



Simone Finetti: da Masterchef al sogno della stella Michelin

Simone Finetti: è stato uno dei concorrenti di Masterchef più amati. L'abbiamo incontrato per farci raccontare cosa sta facendo e cosa farà. "Quando sono uscito da Masterchef, con le ragazze è stato fuoco e fiamme per 5 o 6 mesi ma ora sogno la stella Michelin>>.



Simone Finetti, concorrente di Masterchef 4 (Foto La Gazzetta del Gusto).

All'ultima edizione del **Vinitaly di Verona** non è andato in scena solo il grande vino italiano ma l'evento è stato anche una passerella per personaggi istituzionali e tante star della TV. Tra questi, nella giornata di martedì, ha suscitato grande curiosità [Simone Finetti](#), il giovane e talentuoso concorrente di **Masterchef 4**, eliminato all'ottava puntata scatenando le polemiche del web che lo avrebbe voluto in finale.

La passione per la cucina è nata fin da piccolo quando ammirava la nonna che Simone definisce “*la più grande chef che io conosca*”. Proprio lei è stata la prima ad insegnargli i piatti tipici della cucina ferrarese-emiliana, accendendo una scintilla rimasta sopita per qualche anno. Infatti decide di fare l'elettricista fino alla richiesta di partecipazione a Masterchef che ha riaperto la finestra su una vita che aveva sempre voluto.

Simone Finetti è un ragazzo estroverso, sempre sorridente e con gli occhi brillanti delle persone consapevoli di aver intrapreso la strada giusta per realizzare i propri sogni. Indubbiamente è un bel ragazzo ma quello che conquista è la freschezza dei suoi 27 anni mista ad un carattere determinato e tanta umiltà al punto da definirsi “*un cuoco che sta provando a diventare Chef ma deve ancora studiare tanto*”.

Lo abbiamo intercettato nel Padiglione dell'[Emilia Romagna](#) e, nonostante fosse molto richiesto, non ci ha pensato un attimo a rilasciare questa intervista per il lettori de La Gazzetta del Gusto.



Simone Finetti (Foto La Gazzetta del Gusto).

All'ultima ultima edizione del **Vinitaly di Verona** non è andato in scena s

Ciao Simone ricordaci di dove sei?

Sono di Argenta e precisamente di una località che si chiama **Consandolo**, tra Ferrara e Ravenna.

È la prima volta che vieni al Vinitaly?

La seconda perché è un evento che reputo molto importante a livello enogastronomico per promuovere i nostri vini. Mi piace molto perché si scoprono tante realtà e si conoscono prodotti nuovi. Ho avuto la conferma che in Italia abbiamo piccoli artigiani che realizzano vini veramente strepitosi.

Hai notato qualcosa che ti ha incuriosito qui e che ci tieni si sappia?

Mi ha colpito che stiamo imparato dai francesi. So che non ci piace ammetterlo, ma sono più bravi di noi. Ci hanno insegnato l'alta cucina e hanno 1000 anni di storia enogastronomica in più però, come dicevo, stiamo imparando. Ultimamente, ad esempio, ho scoperto alcune cantine in Franciacorta che fanno dei vini eccellenti come quelli francesi ma a prezzi notevolmente inferiori.

Oltre all'esperienza e al talento, quanto conta essere così giovani per diventare uno chef di successo?

Non credo si tratti tanto di età ma della capacità di mettersi veramente in gioco, di studiare e lavorare tanto. Uscito da Masterchef, ho avuto la fortuna di conoscere **Giacinto Rossetti** che, con

il **Ristorante Trigabolo di Argenta**, è stato il primo in Italia a prendere le tre stelle Michelin, insieme all'**Enoteca Pinchiorri di Firenze**. Giacinto mi ha seguito, mi ha guidato e mi ha fatto crescere tantissimo. Finito con lui, ho iniziato con **Gualtiero Marchesi** e mi sono laureato con il massimo dei voti all'**Alma, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana** a Colorono. Ora mi sono trasferito in Francia e sto studiando la cucina francese. Secondo me bisogna veramente "farsi il mazzo" in questo mestiere; richiede un impegno di 15 ore di lavoro al giorno e la TV spesso non trasmette questo messaggio. Bisogna avere il coraggio di fare, di provare e di cambiare.

Nel tuo futuro sogni una carriera televisiva, come hanno fatto altri, oppure punti ad un avere un ristorante?

Ho molti progetti e, per ora, sto sfruttando la notorietà e le opportunità che da essa derivano. Ho un'azienda di catering, lavoro molto con le aziende vinicole, preparo dei percorsi degustativi e sto facendo qualche programma in televisione. Tutte esperienze che mi danno la possibilità di studiare e di guadagnare qualcosa. Però miro ad aprire un ristorante e a conquistare la stella Michelin anche se intendo completare la mia istruzione e formarmi al meglio; almeno 5 o 6 anni ancora.

Oltre alla popolarità, quanto la televisione ha migliorato il successo con le ragazze?

Non andava male nemmeno prima (ride ndr). Quando sono uscito da Masterchef confesso che mi sono divertito molto; mi ero appena lasciato con la "morosa" e quindi figurati...fuoco e fiamme per 5 o 6 mesi. Adesso è arrivato il tempo di rimettersi seriamente a studiare e lavorare.

Una tua giornata tipo?

Il bello di questo lavoro, almeno finora, è che ogni giorno è diverso dall'altro. Magari quando avrò un ristorante ci sarà più routine ma adesso mi alzo la mattina e ho sempre diverse cose da fare. Un giorno posso scrivere 10 ricette per Alice TV, con la quale sto collaborando, e un altro posso pensare al catering di un matrimonio o di un evento e rimanere tre giorni in cucina con la mia brigata di 14 professionisti. Mi capita anche di partecipare ad eventi pubblicitari e trascorrere le giornate a fare uno shooting fotografico. È bellissimo perché sono sempre in giro ed imparo un sacco di cose.

Chi vince a Masterchef, chi è più personaggio, chi sostiene meglio la tensione o chi è più bravo?

Come tutte le gare il successo è dato da un insieme di tanti fattori, anche dalla fortuna. Magari conosci il 99% delle tecniche esistenti ma ti capita una mystery box proprio con la tecnica che non conosci. Ecco, in quel caso puoi essere più bravo degli altri ma sei fregato.



Simone Finetti (a sn) intervistato da Enzo Radunanza per La Gazzetta del Gusto.

Data di creazione

13/04/2016

Autore

enzo-radunanza