
Sanlorenzo Mercato cerca campioni della cucina: torna Osterchef

Autore: Giovanni Megna

Data: 14 Marzo 2018

Immagine in evidenza

Tutti abbiamo un amico o parente imbattibile ai fornelli. Ma cosa succederebbe se – per una sera – quella persona avesse in mano l'intera cucina di un vero ristorante aperto al pubblico, con una brigata di collaboratori a propria disposizione? Lo abbiamo scoperto lo scorso anno con la prima edizione di **Osterchef**, che dopo il grande successo e il trionfo di Tonia Semeraro, torna per la seconda edizione. Un vero e proprio "food talent" che recluta amatori rigorosamente non professionisti, messi davanti alla prova che tutti gli appassionati di cucina hanno almeno una volta sognato: proporre i propri piatti – per una sera – nella cucina di un vero e proprio ristorante, in questo caso l'Osteria del Mercato.



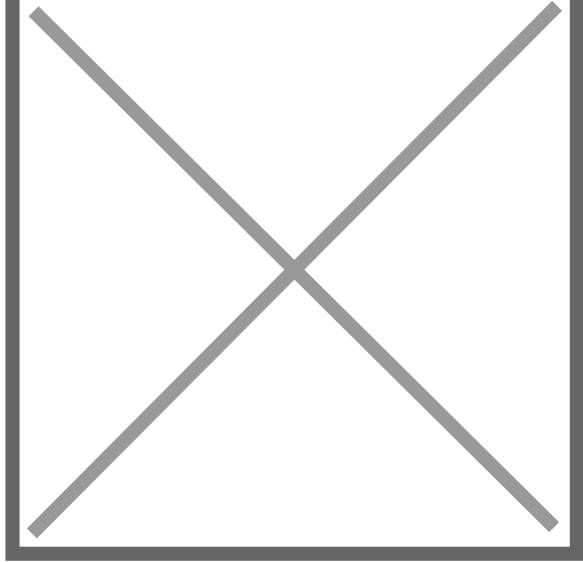
Le sacre porte della cucina si aprono dunque ad **appassionati e**

aspiranti chef, che, con l'aiuto della squadra di cuochi del Mercato, dovranno dare il meglio per proporre le proprie ricette al pubblico e al palato fine di esperti, giornalisti e operatori del mondo dell'enogastronomia. Un impegno non da poco, ma senza prendersi troppo sul serio, facendo il verso, ironicamente, agli show di cucina che da anni ormai campeggiano nelle tv di tutto il mondo.

Lo scorso anno, Osterchef ha ospitato più di 600 persone alle cene, con più di 50 candidati, 100mila persone raggiunte attraverso i social, le dirette live e i resoconti tv di VideoSicilia, 30 giudici esperti, tra cui anche chef di prestigio, giornalisti, critici gastronomici e foodblogger del calibro di Sonia Peronaci, fondatrice di GialloZafferano.it, che ha accompagnato il presidente della giuria, lo stellato Tony Lo Coco, in finale.

Come funziona?

– **Fase 1 (social):** i gourmet e gli appassionati di cibo sono invitati a proporre un piatto originale in linea con i valori del Mercato: cibi stagionali, materia prima di qualità, legame con il territorio



ma anche – importantissimo – attenzione alla

sostenibilità del piatto e al suo costo di realizzazione. Per proporre il piatto basterà pubblicare sul proprio profilo Facebook o Instagram una foto del proprio piatto, con la specifica degli ingredienti utilizzati e l'hashtag **#osterchef**, “taggando” Sanlorenzo Mercato e facendo attenzione a rendere pubblica la visibilità del post, nelle impostazioni di privacy. C'è tempo fino al 3 aprile (compreso) per pubblicare la foto e cercare di renderlo più visibile possibile con “like” e condivisioni. **Il 4 aprile** gli chef di Sanlorenzo Mercato, con giudizio autonomo e insindacabile, sceglieranno **le otto migliori proposte** per dare il via alle fase 2.

Fase 2 (gli scontri diretti): a partire dal 9 aprile, gli otto partecipanti verranno divisi a due a due in 4 serate. In tali serate il menu dell'osteria prevedrà i due piatti proposti dai due partecipanti e una terza portata del Mercato preparata invece dagli chef dell'Osteria. In quell'occasione i due partecipanti saranno in cucina con la squadra di chef del Mercato che li aiuterà a preparare per tutti i commensali in sala, ad accesso aperto al pubblico. A tutti i commensali verranno distribuite delle **schede di valutazione** con cui giudicheranno i due piatti in sfida. Ma in mezzo ai clienti ci sarà anche un tavolo formato da **quattro ospiti “speciali”**: saranno foodblogger, giornalisti, esperti di cibo, chef e operatori del settore, diversi sera dopo sera. Il loro voto varrà per il 50%, quello del pubblico l'altro 50%. Alla fine di ogni serata verrà definita la ricetta vincente, che passa il turno.

Fase 3 (le semifinali): i vincitori vengono divisi in altri due scontri diretti, come nella fase precedente. A differenza della scorsa volta dovranno preparare **due piatti ciascuno**, dividendosi con un sorteggio le 4 portate disponibili: antipasto, primo, secondo, dolce, ma sempre proponendo ognuno le proprie ricette. Il giudizio avverrà come nella fase precedente. Da questa fase verranno fuori due finalisti.

Fase 4 (la finale): i due finalisti si troveranno ad affrontare la sfida più difficile. Il Mercato renderà nota solo pochi giorni prima, ufficialmente, la lista degli ingredienti disponibili per le portate. I partecipanti dovranno dunque decidere con sole poche ore di preavviso le ricette da proporre con quegli ingredienti. In questa occasione il menu sarà dunque “a sorpresa” per i commensali, i quali sapranno solo gli ingredienti a disposizione, ma non cosa nelle ultime ore avranno deciso di cucinare i concorrenti. A presiedere il tavolo “tecnico”, quella sera, un ospite speciale: **Tony Lo Coco**, chef e patron del ristorante I Pupi di Bagheria (una stella Michelin), che al vincitore offrirà la

possibilità di passare cinque giorni nella cucina del ristorante stellato, a fianco dello chef.

Ma non solo: al trionfatore della prima edizione di Osterchef andrà anche l'accesso a un bouquet di **corsi professionali** per affinare le tecniche da chef, offerto da **La Piramide Centro Studi – Accademia BeChef**. Al vincitore e al secondo classificato l'azienda [Co.Al.Vi.](#) offre strumenti di lavoro come **una planetaria** semiprofessionale per preparare dolci d'alta scuola in casa, mentre la cantina **Cossentino** di Partinico metterà a disposizione i suoi migliori vini per tutte le serate. I piatti del vincitore, infine, entreranno a pieno titolo nel menù dell'Osteria del Mercato, con il nome del loro autore, che avrà anche una cena completa per quattro persone in Osteria.

Riferimento articolo: <https://www.economysicilia.it/sanlorenzo-mercato-cerca-campioni-della-cucina-torna-osterchef/>

Generato il 07/03/2026