

Hell's Kitchen, il bergamasco Ronzoni in finale. In palio un posto da chef executive

written by Redazione
8 Luglio 2015





Mirko Ronzoni

Conto alla rovescia e coltelli affilati per la finale di Hell's Kitchen. Manca solo qualche ora per conoscere il nome del vincitore dell'infernale cucina guidata da Carlo Cracco, in onda su Sky Uno giovedì 9 luglio, dalle 21.10.

Mirko Ronzoni, 24 anni, bergamasco di Osio Sotto e docente all'Accademia del Gusto, se la giocherà in cucina con tre concorrenti: Chang Liu, 27 anni, aiuto cuoco di origine cinese, Chiara Pannozzo, 20 anni, aiuto cuoco di Latina e Eleonora Ricci, 29 anni, romana, capo-partita.

La sfida a quattro si farà sempre più incandescente e alla fine in cucina ci sarà spazio solo per un duello a due ai fornelli. Sono ore di attesa e tensione per lo chef "pret- a - portè" bergamasco: in palio c'è un volo in Sardegna nell'esclusivo Forte Village Resort per diventare chef-executive nel nuovo ristorante di Hell's Kitchen e, in caso di vittoria, avrà giusto qualche ora per infilare in valigia, oltre a tante idee per il menù, qualcuno dei suoi abiti all'ultimo grido, che gli sono valsi il soprannome di chef "stiloso".

Ma Ronzoni ha dato in più occasioni prova di avere sangue freddo e disciplina da

vendere e per di più alle start up - complice anche qualche consulenza effettuata negli scorsi anni - è già abituato. Ad ogni modo sarà dura scoprire il proprio destino davanti allo schermo: per questo Mirko ha deciso di condividere - e allentare - la tensione con un gruppo di amici e parenti, i primi fan dello chef di Dalmine. L'appuntamento, per poter contare su più schermi, è in un locale bergamasco.

Una sfida in un certo senso lo chef bergamasco l'ha vinta già: quella della notorietà. «Non nascondo che mi fa enorme piacere essere fermato mentre passeggio per Milano o tra i padiglioni di Expo e scoprire di avere supporter che mi chiedono addirittura un autografo o di fare una foto con loro» racconta Ronzoni. Ma da quest'esperienza infernale, porta a casa molto di più: «Nuove amicizie e la riscoperta di condividere quest'esperienza con altri ragazzi e di convivere con loro sotto lo stesso tetto, senza alcun contatto con l'esterno. E, anche se Carlo Cracco a volte può sembrare duro, credo di essermi meritato la sua fiducia. La speranza è quella che quest'esperienza in cucina sia solo l'inizio di un percorso di successo».