

sky original

QUEST'ANNO IN CUCINA PUÒ SUCCEDERE DI TUTTO!

Da giovedì 12 dicembre

BRUNO BARBIERI

ANTONINO CANNAVACCIUOLO

GIORGIO LOCATELLI

cambiano tutte le regole nella nuova edizione di



MasterChef

ITALIA

TRA LE NOVITÀ E LE SORPRESE DI QUESTA STAGIONE:

- per conquistare la Masterclass i cuochi amatoriali possono giocare l'**all-in**: 5 minuti in più ai Live Cooking, o conquistano il grembiule bianco o tornano a casa
 - arriva il **Blind Test**: per entrare in Masterclass **bisogna sempre convincere tutti e tre i giudici**
- un **ingresso misterioso** affiancherà i tre chef nelle scelte ai Live Cooking
 - serata speciale dedicata a **Gualtiero Marchesi**
- tra le **prove in esterna**: Laguna di Marano, Mart di Rovereto, il *Quattro Passi* (3 stelle Michelin di Nerano, Napoli)... e un'altra sorpresa
- tanti **ospiti** italiani e internazionali, tra cui Davide Oldani, Hélène Darroze, Pía León, Franco Pepe, Amanda Eriksson, Andrea Berton, Rasmus Munk

DA GIOVEDÌ 12 DICEMBRE IN ESCLUSIVA SU SKY E IN STREAMING SOLO SU NOW
SEMPRE DISPONIBILE ON DEMAND

E DA VENERDÌ 20 TORNA L'APPUNTAMENTO CON **MASTERCHEF MAGAZINE**
tutti i giorni ospiti, approfondimenti e sorprese per seguire la Masterclass di quest'anno

Da giovedì 12 dicembre riaprono le amate e ambitissime cucine di MasterChef Italia. Decine di aspiranti chef sono pronti a mettersi in gioco e a dimostrare il loro valore tra i fornelli: sono cuochi amatoriali di ogni età, provenienza, estrazione sociale e culturale, diversissimi tra loro eppure con un sogno o un obiettivo in comune, quello di diventare il nuovo MasterChef Italiano. Le cucine di MasterChef Italia, cooking show Sky Original prodotto da Endemol Shine Italy, si riaccendono con la nuova stagione **in esclusiva su Sky e in streaming solo su NOW.**

A giudicare i piatti e a scegliere chi merita di entrare nella Masterclass di quest'anno torna l'irresistibile trio in giuria formato dagli chef stellati **Bruno Barbieri, Antonino Cannavacciuolo e Giorgio Locatelli**: per il sesto anno consecutivo i tre – affiatati e unitissimi, severi ed empatici, divertenti e rigorosi – valuteranno le tecniche, seguiranno il comportamento e le creazioni culinarie dei cuochi consigliandoli e aiutandoli, ma soprattutto organizzeranno, episodio dopo episodio, le prove dalle quali emergerà il nuovo miglior chef amatoriale d'Italia, titolo che al termine della scorsa edizione è andato ad **Eleonora Riso**, trionfatrice al termine di una edizione indimenticabile. Al vincitore andranno 100mila euro in gettoni d'oro, la pubblicazione del proprio primo libro di ricette, edito da Baldini+Castoldi, e l'accesso a un prestigioso corso di alta formazione presso ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana.

Per i componenti della Masterclass di quest'anno, però, il percorso creato dai tre giudici sarà particolarmente insidioso: il mantra di Barbieri, Cannavacciuolo e Locatelli sarà infatti **"tutto può succedere"**. E questa sarà una legge che li guiderà settimana dopo settimana, a comporre una stagione nella quale i cuochi amatoriali in gara – sin da prima che si formi la Masterclass – non avranno mai **nessuna certezza**: mai come in questa edizione, infatti, i giudici ribalteranno regole e schemi, prove e meccanismi, perché per arrivare al titolo più ambito dovranno essere creativi, ordinati, rigorosi, ma anche farsi trovare sempre pronti.

Le novità di stagione – sempre all'insegna del "tutto può succedere" – si inseriscono all'interno del meccanismo della gara di quest'anno.

Nei primi due episodi ci saranno i **Live Cooking**, attesi nella serata di **giovedì 12 dicembre alle 21.15 in esclusiva su Sky Uno e in streaming solo su NOW, sempre disponibili on demand e visibili su Sky Go.** Gli aspiranti componenti della classe avranno qui la prima preziosa occasione per far conoscere se stessi e la loro idea di cucina ai giudici: obiettivo per tutti sarà creare un piatto che sia il manifesto della propria idea di cucina e soprattutto capace di conquistare i palati dei tre, perché con **3 sì** andranno direttamente in Masterclass, **con 2** verranno messi "in stand-by", se invece convinceranno solo un giudice (o, ovviamente, nessuno dei tre) torneranno a casa.

Per arrivare a presentare la propria ricetta, ogni concorrente avrà **40 minuti per impostare il piatto e 5 minuti per ultimarlo** e raccontarlo (e raccontarsi) davanti ai giudici. Quando gli aspiranti concorrenti arriveranno per la prima volta al cospetto di Bruno, Antonino e Giorgio potranno scegliere se fare **"all-in"**: in cambio di 5 minuti in più per chiudere il piatto, per un totale quindi di **10 minuti**, saranno costretti a convincere necessariamente tutti e tre i giudici. In questo caso, per loro due sole possibilità: o ottengono l'unanimità, e con essa il grembiule bianco, oppure abbandonano il sogno di entrare in Masterclass.

In tutto questo, "tutto può succedere" già in questa fase dei Live Cooking: i tre giudici, infatti, potrebbero essere affiancati da un **ingresso speciale**, una figura che potrebbe avere un ruolo importante per alcuni degli aspiranti chef e che aiuterà i tre a prendere le proprie decisioni.

Una volta terminata la carrellata di tutti gli aspiranti componenti della Masterclass, quelli tenuti in stand-by perché non avranno convinto tutti e tre i giudici affronteranno una nuova sfida, il **Blind Test**. Si tratta di una prova inedita il cui obiettivo per i cuochi "rimandati" sarà quello di convincere solo il giudice che non avevano convinto al primo step, ma **stavolta conterà solo e soltanto il piatto**: ognuno dei tre giudici, infatti, radunerà i suoi "no" organizzando una prova tecnica a suo gusto, al termine della quale assaggerà i piatti senza conoscerne l'autore. Una prova al buio, appunto, in cui tutto il giudizio sarà affidato al gusto dei tre chef.

Solo dopo questa sfida i tre chef potranno aprire ufficialmente la **Masterclass** di quest'anno, con i nuovi concorrenti ufficiali di MasterChef Italia. Che ritroveranno le prove conosciutissime in cui si articola la gara: le enigmatiche **Mystery Box** che metteranno in palio la preziosa **Golden Pin** e che, a seconda delle idee dei giudici, potranno essere di diverso colore e di conseguenza di diversa importanza (dalle "Red Mystery Box", con le quali emergerà il piatto migliore ma anche i piatti non riusciti i cui autori saranno a rischio eliminazione in una prova immediata, alle "Golden Mystery Box" che, oltre al vincitore della Pin, promuoveranno altri aspiranti chef regalando loro la balconata); gli **Invention Test**, che i giudici renderanno sempre più sorprendenti; i **Pressure Test**, che alzeranno la pressione sui concorrenti chiamati a giocarsi la permanenza in Masterclass; gli **Skill Test** con cui Barbieri, Cannavacciuolo e Locatelli potranno valutare le competenze tecniche della Masterclass. Settimana dopo settimana, gli aspiranti chef affronteranno, poi, anche diverse **prove in esterna** e incontreranno tanti **ospiti** italiani e internazionali. Attenzione però: sempre secondo la regola di base del "tutto può succedere", tutte queste prove potrebbero nascondere sorprese e avere ruoli e importanza ben diversi rispetto a quelli a cui siamo stati abituati nelle stagioni precedenti. Perché quest'anno è vietato distrarsi e i giudici dimostreranno che in cucina bisogna sempre stare attenti a ogni elemento che possa cogliere di sorpresa la brigata: **a MasterChef Italia niente è come sembra**.

E poi, in questa stagione del cooking show Sky Original prodotto da Endemol Shine Italy, **una serata speciale** sarà dedicata a uno dei più grandi maestri della Cucina Italiana, **Gualtiero Marchesi**: Bruno, Antonino e Giorgio ricorderanno e celebreranno quello che è considerato il vero padre fondatore della nuova cucina italiana nonché lo chef italiano più noto del mondo.

Tra le prove in esterna che attendono gli aspiranti chef, una sarà tra i **casoni maranesi**, negli edifici-simbolo della laguna di Marano Veneziano (a pochi chilometri dal capoluogo veneto), un tipo di capanna caratteristico della zona compresa tra Friuli-Venezia Giulia e Veneto che nella laguna si è conservato in maniera fedelissima rispetto all'originale; quindi gli aspiranti MasterChef lavoreranno al **Mart di Rovereto**, in provincia di Trento, in uno dei Musei di arte moderna e contemporanea più importanti d'Italia e d'Europa; un'altra prova si svolgerà a Nerano, in provincia di Napoli, nelle cucine del **Quattro Passi**, tre Stelle Michelin e vera istituzione in tutto il Sud Italia, in particolare della Costiera Sorrentina.

Un'altra prova in esterna sarà una **autentica sorpresa** per tutti gli aspiranti chef che saranno in gara: si svolgerà in un luogo che loro hanno sempre sognato, e soprattutto - sempre perché quest'anno "tutto può succedere" - sarà totalmente inattesa e imprevista.

Invece, parlando degli **ospiti italiani e internazionali** che arriveranno in Masterclass - tra chef stellati ed esperti di food che, partecipando alle prove, racconteranno le loro esperienze e le loro carriere dando ai concorrenti preziosi consigli - ci saranno, tra gli altri:

- **Daide Oldani**, 2 Stelle Michelin e 1 Stella Michelin Verde per il suo *D'O* di Cornaredo (vicino Milano). Allievo di Gualtiero Marchesi e con grandissime esperienze all'estero insieme ad Alber Roux, Alain Ducasse e Pierre Hermé, fermamente convinto della necessità di avvicinare il mondo della grande cucina a quello dei prodotti di qualità legati alla cucina di tradizione povera e per questo considerato padre di una "terza via" basata sulla stagionalità, capace di unire qualità e prezzo ai prodotti di stagione, in una cucina che sia etica e accessibile, tradizionale e anche innovativa;
- **Hélène Darroze**, 3 Stelle Michelin al *The Connaught* di Londra, 2 al *Marsan* di Parigi e 1 a *Villa La Coste* in Provenza, è la quarta generazione di una stirpe di grandissimi cuochi. Professionalmente è nata nella squadra del *Louis XV* di Montecarlo di Alain Ducasse, il quale dopo tre anni le ha chiesto di fare il "grande salto": una scommessa vinta, la sua cucina è fatta di emozioni e di cuore, ci sono le sue radici, il suo nome, la sua famiglia, la sua terra, le tradizioni e soprattutto il rispetto per tutte queste cose;
- **Pía León**, vincitrice nel 2021 del premio del World's 50 Best Restaurant come miglior chef donna del mondo. Classe 1986 di origini peruviane, cresciuta lavorando nell'attività di catering della madre prima di vivere esperienze in ristoranti prestigiosi a livello mondiale come *Astrid y Gaston* (a Lima) ed *El Celler de Can Roca* (Girona, Spagna). Tornata a Lima, conosce Virgilio Martinez, altro chef geniale con cui inizia un sodalizio umano e professionale: il loro *Central* entrò nel 2013 nella classifica del World's 50 Best Restaurant, senza uscirne per anni; dopo aver diretto la cucina di *Central* per anni, nel 2018 apre il "suo" *Kjolle*: i due ristoranti hanno in comune la filosofia che celebra la biodiversità, ma a differenza del primo in cui ci si concentra sull'altitudine e sull'ecosistema, nella neonata attività ci si focalizza sul prodotto con un menù semplice fatto di piatti composti da soli quattro o cinque ingredienti; Pía e Virgilio hanno poi aperto un altro ristorante, *Mil*, situato nel centro delle Ande peruviane;
- **Franco Pepe**, The Best Pizza Chef dal 2021 al 2024, star mondiale della pizza, un artigiano orientato alla innovazione, allo studio continuo, alla sperimentazione infinita su impasti e cotture ma tenendo sempre a mente la tradizione della "sua" Campania e della sua famiglia, i cui impasti e le cui pizze sono un punto di riferimento leggendario: la sua pizza è realizzata senza uso di energia elettrica, si usano solo le mani per l'impasto e il forno a legna con i trucioli, mentre i suoi condimenti sono il meglio del territorio, tra tradizione e gusto;
- **Amanda Eriksson**, protagonista di una storia incredibile che nasce da Älvsbyn, piccolo paese della Lapponia, nel nord della Svezia, e arriva nel 2004 in Italia: qui Eriksson, dopo esperienze da cameriera e barman, capisce che la ristorazione è la sua vita, quindi segue corsi di cucina, viaggia da Hong Kong a San Francisco, prima di tornare in Italia dove sposa un sommelier di Varese, Cristian Scalco, con cui apre il *Wood Restaurant* a Cervinia, in Val d'Aosta – nei cui piatti si uniscono la sua tradizione svedese a quella, fortemente territoriale, tipicamente valdostana, sia nel gusto che nelle tecniche di lavorazione, conservazione, fermentazione – con cui vince la Stella Michelin;
- **Andrea Berton**, cresciuto nella brigata di Gualtiero Marchesi e poi spostatosi in alcuni dei migliori ristoranti del mondo, da *Mosimann's* di Londra a *Enoteca Pinchiorri* a Firenze fino al *Louis XV* di Montecarlo sotto la guida di Alain Ducasse, prima di aprire il suo *Berton* dove lo Chef presenta piatti moderni in cui i sapori sono sempre riconoscibili al palato, con una valorizzazione degli ingredienti di base e una rivelazione di ingredienti poco conosciuti, una regola che gli ha permesso di arrivare alla Stella Michelin in meno di un anno;
- **Rasmus Munk**, Chef danese 2 Stelle Michelin e 1 Stella Michelin Verde, che dopo aver lavorato a Londra è tornato a Copenaghen aprendo a soli 24 anni il suo *Alchemist*, dove i suoi piatti sono

sin da subito straordinariamente innovativi e insolenti, carichi di elementi comunicativi, diventando pian piano sempre più audaci e sempre più espressione della sua “cucina olistica”, una gastronomia multistrato che attinge da diverse forme di espressione artistica creando quella che lui definisce una “esperienza sensoriale totalizzante”; nel 2024 *Alchemist* è alla posizione numero 8 della classifica The World's 50 Best Restaurants.

Una volta formatasi la Masterclass, **da venerdì 20 dicembre tutti i giorni alle ore 19.35** torna sempre su Sky e NOW anche il consueto appuntamento con **MasterChef Magazine**, in cui chef e aspiranti chef parlano di food e realizzano ricette dal tema ogni volta diverso. Un appuntamento quotidiano per gli amanti della cucina e i fedelissimi di MasterChef: i cuochi amatoriali in gara in questa edizione di MasterChef Italia si alterneranno a grandi chef ospiti e a Bruno Barbieri, il decano dei giudici del programma, per raccontare attraverso una serie di rubriche a tema la propria idea di cucina e realizzare i loro piatti. Torneranno ai fornelli del Magazine anche alcuni dei grandi protagonisti della scorsa stagione, tra i quali **Eleonora Riso** e **Niccolò Califano** con la rubrica “Attenti a quei due”.

Anche quest'anno si rinnova l'impegno di tutto il mondo MasterChef Italia in tematiche di sostenibilità ambientale e sociale, promuovendo il consumo consapevole ed ecosostenibile, rispettando l'ambiente e non sprecando risorse alimentari.

Dal 2013 MasterChef Italia collabora con **Last Minute Market** per recuperare le eccedenze rimaste inutilizzate durante la registrazione delle puntate a favore della Onlus “**Opera Cardinal Ferrari**” che gestisce una mensa per persone in difficoltà a Milano. In questi anni, sono state **recuperate e donate oltre 51 tonnellate di alimenti**: un dato che equivale a **circa 130 tonnellate di emissioni di CO₂ potenzialmente evitate** (circa 980 viaggi in auto tra Milano e Napoli) e che comporta il **risparmio di circa 90mila metricubi di acqua** (pari a circa 28 piscine olimpiche). Le donazioni coinvolgono principalmente carne, latticini, frutta, verdura e uova.

Considerando solo la scorsa edizione: durante le riprese sono state effettuate 9 donazioni a Last Minute Market, grazie alle quali sono state recuperate circa 3.6 tonnellate di prodotti, evitate oltre 14 tonnellate di emissioni di CO₂, risparmiati circa 8.500 metricubi di acqua. Inoltre, Last Minute Market ha incluso il “progetto MasterChef Italia” come caso pilota per sperimentare il protocollo “Waste Free”, nato per attestare la volontà e l'impegno nel realizzare azioni di riduzione degli sprechi, con particolare attenzione al recupero e alla donazione delle eccedenze alimentari; inoltre, mira a contribuire al raggiungimento degli obiettivi dell'Agenda 2030 dell'ONU e del Green Deal europeo. L'attività di donazione messa in atto da MasterChef Italia rispetta i requisiti previsti dal protocollo.

Da anni, inoltre, la produzione adotta in tutti i luoghi di lavoro un approccio **plastic free ed eco-friendly**, tutti i prodotti di consumo legati al cibo (piatti, bicchieri, posate, vassoi, tovaglioli) sono di natura compostabile ed ecosostenibile.

Perfezionando i processi di acquisto, di smaltimento e di recupero dei prodotti e implementando un sistema di gestione per gli sprechi alimentari, **MasterChef Italia ha ottenuto, prima realtà al mondo, la certificazione “Food Waste Management System” da Bureau Veritas**, presente a livello globale e accreditata da oltre 60 organismi internazionali, leader di livello mondiale nell'offrire servizi di verifica, certificazione e audit in ambito Qualità, Salute e Sicurezza, Ambiente e Responsabilità Sociale. Bureau Veritas, inoltre, ha certificato anche la **corretta applicazione del**

protocollo “Green Audiovisual” che attesta la capacità nella gestione della sostenibilità ambientale, diminuendo i consumi e l’impatto ambientale, riducendo i trasporti, adottando un corretto smaltimento dei rifiuti e degli scarti generati.

Sky Brand Solutions, dipartimento di Sky Media, insieme a Endemol Shine Italy ha portato a bordo dei nuovi episodi di MasterChef Italia:

Volkswagen Veicoli Commerciali, Hotpoint – Ariston, Regina Asciugoni, Duchessa Lia, AIA S.p.A., Acqua Minerale San Benedetto, ACE, Mutti, Garofalo Pasta, Kozel, Olio Fiippo Berio, Eurovo, Rizzoli Emanuelli, Saggi, Pizzoli, GranTerre, Melinda, MD Supermercati, Cromaris, Bluenergy Group, Alce Nero, Ubena spezie, Zwilling Ballarini Italia, De’Longhi, Molino Spadoni, Mazzetti l’Originale, ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, Gottardo spa, Latteria Soligo, Riserva San Massimo.

RTL 102.5 è media partner del programma.

Si rinnova la partnership con la casa editrice **Baldini+Castoldi** che curerà e pubblicherà il libro di ricette del vincitore di MasterChef Italia.

MasterChef Italia è uno show Sky Original prodotto da Endemol Shine Italy.

Un programma scritto da Luca Busso con Laura Cristaldi, Daniele Baroni, Davide D’Addato, Emanuele Morelli, Annalisa Failla, Costanza Danelon, Gabriele Lampugnani, Claudia Colombo, e con Francesca Mazzantini, Francesca Valenti, Paola La Rosa, Maria Chiara Salvi, Stefania Soletto, con la consulenza di Bruno Barbieri, Antonino Cannavacciuolo, Giorgio Locatelli. Direttore della fotografia Flavio Toffoli. Scenografie Francesco Mari. La regia è di Umberto Spinazzola.

MasterChef è basato su un format creato da Franc Roddam in associazione con Ziji Productions. Executive Producer Franc Roddam e distribuito da Banijay Group.

Nel 2017 MasterChef è stato incoronato dal Guinness World Records come “Format TV culinario più di successo al mondo”: sono più di 700 le edizioni prodotte dal reboot nel 2005, in 70 versioni locali, con oltre 300 milioni di spettatori e più di 16.000 episodi in onda nel mondo fino ad oggi.

MASTERCHEF ITALIA DAL 12 DICEMBRE TUTTI I GIOVEDÌ ALLE 21.15

MASTERCHEF MAGAZINE DAL 20 DICEMBRE TUTTI I GIORNI ALLE 19.35

In esclusiva su Sky Uno e in streaming solo su NOW, sempre disponibile on demand e visibile su Sky Go

PER SEGUIRE TUTTI GLI AGGIORNAMENTI SU MASTERCHEF ITALIA

Sito web ufficiale masterchef.sky.it | **Hashtag** #MasterChefIt

X twitter.com/MasterChef_It | twitter.com/SkyItalia | twitter.com/nowtv_it

Facebook facebook.com/MasterChefItalia | facebook.com/skyitalia | facebook.com/NOWTVIt

Instagram instagram.com/masterchef_it | instagram.com/skyitalia | instagram.com/nowtvit/

TikTok https://www.tiktok.com/@masterchef_it | [tiktok.com/@skyitalia](https://www.tiktok.com/@skyitalia) | [tiktok.com/@nowit](https://www.tiktok.com/@nowit)

YouTube <https://www.youtube.com/@masterchefitalia> | youtube.com/@skyitalia | youtube.com/@NOWit

Ufficio Stampa Sky:

Isabella Ferilli 346 7207561; isabella.ferilli@skytv.it

Domenico D’Alessandro 333 2585455; domenico.dalessandro@skytv.it

Ufficio stampa MNComm:

Beatrice Cati 320 950 6104; beatrice.cati@mncomm.it

Camilla Podini 3478514110; camilla.podini@mncomm.it