

DONNE D'ABRUZZO: BEATRICE 'MASTERCHEF' "LE 1000 ME DALL'ALTA CUCINA AI PANINOZZI"

21 Agosto 2016



PESCARA - Gusta il cocktail alla frutta fino all'ultima goccia, fino a fare rumore con la cannuccia, e ripete la gag come parte il registratore per l'intervista, ch  resti ai posteri.

Non pu  esserci metafora migliore per raccontare la verve, ma anche la meticolosit  di Beatrice De Tullio, pescarese, 26 anni, tre anni fa rappresentante abruzzese del talent show televisivo *Masterchef* che elegge il migliore tra i cuochi dilettanti italiani.

Briosa e attenta a ogni dettaglio, esigente senza varcare il confine della rompiscatole, le parti prevalenti di una personalit  pi  complessa come ogni giovane donna che si rispetti: "le mille Beatrice", dice lei, e basta un po' pi  di mezz'ora di botta e risposta per portare alla luce gi  una manciata di esse.

La cuoca o l'aspirante manager, la venditrice di vini o la cambusiera di casa, gli shorts e il trucco impeccabile o la tuta, l'amante delle delicate spezie orientali o del "paninozzo" con la porchetta, quella che si vede fuori dall'Abruzzo e perch  no, dall'Italia, ma che mangia i pomodori domestici senza condirli e consiglia di andarli a "ricapare", il verbo lascia intuire una massaia collaudata, al mercato.

I tempi sono cambiati da quando scorrevano i lacrimoni per le reprimende di Carlo Cracco, Bruno Barbieri o Joe Bastianich o si aprivano i sorrisi dopo il ripescaggio e le prove positive ai fornelli televisivi: ma dietro una puntata di *Masterchef*, di quelle con lei che sono tornate in replica proprio in queste settimane su Cielo, c'  tutto un mondo e un meccanismo ignoti ai pi , che tratteggia ad *AbruzzoWeb* in pi  punti nel corso dell'intervista che prosegue il viaggio alla scoperta delle donne abruzzesi, e un'aura della quale, dice lei "non mi voglio liberare perch  nella vita bisogna strumentalizzare le esperienze".

Oggi la realt  si chiama export manager per il gruppo pescarese Rt Wines, che comprende i marchi Rosarubra e Torri, e dentro c'  un po' di tutto, la contaminazione con l'estero, il contatto con la gente, il ruolo da venditore che, ammette, "non sar  il lavoro della mia vita, ma mi sta insegnando molto e dicono che ho talento". Ma ci sono altri progetti in arrivo e un'idea chiara del futuro, "non voglio svelare come mi vedo tra un po', ma la strada mi sembra sempre pi  solida".

L'occhio color smeraldo guizza tra il serio e il faceto, in "pentola" ci finiscono tanta cucina, un bel pizzico di televisione e show business, conditi con squarci di vita quotidiana e lavorativa e una spolverata di sogni e ambizioni. Il pranzo   pronto.

Cominciamo da *Masterchef*. Se dovessi rifarlo adesso te lo giocheresti diversamente?

Molto diversamente. Cambierebbe molto perch  ho una percezione diversa che quella pu  essere una realt  come Magnolia, la casa produttrice. Avendo fatto delle esperienze in azienda, potrei capire meglio quali possono essere gli interessi di quel tipo di realt  e, quindi, riuscire a creare delle sfumature mie come personaggio pi  funzionali all'obiettivo di Magnolia, ovvero rendere il programma ancor pi  interessante grazie a personalit  "fuori dalle righe". Non essendo pi  fidanzata, inoltre, con un ragazzo molto geloso, forse la vivrei in maniera diversa: uscirei pi  come la "macchietta" che sono.

Saresti stata pi  spontanea, meno impostata?

Avrei fatto uscire un lato più istintivo e legato alla personalità, che era uscito ai provini e forse era piaciuto. Ci sono state diverse pre-selezioni senza telecamere, che nessuno ha visto: lì ho fatto più show. Non mi ponevo il problema di essere buffa o dinamica, facevo battute di continuo, ridevo, ed ero un briciolo più “camionista” di quello che si è visto.

Oggi su Facebook il tuo nome è Beatrice “Masterchef” e questo titolo compare sempre negli eventi pubblici a cui partecipi. Quanto pesa questa etichetta? E quanto invece vorresti liberartene in futuro, se vuoi?

Non ho alcuna voglia di liberarmene perché alla fine credo sia utile un po’ per tutti strumentalizzare le esperienze positive e negative che si hanno nella vita. Quelle negative ti fanno crescere, quelle positive lasciano bei ricordi o sono trampolini di lancio. Io sono laureata in Scienze gastronomiche da prima del programma, ho trovato molto utile impiegare la curiosità che ha destato *Masterchef* sul mio personaggio per potere, poi, fare uscire i miei assi della manica. È una trasmissione legata a quello che ho studiato, alle passioni della mia vita. Passioni che avevo, però, approfondito soprattutto a livello teorico. È stato utile e continua a esserlo.

Non hai più avuto altri contatti con la produzione?

Ognuno si è giocato le sue carte in quanto personaggio con le potenzialità che aveva in quel momento. Con Magnolia attualmente non ho alcun contatto, il mio personaggio non era attraente quanto Rachida. Neanche per fare i magazine settimanali. E tutto questo nonostante, durante i fuori onda, mi venisse detto che ero portata, velocissima, in grado di anticipare le mosse che volevano e dotata di dialettica; sono rimasta un po’ delusa. In certi contesti mi sono sentita come a scuola con dei raccomandati: si può studiare quanto si vuole, ma non si può competere con il cocco della prof.

Oggi guardi ancora Masterchef? Sei in grado di prevedere dove la “trama” andrà a parare, avendolo conosciuto dall’interno?

Non ho seguito la quarta edizione, quella dopo la mia, ma la quinta sì e mi è piaciuto molto quando mi sembrava quasi di cadere negli ingranaggi di un meccanismo che, in realtà, conosco. Guardo le inquadrature di un piatto e mi chiedo com’è, oppure quando un piatto è brutto e lo si vuole esaltare lo riesco a capire fin troppo bene. Tra l’altro nei fuori onda venivo spesso richiamata perché andavo ad assaggiare i piatti degli altri: volevo capire com’erano, non riuscivo a stare ferma. E vedevo come, a volte, le giustificazioni date dagli chef fossero poco connesse alla vera entità del piatto. Allora capivo qualcosa in più, intuivo che quel personaggio doveva avere un riconoscimento ed emergere in quel momento della trasmissione per assecondare dei climax di una trama incalzante e coinvolgente. Potevo intuirlo con consapevolezza piena, perché quando si parla di concetti come consistenza, bilanciamento o contrasti di sapori, avendo studiato gastronomia per più di tre anni in un’università in cui si fanno ricerche ogni giorno al riguardo, so se mi dici una balla oppure una verità.

Hai imparato come essere personaggio, ma hai appreso anche qualcosa di concreto in cucina?

Un po’ dai giudici sì: a posteriori ho capito ancora di più quanta sapienza nascondessero a livello tecnico i loro commenti, ma ho appreso soprattutto quando venivano tenute lezioni di cucina in orari specifici, spesso nel pomeriggio. Le settimane erano sempre piene. Soprattutto mi si sono aperti mondi che prima non avrei esplorato, ho cominciato ad approcciare materie prime che non avrei mai cucinato a casa, sapori che non piacciono a tutti: penso alle quaglie disossate ripiene, mia madre al solo pensiero inorridisce, o alle anatre con le quali mi sono cimentata spesso.

Sei un personaggio pubblico: l’aspetto fisico, essere una bella ragazza, quanto conta e quanto vorresti farlo contare o meno?

Intanto ti ringrazio. Mi fa perdere una quantità di tempo che non hai idea, anche nel lavoro di tutti i giorni. È davvero fastidioso ritrovarsi a tenere degustazioni con potenziali clienti o avere contatti con persone che poi non hanno tutta questa voglia di concludere affari. Lo stesso mi è successo anche con il programma. Se non credi tanto in te stessa non capisci quanto tu abbia delle doti o sia semplicemente interessante per un pubblico maschile. Succede anche che inizi ad acquisire delle competenze e chi non vuole farti emergere e ti vuole tenere a bada, perché ti ritiene pericolosa, ti dice che delle persone manifestano interesse per la tua figura quando in realtà sono interessate solo al tuo aspetto fisico. È una situazione di cui devi avere piena consapevolezza, altrimenti ti può mettere in crisi.

Questa è la parte negativa. E invece quella vantaggiosa?

Tante persone si avvicinano a te e mostrano interesse perché attratte dal tuo aspetto, poi quando vedono che ci può essere altro, e sei tu brava, però, a virare il discorso, sicuramente hai più porte aperte che non se avessi un aspetto poco curato o piacevole. Io strumentalizzo molto con i social: sto imparando a gestire questa cosa perché alla fine basta poco ed esce fuori un contatto grazie a un hashtag a una foto che fino a poco prima non pensavi neanche potesse esserti utile, e quel contatto può servire per un progetto futuro.

In che cosa consiste il lavoro che fai oggi?

Sono export manager di due cantine della stessa proprietà, mi occupo di mantenere, incrementare e gestire il mercato estero di due aziende vitivinicole abruzzesi, una biologica e l'altra biodinamica. Per me è molto stimolante, essendo una realtà giovane affianco con grande piacere il direttore commerciale nel mercato nazionale. Sto facendo un po' di palestra in un mondo che neanche credevo esistesse.

Sei una buona venditrice?

Dicono che ho tanto potenziale, sì, perlomeno per questi prodotti, per i quali so argomentare. Vendere bulloni magari mi sarebbe più difficile! La figura del commerciale non la conoscevo, non sapevo come agisse e quali fossero le tecniche di vendita. Nonostante non fosse quello avevo in programma nella vita, sto imparando un lavoro stimolante e affine anche alle mie potenzialità relazionali e a competenze nel mondo del vino e delle lingue straniere. Poter conoscere nuove culture attraverso i miei clienti internazionali poi è bellissimo per una curiosa come me!

Occupandoti tutto il giorno di vino, come e quando alimenti la passione per il resto della cucina?

Nel lavoro porto avanti una parte della mia passione, ma c'è tutto un mondo che non dico venga trascurato, ma è un po' in stand-by. Spesso mi ritrovo a cucinare la sera tardi, è come un allenamento sportivo. A giugno un mio amico doveva ingrassare, gli ho cucinato tutti piatti invernali, molto elaborati: non dormivo, ero stressatissima, per essere prestante e puntuale a lavoro facevo i salti mortali. Alla fine, tra stress e assaggi, sono ingrassata io, che magari dovevo perdere peso prima dell'estate, e lui invece è dimagrito. Almeno siamo sicuri che la mia cucina è sana!

Il tuo piatto forte, se devi cucinare per un uomo a cui tieni?

Cucinare è un modo di dare amore, ma non necessariamente amore uomo-donna. Dipende dal mio stato d'animo, dalla stagione, dalle note particolari che voglio far sentire a quella persona. Penso che sia il ritratto di quel momento con quella persona, insomma, non ne esiste uno.

Ipotesi opposta: un uomo che cucina per te. Prevale la preoccupazione di controllare che combina oppure il relax di non dover fare tutto tu per una volta?

In realtà è uno stimolo. Credo che si possa capire molto di una persona vedendo come mangia e, quindi, anche come cucina. Se si sente osservato o minacciato dalla mia persona non la vive bene, ma mi può anche dare tanto. È stimolo, curiosità e mi rendo conto che, per quello che ho cominciato ad acquisire, ho voglia di trasmettere. Quando c'è qualche passaggio che non va, qualche incertezza, mi viene subito la voglia di trasferire. Un uomo che cucina per me è scambio.

Quindi hai il gusto dell'insegnamento.

Mi piace moltissimo, mi viene facile trasferire e comunicare, soprattutto quando vedo delle persone che riescono, danno risultati e poi ci mettono del loro.

Alla luce del tuo lavoro e delle tue esperienze, oggi come vivi e vedi l'Abruzzo enogastronomico?

Sono tornata in Piemonte, dove ho studiato, dopo 5 anni. Nel mondo dell'enologia e della gastronomia mi sono interfacciata con produttori che non sono solo contadini, ma hanno anche capacità legate all'imprenditoria, qualcosa che non sempre è facile trovare nella realtà abruzzese. Questa regione ha tante potenzialità, ma per certi aspetti è ancora abbastanza indietro. L'ecologia, la realtà, i modi del Piemonte un po' mi mancano. Da export manager giro molto, non patisco la sedentarietà e tengo la mia mente sempre attiva, ma non credo che tutta la mia vita sia qui. C'è un mondo intero fuori.

Dove vuoi andare, in particolare?

Vorrei fare esperienze in Asia. Sono stata due volte in Giappone, le culture molto diverse mi affascinano. È anche una questione di rispetto verso l'altra persona, verso la verità, la parola, può dare garanzie a chi vuole essere altrettanto leale, sia su un piano affettivo che lavorativo: non devi stare a vedere se c'è la fregatura. Anche negli Stati Uniti non sono ancora stata.

Le contaminazioni con altre culture quanto influenzano la tua cucina?

Fin dall'Università eravamo abituati a fondere le culture e scambiare qualsiasi cosa: e così oggi, quando rientro dall'estero, la cosa più complicata è fare i conti con il bagaglio. Dal Giappone ho riportato un trancio di tonno essiccato, duro come un

pezzo di legno, si chiama Katsuobushi, che si gratta a petali ed è la base per molti piatti. Ancora oggi cucino con un'ortica essiccata presa in Kenya, come il sale vegetale. Mi piace bilanciare questi elementi per trovare un piatto che sia comprensibile anche qui.

Il Mc Donalds', invece?

Non ci metto piede da quando ero minorenne. Non lo demonizzo, ci sta, ma mi rendo conto che non mi appaga, per quello non lo cerco. Preferisco un panino con la porchetta, gli arrosticini, un gelato artigianale che gronda Nutella. Quelli sono i piaceri della vita.

La moda dell'hamburger gourmet ti convince?

Mi piace perché è un modo di giocare, se, però, lo utilizzi per fini solo commerciali e lo rendi un insieme di parole messe lì per fare figo il piatto e venderlo, allora è un altro discorso. Oggi il cibo è una moda, perciò tante cose si strumentalizzano e male interpretano: i concetti di chilometro zero, di sostenibile, la grande confusione tra vegano, salutare e "privo di". Si creano estremismi dovuti all'ignoranza che non portano a niente. Nonostante ciò ci stiamo lentamente avvicinando a un ampliamento della cultura.

Che cosa succede se qualcosa di ricercato diventa di massa?

È un'arma a doppio taglio. Penso all'olio di palma: mangiamo farine sbiancate, tante cose che non sappiamo e che ci uccidono. Adesso si demonizza, magari è solo qualche realtà che vuole mettere in ginocchio una multinazionale che produce questo genere di bene e tutti scelgono solo prodotti che non hanno olio di palma, ma hanno la margarina, con grassi idrogenati artificialmente. Va a finire che l'olio di palma è cancerogeno e per non prendere quello prendiamo comunque qualcosa che chiude le arterie.

Come se ne esce?

Ci vuole un minimo di sale in zucca ed equilibrio e non demonizzare tutto. Il Mc non mi appaga, ma potrebbe uccidere tanto quanto una cotoletta di soia fatta con Ogm ed emulsionanti che, però, è vegana. In questo l'Abruzzo sarà pure indietro a livello di ideali, ma ci dà prodotti come i pomodori nostrani che spacco e neanche condisco, li mangio come un frutto. Se ne esce cercando di impazzire il meno possibile e trovando le liste di ingredienti più corte. Non ci vuole uno chef per "ricapare" un pomodoro buono al mercato.

Dove vuoi arrivare?

Ho i miei sogni nel cassetto che sono tanti, prima o poi li aprirò tutti e diventeranno obiettivi. Man mano che cresco, capisco che, per mia fortuna, i miei sogni sono coerenti con quello che sono, non è che punto a fare la top model e sono alta un metro e trenta. Via via che conosco gente vedo una strada per raggiungerli che può virare o meno, ma diventa sempre più solida. Per scaramanzia non lo dico, ma ho molto chiaro quello che voglio diventare tra qualche anno.

Essere single in questo momento ti facilita le cose?

Il lato positivo di non avere una relazione è non dover fare i conti con il senso di colpa nel fare scelte drastiche. Ho raggiunto un equilibrio molto bello: sono felice così, ma so che arriverà, prima o poi, la persona che capirà le mille Beatrice che esistono, perché non è facile. Capirà che non potrà condividere il tempo con tutte quelle me, perché sono talmente tante che andremmo a cozzare. Non so dove sia nel mondo, deve essere un valore aggiunto e non un freno. Magari sarà come me e avrà mille interessi, e poi si troverà un equilibrio, oppure al contrario sarà terribilmente tranquilla e paziente. Sono esigente e non è facile avere a che fare con me. Vorrei un uomo che mi stimoli, uno che quando vai a dormire stanca ti dà ancora più voglia di alzarti dal letto la mattina dopo.

Non rischi di essere tu "l'uomo" della coppia come personalità, come dominanza?

Sarei "fessa e contenta", riconosco che l'uomo deve fare l'uomo. Ma se non mi stimola a emularlo, ad averlo come riferimento, e invece fa lui la "donna" di turno, non è trainante.

Come andrebbe con un personaggio famoso?

Non c'è questo traffico di celebrità dalle mie parti, comunque il rischio dell'avere a che fare con persone che conducono un certo tenore di vita, non per forza famose, è che non riconoscano il valore della donna in quanto tale, e magari neanche il rispetto che merita. Anzi, spesso quel genere di persona cerca la sicurezza, ma io non te ne do, e oggi l'uomo, che è

insicuro, può rimanere affascinato all'inizio, ma poi scappa a gambe levate.

Lo show-biz ti attira?

Sì, anche non necessariamente connesso alla cucina. Le dinamiche le sto iniziando a capire, secondo me c'è un modo per entrare in quell'ambiente senza necessariamente ridicolizzarsi o venire meno a livello etico e morale. Ci vogliono delle capacità a dosare tutte queste componenti, ma poi si riesce a fare qualcosa. Non sono canali aperti, né facili, ma se dovesse capitare... Io all'Isola dei famosi ci andrei correndo.

Viva la faccia di dirlo!

La fama è andata abbastanza a quel paese nel mio caso, ma comunque quel reality lo farei perché è un'esperienza che ti mette alla prova, mi piacerebbe tantissimo stare a contatto con la natura.

Quello è un esempio molto congeniale alla tua indole, ma se ti dico *la Fattoria*?

Confesso che sono un po' ignorante, dovrei capire le dinamiche, ma comunque penso che si possa in qualsiasi modo strumentalizzare l'esperienza. A volte mi diverto a pensare che personaggio potrei essere lì dentro, anche in un Temptation Island. Ti metti alla prova, poi sai che i media possono tagliare e cucire come vogliono, ma non devo rendere conto a nessuno. Anche lì se vuoi puoi far uscire quello che sei.

Ti riguardi in tv, pensi: sono diventata grande?

Di acqua sotto i ponti ne è passata, anche se sono solo tre anni. Mi sento cambiata; ma di crescere... quando si finisce?

Mai.

Eh. Sono cresciuta ancora un po', ecco.