



GIANNI MARINO

FOOD INFLUENCER • MASTERCHEF ITALIA 14

La quattordicesima edizione di MasterChef Italia accoglie tra i suoi concorrenti una figura che promette di lasciare il segno: Gianni Marino, trentenne originario di Bagheria, cittadina alle porte di Palermo, famosa per le sue ville barocche e il suo patrimonio culturale. Con uno stile impeccabile e un doppiopetto diventato il suo marchio di fabbrica, Gianni si presenta al celebre talent culinario con un obiettivo chiaro: far conoscere al grande pubblico i sapori autentici e le tradizioni della cucina siciliana.

UNA PASSIONE CHE NASCE IN FAMIGLIA

La passione di Gianni per la cucina ha radici profonde, legate agli insegnamenti della nonna Franceschina, una donna calabrese che gli ha trasmesso i segreti della tradizione culinaria del Sud. «Sono cresciuto tra i profumi della cucina di mia nonna e le sue mani che lavoravano instancabilmente per creare piatti pieni di amore e tradizione», racconta. Tra i piatti del cuore che lo hanno avvicinato ai fornelli spiccano le busiate trapanesi e le ricette a base di pesce azzurro, simbolo della cucina povera ma ricca di sapori della Sicilia. «Per me, la cucina è un linguaggio universale che parla di famiglia, di memoria e di appartenenza».

L'INGRESSO A MASTERCHEF

Durante le selezioni, Gianni conquista i giudici presentando «Bedda Matri», un omaggio alla sua terra: una rivisitazione delle tradizionali busiate al sugo di sarde, arricchita con uva passa, pinoli, finocchietto selvatico e la caratteristica muddica atturrata, la mollica di pane tostata. Un piatto semplice, ma intriso di storia e sapore, capace di raccontare l'essenza della Sicilia. «Quando ho sentito i giudici pronunciare il mio nome e consegnarmi il grembiule bianco, ho capito che il sogno era appena iniziato». L'ingresso nella MasterClass rappresenta per lui non soltanto un traguardo personale, ma l'opportunità di portare la cultura enogastronomica siciliana davanti a un pubblico nazionale.

STILE E CARATTERE

Oltre alla passione per la cucina, Gianni si distingue per lo stile e il carattere socievole. Sempre elegante e curato, ha scelto il doppiopetto come simbolo di una personalità raffinata ma accessibile. «Il modo in cui ci presentiamo dice molto di noi. Per me, il doppiopetto è un modo per esprimere rispetto verso gli altri e verso me stesso». La sua umanità e la capacità di raccontarsi lo rendono uno dei concorrenti più affascinanti della competizione. «Voglio che il pubblico non si limiti a vedere un piatto, ma percepisca le storie e le emozioni che ci sono dietro».

UN MESSAGGIO DI SPERANZA PER I GIOVANI

Gianni considera la partecipazione a MasterChef un'opportunità per ispirare altri giovani a inseguire i propri sogni. Dopo anni trascorsi a lavorare come commesso in un negozio di elettronica, ha deciso di trasformare la sua passione in una professione. «Non è mai troppo tardi per reinventarsi e fare ciò che si ama davvero. La cucina è il mio modo di esprimere chi sono e da dove vengo». Con talento e determinazione, Gianni Marino si prepara così a scrivere un nuovo capitolo della propria vita, portando i sapori di Bagheria e della Sicilia nel cuore degli italiani.