

[Intervista a Lorenzo De Guio di Masterchef: «Sono fidanzato ma non dico con chi!»](#)

written by Redazione | 25/04/2016



Preferisce definirsi “un ragazzo con la passione per la cucina”. Farsi chiamare “Chef” è un sogno nel cassetto da raggiungere con impegno e studio. Monica Panozzo ha intervistato per noi Lorenzo De Guio, il terzo classificato a Masterchef 5.

Lorenzo de Guio è il terzo classificato dell’ultima edizione di [Masterchef](#) (la quinta) anche se per molti è stato il vincitore morale del talent culinario più famoso della televisione italiana, che quest’anno ha visto trionfare **Erica Liverani**.

Lorenzo è originario di Roana, in provincia di Vicenza, dove è macellaio nella gastronomia di famiglia. Probabilmente non lo farà ancora per molto perché il successo avuto in TV è stato travolgente e, a giudicare dalla sua determinazione e dal talento, è sulla strada giusta per raggiungere il suo obiettivo di avere una “cucina” tutta sua. Entrato in punta di piedi, puntata dopo puntata, il giovane ha conquistato il pubblico con la genuinità e i giudici per l’instancabile voglia di imparare e migliorarsi.

Monica Panozzo, in questa occasione collaboratrice per **La Gazzetta del Gusto**, l'ha incontrato per farsi raccontare della sua avventura, dei suoi progetti e ha tentato di farsi rivelare qualcosa sulla sua storia d'amore nata nelle cucine del programma.



Ciao Lorenzo, a Masterchef sei stato molto amato e per tanti sei il vincitore morale di questa edizione. Credi che abbia conquistato il tuo modo di fare non costruito e non televisivo, tra virgolette?

Esatto, credo sia piaciuta la mia genuinità. Io sono fatto esattamente così e penso che nel programma non si debba recitare perché ne saresti penalizzato e dureresti poco. Quello che avete visto sono io!

Da macellaio dacci un tuo punto di vista sul consumo di carne e sulle recenti polemiche tra Giuseppe Cruciani e gli animalisti.

Con tutto il rispetto per le idee altrui, e senza voler offendere nessuno, credo che sia una polemica inutile molto simile a quella che nata con **Cracco**, attaccato per aver cucinato un piccione. Da sempre gli uomini mangiano la carne e sembra provocatorio che gli animalisti si siano svegliati adesso denigrando un personaggio famoso che fa semplicemente il suo lavoro con serietà. Ritengo che sia un modo per attirare l'attenzione mentre ci sarebbero molti altri problemi più importanti da affrontare. A proposito del piccione, voglio ricordare che anche nella cucina francese si è sempre cucinato in tanti modi.

Qual è stata la tua formazione scolastica, non hai seguito studi di cucina, giusto?

Esatto, ho preso il diploma di ragioneria e poi ho cominciato a fare il macellaio ma sempre con una vera e propria passione per la cucina. Poi sono stato fortunato ad essere preso in uno dei programmi più famosi.

Quanto è importante in cucina la conoscenza delle varie carni e dei relativi tagli?

Non solo nell'ambito della carne ma per tutte le materie prime che stai lavorando è fondamentale conoscerne le caratteristiche e i processi di lavorazione, sia che si parli di formaggio, di pesce, di

carne, di spezie e così via. Sarebbe meglio conoscere tutto, dalla produzione fino al piatto ma non è sempre possibile. Per questo, il lavoro in cucina non finisce mai, c'è moltissimo da imparare e non è mai abbastanza. Da macellaio ho la fortuna di avere una conoscenza approfondita sulla carne mentre su altri alimenti, tipo il pesce, devo studiare ancora molto.

Un pregio e un difetto per ciascuno dei quattro giudici.

Barbieri è molto preciso ed è un rompiscatole sul sale (ride ndr); **Cracco** spesso non ti dice niente e questo può essere un pregio e un difetto allo stesso tempo; **Bastianich** fa morire dal ridere, è un grande imprenditore e a volte è un po' troppo divo, in senso buono. **Cannavacciuolo** è una bomba, è un napoletano, ed è quello che si concentra di più sui sapori. Quando mangi un suo piatto c'è una esplosione. Sui difetti, non saprei dire.

Com'è cambiata la tua visione della cucina dopo Masterchef

Direi che è cambiata molto, è diventata molto più "gourmet", se così si può dire. La prima cosa che ho imparato è che l'ingrediente principale del piatto deve risaltare su tutti gli altri.



Ti abbiamo visto impegnato e disponibile ad imparare, in un modo che non è consueto.

Ho sfruttato il più possibile questa opportunità arrivando a due passi dalla vittoria ma alla fine sono stato contento lo stesso.

Cosa pensi programmi televisivi che riguardano la cucina?

Credo che rischino di dare una visione totalmente sbagliata di questo lavoro. Le persone guardano **Masterchef** e pensano che siamo tutti fenomeni, ma non è così. Masterchef è un programma televisivo fatto per cuochi amatoriali; entri da cuoco amatoriale ed esci da cuoco amatoriale. Non è una scuola ma una gara. Il messaggio che deve passare è che bisogna impegnarsi per raggiungere grandi obiettivi ma non si diventa fenomeni in tre mesi. Detto questo è un bel programma e sono orgoglioso di avervi partecipato.

A livello umano e professionale, cosa porterai dentro di te di quest'avventura?

Sono cresciuto a livello professionale ed umano. Quest'esperienza, concentrata in poco tempo, mi ha

permesso di capire dove voglio andare e come arrivarci.

Tre piatti a cui sei particolarmente legato.

Per primo il **petto d'anatra di montagna**, che mi ha permesso di entrare a Masterchef; il secondo è quello con cui ho vinto a Roma, il vitello che ha ideato per noi lo chef [Heinz Bech](#) mentre il terzo è il piatto dello chef **Alessio Longhini** di Asiago che è uno dei migliori risotti che si possa mangiare. Lui l'ha definito "**Risopizza**" perché è un risotto al gusto di pizza, dolce e acidulo allo stesso tempo. È preparato con pomodorini confit, pesto di origano, Asiago fresco al posto della mozzarella, capperi fritti e acciughe del Cantabrico. Una cosa da fuori di testa!

Chi cucina a casa?

Sempre io.

Pensi che sia una qualità che le donne apprezzano?

Penso di sì, almeno nella mia esperienza.

Conosci la cucina afrodisiaca?

Ne ho sentito parlare ma non l'ho mai approfondita anche se mi incuriosisce. Per ora sto provando a diventare un bravo cuoco e, in seguito, penserò ad altri tipi di cucina.

Com'è cambiato il tuo lavoro in macelleria dopo l'esperienza televisiva?

Il programma viene registrato molti mesi prima e quindi quando abbiamo finito le riprese tutto era rimasto come prima. Quando siamo andati in onda, invece, e soprattutto dopo le ultime puntate, la mia vita è stata totalmente stravolta e si è arricchita di impegni. Mi sono comprato un'agenda che non avevo mai avuto in vita mia (ride ndr). In macelleria ho meno tempo di andarci ma quando capita ho un occhio un po' diverso, anche se devo dire che anche prima stavo cercando di modificare il mio approccio a quel lavoro. I clienti e i collaboratori mi chiedono consigli come prima.

Qual è il tuo obiettivo adesso?

Intanto diventare un bravo cuoco. Masterchef non ti rende un bravo cuoco ma bisogna lavorare ancora tanto. Poi si vedrà, sogno di avere una mia cucina, la strada è ancora lunga.

Ti faccio una domanda a cui puoi anche non rispondere. ...Non è che la vincitrice del programma ha vinto anche il tuo cuore?

Pensavo che la prendessi un po' più larga la domanda, invece sei stata diretta (ride ndr). Ti rispondo dicendoti che, al momento sono impegnato, ma non ho intenzione di dire con chi. Ci sono già abbastanza gossip che girano sui giornali!

La Redazione ringrazia Monica Panozzo per l'intervista.