

# Dottor Masterchef

**Il vincitore dell'edizione 2014 della nota competizione televisiva è un medico. Oggi sta per pubblicare un libro di cucina**



*In alto, Federico Francesco Ferrero, in veste da medico. Sotto, in quella da cuoco.*

**D**al 7 marzo è come dentro a un frullatore. Ha vinto la terza edizione di Masterchef, la gara di cucina andata in onda su Sky, dimostrando di essere il migliore tra venti aspiranti cuochi. Federico Francesco Ferrero si è laureato campione e adesso rilascia interviste, partecipa a eventi, ha un fan club di quasi 20mila contatti su Facebook. Se non fosse stato per una sua amica che lo ha iscritto alle selezioni del concorso, Ferrero oggi non starebbe a spiegare a tutti la sua passione per il cibo e la sua idea di cucina sana e leggera. “Ho studiato per fare il medico, ma da sempre la cucina è la mia passione”, dice. “Dopo essermi laureato in medicina non ho fatto la specializzazione, ho studiato nutrizione con un percorso di studi personali in Italia e all'estero e oggi Masterchef è stata l'occasione per seguire la mia grande passione”. Il dottor Masterchef oggi cita Ippocrate che diceva: “Fa che il cibo sia la tua medicina e che la medicina sia il tuo cibo”. Ricorda il passato, quando il dottore era considerato un punto di riferimento. “Nei paesi le famiglie aspiravano a far sposare la propria figlia al medico”. Classe '73, Ferrero riconosce che

**“Per me la cucina è parte dalla memoria del sapore”**

oggi il medico ha perso quel ruolo di guida e deve riappropriarsi del rapporto con il paziente. “Il cibo può essere uno strumento per fare questo. Bisogna riflettere sul fatto che gli argomenti più ricercati su Google sono sesso, cibo e salute.

Il medico dovrebbe preoccuparsene e invece non è preparato. Nel corso di studi di medicina – dice – la nutrizione è un argomento scarsamente trattato. Non si fa formazione sull'importanza di una sana alimentazione”. Oltre al titolo e un premio in denaro, Masterchef dà al vincitore la possibilità di pubblicare un libro di cucina. “A fine aprile uscirà ‘Missione leggerezza’, una raccolta di ricette attraverso le quali spero di riuscire a influenzare il lettore con indicazioni per un'alimentazione corretta”. In gara il medico torinese ha preparato piatti mai cucinati prima, mai neanche pensati. “La mia cucina – dice Ferrero – parte dalla memoria del sapore. Non si diventa grandi cuochi se non si è prima grandi assaggiatori. Io rubo con gli occhi. Riesco a ripetere le cose dopo averle viste fare una sola volta. È successo così anche quando ho imparato a fare i nodi chirurgici”. ■ (L.Pet.)

