

Sobre o MasterChef Brasil

Post sobre a edição brasileira do reality de culinária mais popular de todos os tempos. Com opinião bem pessoal.



Quando o **MasterChef Brasil** foi anunciado, eu que já era fã de longa data da versão inglesa do reality de culinária, fiquei bem empolgada. Como comentei neste post aqui, a versão original é dos programas de culinária, o que mais permitia aprender sobre gastronomia, despertando meu espírito criativo. Na verdade, não via como uma competição, pois o clima de evolução dos amadores diante das panelas, era o que mais se destacava.

Logo que a edição brasileira começou, vi que o foco era outro. O **MasterChef Brasil** sempre foi mais um *reality* do que um programa de culinária. O que mais me fazia perder a paciência e pular para as provas de eliminação, era o fato de que comida, via-se muito pouco.

Nos mudamos para a **Bélgica** com a competição em andamento e antes de ver os episódios que não assisti no Brasil, tratei de ver a versão americana do *reality*, para treinar meu inglês. Gosto de ver um *Gordon Ramsay* mais *soft*, mas seguia incomodada com a postura "vou derrubar vocês" do programa americano, que praticamente não existe na versão inglesa. Ouvi todas as

temporadas. Só olhava na parte onde poderia ver os pratos, para ter ideias. Nem sempre achei justo o resultado final, como muitos dos que acompanham a versão brasileira.

Nos comentários das redes sociais da própria **Band**, onde o show é produzido e exibido, muitas críticas. Algumas totalmente infundadas, com fãs do programa citando sempre a versão australiana da competição. Talvez esteja aí o grande erro de quem assiste o **MasterChef Brasil** e não gosta. O modelo brasileiro está muito mais próximo da versão americana do que da terra dos cangurus.

Sobre o MasterChef US

Apresentadora – Há quem discorde da necessidade da edição tupiniquim ter uma apresentadora – ao contrário do que afirmam, nas primeiras edições da competição na Austrália tinha sim apresentadora – e **Ana Paula Padrão** tem sido atacada ferozmente. Na versão americana, comandada claramente por *Gordon Ramsay* existe este *chef* com histórico de *showman*, fator que inexistente no corpo de jurados da atual versão brasileira da competição. Logo, a presença da apresentadora se faz necessária, coisa que a grande maioria do público discorda. Eu aprovo, acho que o foco dos jurados que são chefs reconhecidíssimos é analisar a comida, as técnicas e identificar quem tem talento.

Personagens – A questão da criação de personagens dentro do “elenco” de competidores também mostra a similaridade da atração brasileira com a americana. Ambos tem vilões, mocinhos, queridinhos do público, rejeitados pelos colegas...Sinceramente, acho que não precisa de nada disso, pois só o que me interessa mesmo é a comida. Mas talvez seja esse o grande sucesso do programa no Brasil, pois é isso que faz gerar o *buzz* em torno do programa. E que o fez crescer. Sem audiência, não tem programa, lembrem sempre disso.

Provas – Colocar animais vivos em cena não é exclusividade do

MasterChef Brasil. Se você olhar o americano, vai ver que a produção do programa está seguindo a cartilha da atração comandada por *Ramsay* e é desta fonte que bebem na hora de definir as provas e testes que serão realizados. E isso não é um problema, uma vez que as provas do programa americanos são realmente geniais.

Vencedores –

Primeira temporada: *Whitney Miller* – a participante mais nova da edição, venceu com um menu um tanto quanto simples, se comparado com o oponente na final;

Segunda temporada: *Jennifer Behm* – simpática e muito criativa, venceu com méritos;

Terceira temporada: *Christine Ha* – chinesa, cega e sempre brilhante. Se você ver todos os episódios, verá que ninguém merecia mais a vitória que ela, e unicamente por seus pratos;

Quarta temporada: *Luca Manfé* – italiano, venceu após não ter conseguido entrar na temporada anterior. Foi a edição onde a evolução do vencedor como cozinheiro foi mais perceptível;

Quinta temporada: *Courtney Lapresi* – outra menina prodígio da competição, um tanto quanto superestimada;

Sexta temporada: *Claudia Sandoval* – competidora da última temporada, com uma das trajetórias mais lineares de toda a competição.

Sobre a primeira edição do MasterChef Brasil

Confesso que o mais me espantou nessa primeira edição tupiniquim foi a falta de preparo e conhecimento dos competidores. Os mais inovadores – meus preferidos que fazem coisas diferentes, com cozinha autoral, grande potencial criativo e que despertam nossa curiosidade sobre sua comida – saíram cedo demais. Falo da Izabella, do Flávio, da Bianca, do Mohamed, da Cecília e do Luiz.

Infelizmente, em toda a temporada não é possível identificar talento criativo ou cozinha autoral na vencedora Elisa (tomatinho *confit*?) ou até mesmo da outra finalista Helena. Não questiono a capacidade das mesmas como cozinheiras, pois não provei a comida delas. Bem pelo contrário, para terem chegado até a final, devem ser ótimas. Mas decepciona o tanto que falta de criatividade no repertório das mesmas.

Creio que neste caso, a sorte esteve ao lado delas. Permaneceram porque alguns dos muito bons, erraram quando não deviam.

Sobre a segunda edição do MasterChef Brasil

Apesar da similaridade com a vencedora da segunda edição do **MasterChef US**, creio que Izabel venceu por mérito mesmo. Assim como o grande público, via um certo exagero em suas tentativas de ser querida e carismática (onde muitos viam falsidade, eu apenas não gostava do choro excessivo e o desejo de ser fofa mesmo em quem soltava patada nela). Mas seu talento para mim sempre foi inegável.

Não achei justa a sua saída no começo do programa, mas também não achei justo o retorno pela repescagem com os produtos escolhidos por Murilo (outro com potencial imenso). Mas estando de volta mais uma vez na cozinha, ela sempre foi ótima. Era uma das participantes dessa edição que realmente trazia ideias novas – assim como Jiang e Murilo. Para mim, estes eram os 3 melhores da competição.

Aos que não gostaram do resultado final, indico que revisem os trabalhos dela, que creio ter ficado oculto pelo carisma de outros ~~personagens~~ participantes como Lucas, Jiang e Raul. Resumindo: gostem ou não da carioca, ela foi a melhor. Vejam alguns dos pratos da Izabel:





Raviolone de abóbora cabotia
com manteiga de lagostim



Ravioloni di gema
com manteiga de sálvia