

BEATRICE, LA PESCARESE DI MASTERCHEF 'LA PASSIONE PER LA CUCINA CONTINUERA''

PESCARA - Sorriso, eleganza, e una gran voglia di portare avanti quella passione per la cucina e l'alimentazione che la sta accompagnando sin da quando era piccina e sulle quali si basano anche gli studi universitari da lei condotti.

Questo è il mondo di Beatrice De Tullio, la 24enne di Pescara da poco uscita dal "cooking show" di Sky, l'ormai celebre Masterchef, ampiamente seguito dai suoi concittadini, anche quelli che non amano il genere di programma, ma che, pieni di orgoglio, si sono impegnati nel sostenerla.

"Bea", com'è chiamata da tutti, catapultata per caso, sotto il consiglio degli amici, nell'insolita realtà della cucina del reality, ha mantenuto la sua integrità fino in fondo, è stata se stessa fino all'ultima sfida proprio per non perdere di vista il suo obiettivo, ossia quello di imparare da questa esperienza e di mettere in pratica le sue conoscenze.

Non sono mancati scontri, forse dovuti anche alle tensioni vissute all'interno della cucina, non sono mancate lacrime di gioia o di delusione ma, come ha dichiarato lei stessa, si è divertita tanto e dietro le quinte di Masterchef soprattutto con alcuni, si sono creati anche forti legami d'amicizia.

Come quella con Alberto, il più anziano del gruppo che, per affetto, ha assegnato ad Enrica e Beatrice i nomi di "Paperina 1" e "Paperina 2".

Non sempre, guardando una puntata di Masterchef, ci si rende conto di cosa significhi esserne protagonista, o di cosa succede dietro le quinte. Anche per questo AbruzzoWeb ha rivolto alcune domande a Beatrice che, diventata un volto noto, progetta la sua vita sempre più sulla base della sua passione.

Beatrice De Tullio, da Pescara a Masterchef, com'è nata la tua passione per la cucina?

La porto avanti sin da quando ero bambina, anche in una puntata l'ho detto: ho cominciato praticamente da giovanissima, avevo 2 anni, facevo la pasta insieme a mia madre e a mia sorella. Poi crescendo ho iniziato a giocare con la pasta lievitata perché mi sembrava il pongo, quindi ho subito preso questa cosa come un gioco. Pian piano poi, la cucina è diventata una vera e propria attività quotidiana svolta insieme a mamma; comunque partecipavo alle preparazioni tradizionali per le feste, davo sempre volentieri una mano, e per me era divertente. Da lì ho contribuito sempre con il pane fatto in casa, per esempio, oppure portavo a tavola ricette che mi suggerivano i miei compagni di università fuori casa, anzi mi organizzavo sempre per non comprare mai nulla, al di fuori del solo cibo genuino al mercato, che poi trasformavo in pranzi e cene.

La scelta di partecipare alle selezioni per Masterchef è stata spontanea o consigliata?

La seconda! Sono sincera, il programma non l'avevo mai seguito e alcuni amici, consapevoli di questa mia passione, mi hanno spinto assolutamente a partecipare perché ritenevano fosse un programma adatto a me. Allora sono andata sul sito web, ho fatto l'adesione senza neanche documentarmi troppo, anche per non illudermi, e invece poi mi hanno presa. Giuro, ho fatto tutto a scatola chiusa.

Quando l'hanno presa sar  stata una gran sorpresa...

Sì, tra me e me mi sono detta ok, stai per iniziare un programma televisivo! Ho cominciato questa avventura senza saperne nulla, e anche un po' per mettermi alla prova.

Come si è trovata con i suoi compagni di cucina?

Mi sono trovata oggettivamente bene; a parte il discorso di Eleonora, dico la verità cercavo di mantenere neutralità con tutti: non stavo un attimo ferma, non stavo un attimo zitta anche dietro le quinte e ho legato particolarmente con Enrica, Alberto, Almo, e Salvatore, anche con Marco comunque. Non è stato fatto emergere niente, neanche del mio legame affettivo con Alberto, eppure io ero "Paperina 2" ed Enrica era "Paperina 1"! Anche dietro le quinte conservavamo questo bel rapporto! Parlavo molto anche con il Dottorino (Federico), ma dietro le quinte lui non è che me ne diceva di così buone, anche lui tende a criticare molto come Eleonora.

Tutti gli spettatori si chiedono che cosa succeda, in effetti, dietro le quinte di Masterchef.

Quello che uno spettatore vede in tv è fatto di pochissimi momenti, ma posso assicurare che trascorrevamo giornate intere a registrare, cioè noi andavamo lì la mattina, c'erano lunghissime attese e ore a fare i confessionali per i montaggi che andavano in onda; dopo le registrazioni, si andava a pranzo e poi di nuovo venivamo dotati di microfono per le registrazioni mentre tra una tensione e l'altra ci chiedevamo che cosa ci potesse aspettare, d'altra parte eravamo continuamente sotto esame!

Solo tanta attesa e tanta tensione perché non sapevamo davvero nulla, niente ci veniva anticipato: si faceva anche qualche lezioncina di cucina con alcuni chef della produzione. Poi tante volte venivamo chiamati per girare le rubriche che vanno in onda nel pomeriggio: venivano registrate in coppia e almeno metà giornata veniva dedicata a esse. Trascorrevamo tutto il giorno negli studi e aldilà di qualche piccolo suggerimento, comunque, tutto quello che facevamo tra i fornelli, e che lo spettatore vede, era frutto della nostra capacità.

Le è mai capitato un piatto in cui si è trovata davvero in difficoltà, a parte il famoso pan di spagna che le è costato la prima eliminazione, frutto di un incidente di percorso?

Sinceramente mi sono ritrovata a cucinare tante volte piatti che non avevo mai cucinato, a volte mi sono trovata anche a improvvisare. Anche nel cucinare lo stesso "pollo alla diavola" preparato nella puntata per me conclusiva, mi sono sentita un po' impacciata perché lo avevo visto cucinare in modo differente da come doveva esser fatto.

Quando c'è stato il famoso "ripescaggio", quale peso ha dato a questa nuova possibilità? Pensava di poter andare fino in fondo?

Ma sì, pensavo che realmente potesse essere un momento da cui prendere la rincorsa e correre avanti velocemente. Ci tengo a sottolineare che ogni volta in cui ho affrontato una prova esterna, di qualunque difficoltà, avevo carica ed energia, perché mi piaceva quello che stavo facendo, mi stavo divertendo molto, senza pensare alla vittoria, e non mi sentivo mai stanca, sempre pronta a scendere in campo con tutta me stessa, non mi fermavo mai. Per quanto, magari, a volte volessi dire qualcosa, o impormi un

pochettino, essendo una dinamica di gruppo, me ne stavo sempre al mio posto, senza fare quella che ne sapeva di più o che voleva imporsi. Sottolineo di nuovo che mi sono divertita tanto. Certo, credevo che sarei andata un po' più avanti; purtroppo dopo il mio rientro sono stata anche sfortunata!

C'è uno tra i tre giudici, Bruno Barbieri, Carlo Cracco e Joe Bastianich, che ha temuto di più?

Sì, quello che sentivo particolarmente ostile, ossia Barbieri. Anche dietro le quinte lo sentivo molto freddo nei miei confronti, non mi ha mai dato neanche suggerimenti e neanche mai gratificata.

Da pescarese, ritiene di aver portato in cucina anche un po' d' Abruzzo?

Di sicuro ci ho provato! Per esempio all'inizio ho fatto polpettine di carne con un "cestino povero" simili a quelle che facciamo noi proprio in un invention test. Anche il piatto con cui sono rientrata era a base di "crispelle" che a Teramo si fanno con il latte, che non avevo, allora ho preso albumi delle uova con l'acqua e con i rossi ci ho fatto una crema con parmigiano.

Come continuerà il suo percorso tra i fornelli?

Mi affascina molto l'idea di progettare dei menù per eventi. Per esempio, mi piacerebbe essere contattata per fare eventi a tema dove si va a unire la cultura della materia prima al menù stesso anche della nostra regione con un tema di fondo magari o dei prodotti di stagione, anche con menù da servire per appuntamenti a tema. Alessandra Renzetti



<https://abruzzoweb.it/beatrice-la-pescarese-di-masterchef-la-passione-per-la-cucina-continuera/>