

Vincenzo Trimarco, il salernitano a Masterchef

I programmi di cucina in tv sembrano piacere molto al pubblico italiano. Prova ne è un autentico proliferare negli ultimi anni su tutte le reti televisive, da quelle pubbliche a quelle private, con un'autentica esplosione dei reality show, teatri di una competizione tra chef professionisti od aspiranti tali. Le trasmissioni culinarie, sull'onda dei format promananti dall'estero, hanno preso stabilmente piede nell'etere televisivo nostrano per cui tra "I menù di Benedetta" su la 7, "La prova del cuoco" su Raiuno, "Alessandro Borghese- 4 Ristoranti" su Sky, "Cortesie per gli ospiti" su Real Time, "Cucine da incubo" su TV8, "Fatto in casa per voi" su Food Network, "Bake off Italia" sulla piattaforma Discovery +, gli spettatori italiani hanno a disposizione una vastissima gamma di opzioni per imparare menù, piatti, ricette, cocktail etc, cosa che ha fatto anche storcere il naso a qualche intellettuale snob, che ha considerato la sopra illustrata invasione/inflazione di trasmissioni del genere come il segno di una deriva sub culturale, in quanto eccessivamente a carattere nazionalpopolare. Anyway, sicuramente il cooking show più famoso e seguito nel nostro paese è "Masterchef Italia" , adattamento italico dell'omonimo programma televisivo britannico, che impera sul piccolo schermo da oltre 10 anni sulla piattaforma Sky, e che deve tuttora la propria fortuna al format imperniato sulla gara di cucina tra aspiranti chef sottoposti a prove di abilità culinaria in studio ed in esterna attraverso skill test, invention test, pressure test, etc. individuali e di squadra, sotto l'attento e spesso severo giudizio di chef stellati ed in ogni caso di alto livello come Bruno Barbieri, Carlo Cracco, Antonino Cannavacciuolo, Joe Bastianich, Giorgio Locatelli etc. Alla vigilia della messa in onda, il prossimo 16 dicembre, della ennesima edizione, abbiamo colto l'occasione per parlarne con

chi la trasmissione l'ha vissuta dal di dentro, come valente concorrente, eliminato purtroppo alla puntata 17, per usare una terminologia sportiva mutuata dall'atletica leggera, a pochi metri dal traguardo: Vincenzo Trimarco, 67 anni, napoletano di nascita ma salernitano d'adozione, dove vive e lavora da molti anni quale doganalista, persona dalla grande verve, simpatica e dotata del dono dell'ironia.

Alla vigilia della messa in onda della ennesima edizione di Masterchef, cooking show di successo di Sky, cui ha partecipato nella 9 edizione, quali sensazioni le suscita averne fatto parte, e detto tra noi, la seguirà in tv?

E' stata una grande esperienza, tecnica ed umana, ho conosciuto persone bellissime e vissuto esperienze molto intense, che rifarei subito; certo che lo seguirò, se non altro per confrontarmi con le nuove leve.

Lei è un esperto doganalista, quale fu il motivo che la spinse a partecipare alla trasmissione, immagino la sua passione per la cucina, od anche la volontà di fare una nuova esperienza di vita, interrompendo la routine del lavoro ?

Come ho detto anche in trasmissione, queste cose si fanno a 20 o a 60 anni, sono da sempre appassionato di cucina e quando mi si è presentata l'occasione non me la sono fatta scappare.

Dove si svolse la selezione per conquistare il famoso grembiule ?

Le selezioni sono state diverse prima di arrivare al grembiule ed una volta scelto insieme a tanti altri siamo andati a Milano per cucinare davanti ai giudici ed entrare per la prima volta negli ambienti dove si sarebbe svolta la trasmissione.

Abbiamo visto che di solito gli aspiranti chef vengono accompagnati alla selezione da amici o parenti, chi c'era per lei in quella circostanza?

Mi ha accompagnato mia figlia Sara, non sarei riuscito a trattenerla a casa, anche perché è stata lei che mi ha spinto a partecipare.

La prova cui foste sottoposti per l'ammissione si rivelò particolarmente impegnativa?

Di solito e per buona norma alle selezioni si portano piatti già fatti e ben conosciuti in modo da limitare gli errori, anche se qualcuno rischia con piatti nuovi; non è stata particolarmente impegnativa, ma l'emozione può giocare brutti scherzi, io portai i miei paccheri ripieni di ricotta, spinaci, provolone del monaco con datterini confit ed alici di Cetara che sono piaciuti, anche se sforai il tempo ed ebbi il grembiule grigio.

Quale l'emozione per essere poi stato scelto? E' dovuto rimanere a Milano durante le riprese televisive per un certo periodo oppure le registrazioni le hanno concesso di rientrare a Salerno?

Inizialmente incredulo, mi guardavo in giro dandomi pizzicotti per capire se ero sveglio o sognavo, poi ho preso coscienza e mi sono organizzato; siamo rimasti a Milano per tutto il tempo, dall'inizio fino all'eliminazione, ed è stato un periodo stupendo, mi ha ricordato le gite scolastiche, una intera scolaresca chiusa in un residence a cucinare e parlare di cucina, ragazzi che full immersion!

Il fatto di dover essere sotto le luci dei riflettori e ripreso dalle telecamere l'ha, perlomeno in un primo momento, condizionata nelle operazioni di cucina?

Tranne i primi momenti di smarrimento, poi entri nel meccanismo e non ci fai più caso, sei talmente preso dalla gara che pensi solo a cucinare.

Si è mai sentito in soggezione nei confronti di personaggi televisivi nonché grandi chef come Barbieri, Locatelli e

Cannavacciuolo, oppure sono stati umili ed hanno messo voi concorrenti a vostro agio? E' facile immaginare che si sia creato feeling con il campano Cannavacciuolo, vero?

E' innegabile che stare di fronte a tre mostri sacri della propria passione metta in soggezione, ma i tre giudici sono eccezionali, chef Locatelli un vero gentiluomo, chef Barbieri sembra burbero ed esigente ma in fondo è una pasta d'uomo e che dire di chef Cannavacciuolo, il gigante buono, quante risate ci siamo fatti tra battute in napoletano e sfottò reciproci, purtroppo gli impegni del lavoro tra ristoranti, trasmissioni e pubblicità e poi il covid 19 non ci hanno più permesso di incontrarci.

E con gli altri concorrenti che come lei avevano superato la selezione, come sono stati i rapporti? C'è stato qualche screzio tra voi, è rimasto in amicizia con qualcuno con cui si sente ancora?

Quando metti insieme tanta gente per tanto tempo gli screzi sono inevitabili, ma sempre cose molto superficiali, infatti siamo rimasti tutti, chi più chi meno, in contatto, ci sentiamo spesso specialmente con Davide, Fabio, Nunzia, Luciano, Nicolò, Francesca ma anche con Marisa, Domenico, Annamaria, insomma l'esperienza ci ha unito.

La messa in onda della trasmissione è avvenuta dal 19 dicembre 2019 al 5 marzo 2020, ma in realtà quando avete registrato?

Le riprese sono iniziate a maggio e andate avanti fino a luglio e poi per ognuno di noi fino all'eliminazione.

Nel periodo precedente le registrazioni e la messa in onda le hanno fatto sottoscrivere un contratto, con determinate prescrizioni ed obblighi, immagino in primis quella del silenzio mediatico (divieto di rivelare gli esiti della gara) durante il periodo della trasmissione in tv?

Certo, sono molto fiscali in questo, abbiamo firmato un

impegno alla riservatezza pena fortissime multe.

La trasmissione, secondo i dati forniti dalla società di rilevazione, ha avuto ascolti importanti, dai 500.000 al milione di spettatori. Che effetto fa sapere, seppure non allo stesso modo di una diretta, di essere osservati da così tanta gente?

All'inizio non lo sai, ma te ne rendi conto quando la gente ti ferma per la strada e ti chiede cose, si fa i selfie e ti ritrovi all'improvviso con migliaia di followers che ti chiedono ricette, vogliono sapere come è stato e i giornalisti ti intervistano...incredibile.

Ci racconti qualcosa delle esterne cui ha partecipato, i cui scenari, frutto di una scelta registica felice, sono apparsi fantastici. Come quello di Vercelli, alla tenuta Colombara; quello di Parma al Teatro Regio, alla presenza dei membri della Filarmonica Arturo Toscanini; quello di Milano all'Emporio Armani Ristorante, con ospiti 10 critici enogastronomici: immagino con quale responsabilità oltre che tensione ha cucinato, anche se penso che quella svoltasi a Vico Equense le ha lasciato la sensazione, ma anche l'emozione, di giocare in casa, vero?

Beh ragazzi che dire, quando mi ricapiterà di cucinare in una immensa risaia, all'interno di uno stupendo teatro lirico, a casa di Giorgio Armani e non tutti i grandi chef hanno avuto l'occasione di cucinare per i più prestigiosi critici culinari d'Italia...ma hai ragione la trasferta di Vico, il giocare praticamente in casa, conoscere chef Esposito e fare parte di una manifestazione di rilevanza nazionale, anche se abbiamo perso come squadra, è stata l'esperienza più bella.

I Pressure Test sono davvero così duri e stressanti? Lei in un caso, se non sbaglio, si è salvato proprio sul filo di lana

I pressure tests sono terrificanti, ti mettono una tale ansia addosso da farti tremare e sì, alle volte ti salvi per il

rotto della cuffia, e comunque ci vuole anche fortuna.

Poi, alla 17ma puntata, purtroppo è stato eliminato, e mi corregga se ricordo male, in maniera beffarda, per un "uomo di mare" come lei, in quanto è caduto nel cucinare un piatto a base di pesce di...lago

Sono uscito alla 17ma puntata e dopo due mesi di cucina l'errore, la distrazione è sempre in agguato, in effetti sbagliare proprio sul pesce è stato uno smacco, ma mi sono dimenticato di lavare la salamoia del mio pesce, per fretta, distrazione, stress, mah prima o poi un errore ti costa caro ed era arrivato il mio turno...

Si ricorda di quella sorta di giallo che si è verificato alla presenza del giudice Iginio Massari, quando una concorrente ha "rubato" ad un'altra il suo preparato, e la gara è stata sospesa? E' stato un fatto clamoroso, credo mai accaduto nelle precedenti edizioni

Si, in effetti non era mai successo che un concorrente prendesse il piatto di un altro, ci sono protocolli rigidi, si mette il proprio nome sul piatto e sbagliare è molto difficile: che il furto sia avvenuto per distrazione, fretta, premeditazione, è difficile dirlo ma per come sono andati i fatti, alla fine la cosa si è risolta bene.

Sperava che questa sua esperienza avrebbe potuto aprirle le strade di un'attività lavorativa alternativa a quella di esperto doganalista, oppure l'emergenza sanitaria scoppiata nel 2020 ha stroncato questi progetti?

Di progetti ne avevamo tanti, ma come sappiamo il covid 19 li ha annullati tutti, ma alcuni di noi hanno tenuto duro ed adesso si stanno affermando chi con il proprio ristorante, chi lavorando come chef, chi sui social, insomma diversi di noi si sono inseriti nel mondo del food.

Vincenzo, al di là della sua bella esperienza, che ne pensa

del proliferare dei cooking show su tutte le reti televisive?

Se pensiamo che solo 15/20 anni fa le trasmissioni televisive che parlavano di cucina erano inesistenti e che adesso non esiste una emittente radio, televisiva o blog privati che non abbia un suo programma di cucina, io non posso che essere contento, le persone stanno crescendo, la cultura culinaria sta aumentando e questo porterà le persone a conoscere prodotti e ricette di tutta Italia ed oltre, con sviluppo di aziende che tratteranno l'alimentare sempre più professionalmente e con metodi artigianali sviluppando e migliorando i nostri prodotti e chi li cucina, perché la cultura è conoscenza e la conoscenza è civiltà.

Infine, ci dica la verità, Cannavacciuolo tifava per lei, in fondo?

Chef Cannavacciuolo è campanilista come tutti i campani, non è mai stato di parte, questo è certo, ma il tifo è personale e mai come nella mia edizione ci sono stati tanti campani, eravamo in 5 su 20 e se poi contiamo gli altri "sudisti" eravamo la metà della classe, comunque ho avuto l'impressione di avere sempre la mano dello chef sopra la mia pelata testa.

Francesco Cuoco