



Vanessa Zagaglia
Collaboratrice

07 Febbraio 2025 14:09



Si parla di

masterchef

Ristoranti

Jacopo Ticchi

Sullo stesso argomento



SOCIAL

Milano premia la cucina riminese. Chef Ticchi: "Un orgoglio essere tra i talenti under 35 italiani"



VIDEO DEL GIORNO

VIDEO | Maxi operazione antidroga: 39 indagati, 2 bande che trafficavano in cocaina e dedite ai furti in casa

DA RIMINI A MASTERCHEF

Chef riminese super ospite di MasterChef: "Ci hanno cercato loro. Un grande onore, non ce lo aspettavamo"

La puntata con ospite chef Jacopo Ticchi, titolare del ristorante Da Lucio, è andata in onda nella serata di giovedì 6 febbraio. "Abbiamo tenuto tutto top secret, fino all'ultimo"



Jacopo Ticchi ospite di MasterChef

Che la sua tecnica di frollatura del pesce non sarebbe rimasta entro i ristretti confini romagnoli lo si era già intuito. Ciò nonostante, **Jacopo Ticchi** - chef del ristorante Da Lucio, [inserito da Cook tra i migliori talenti under 35 italiani](#) - non si sarebbe mai aspettato la chiamata arrivata dal talent show culinario "Masterchef", in onda dallo scorso dicembre su Sky.

"Ci hanno contattati loro, nel marzo 2024, per registrare in estate - spiega a *RiminiToday* -. Un onore che non ci aspettavamo minimamente, quello di essere cercati. Ci siamo attivati fin da subito per arrivare alla registrazione, avvenuta nel luglio scorso, più preparati che mai".

La puntata, andata in onda nella serata di ieri, 6 febbraio, ha visto lo chef impegnato a spiegare ai concorrenti la tecnica della frollatura del pesce. "Un romagnolo verace, che si distingue per l'indirizzo verso il pescato locale, il cui gusto e la cui consistenza vengono esaltati grazie a una tecnica di cui è un grande esperto", lo ha presentato chef Giorgio Locatelli.

Davanti ai sei concorrenti che avrebbero dovuto affrontare la prova, Ticchi ha dato una dimostrazione di come ottenere sei tagli di carne a partire da un'ombrina, pesce tipico dell'Adriatico. "Ho ricavato coda, testa, ventresca, collare, filetto alto e filetto-medio basso", ha raccontato lo chef, che agli aspiranti cuochi ha anche provveduto a fornire alcuni consigli su come cucinare al meglio questi sei tagli. "Il **pesce frollato** ha bisogno di una cottura più indietro rispetto a un pesce normale - il suo suggerimento -. Testa e coda sono le parti più difficili da cucinare; i filetti, invece, sono i più semplici".



Jacopo Ticchi a MasterChef

A *RiminiToday*, il titolare di Da Lucio non nasconde l'emozione provata sul palcoscenico del programma. "Abbiamo tenuto tutto top secret in questi mesi, come prevedeva il contratto - illustra -. È stata una grande emozione. Il nostro fornitore di celle ci ha persino preparato una cella espositiva appositamente pensata per mostrare ai concorrenti i nostri pesci frollati".

Lo spirito con cui Ticchi ha affrontato l'ospitata in trasmissione, tiene a rimarcare, non è poi così distante da quello che, ogni giorno, cerca di trasmettere attraverso i piatti che escono dalla sua cucina alla Darsena: "Ho cercato di far capire come, nel nostro ristorante, valorizziamo ogni singola parte del pesce, senza scartare nulla. Un'esperienza unica, che mi porterò sempre nel cuore".

Anche il sindaco di Rimini, **Jamil Sadegholvaad**, non ha tardato a commentare l'evento tramite un post apparso sui social: "C'era anche un po' di Rimini nella puntata di ieri sera di MasterChef, grazie alla partecipazione speciale di Jacopo Ticchi, giovane e talentuoso chef, ambassador della cucina di mare innovativa e di altissima qualità".

© Riproduzione riservata



In Evidenza



ATTUALITÀ

Discoteche vuote, colpa (anche) della tecnologia. Come i cambiamenti della socialità hanno finito per "impoverirci"



ATTUALITÀ

Chef riminese super ospite di MasterChef: "Ci hanno cercato loro. Un grande onore, non ce lo aspettavamo"



ATTUALITÀ

Caffè, perché una tazzina ci costa sempre di più. Mario Pascucci: "Vi spiego cosa sta succedendo"



ATTUALITÀ

Esce al cinema "La Vita da Grandi", il film su due fratelli riminesi. Nel cast anche Matilda De Angelis

Potrebbe interessarti



MSC CROCIERE

Con la promo Voglia di Vacanza MSC risparmi fino al 30%. Prenota ora!



ADSOLUTION

Cattura l'attenzione del tuo pubblico. Promuovi il tuo business su RiminiToday oggi stesso

RIMINITODAY



CANALI

Ultime notizie

Cosa fare in città

Zone

Guide Utili

Segnalazioni

Ultime Notizie Italia

LINK UTILI

La Redazione

Codice di condotta

Condizioni Generali

Informativa Privacy

Consensi Privacy

Help

Publicità sulle nostre testate?

Richiedi info

Torna su