LEARN ITALIAN
THROUGH STORIES

Ho mollato il mio lavoro per...

Mi chiamo Domenico. Ho 35 anni. Vivo nelle Marche, una bellissima regione italiana.

Il mio appartamento è piccolo ma accogliente. Si trova in centro città.

Lavoro come pittore in un'azienda di costruzioni.

Il mio lavoro è pitturare pareti e soffitti.

Ogni giorno indosso una tuta bianca e prendo i miei pennelli.

Non è il lavoro dei miei sogni, ma mi permette di pagare l'affitto.

Il mio lavoro è molto faticoso.

Inizio alle otto di mattina e finisco alle cinque di sera.

Lavoro dal lunedì al sabato, 44 ore a settimana.

Pitturo pareti e soffitti tutto il giorno. Salgo e scendo dalla scala.

Uso pennelli grandi e piccoli. Il braccio mi fa male alla fine della giornata.

La vernice finisce sempre sui miei vestiti e sulle mie mani.

Il capo mi dà sempre nuovi lavori da fare.

"Domenico, questa parete deve essere bianca." "Domenico, questo soffitto deve essere beige."

Io eseguo tutti gli ordini in silenzio.

Il sabato lavoro mezza giornata.

La vernice ha un odore forte che mi segue fino a casa.

Quando torno a casa, sono molto stanco. Le braccia mi fanno male.

Le gambe sono pesanti. Ma apro la porta della cucina e tutto cambia.

La cucina è il mio posto magico. Qui sono felice. In questo posto mi sento libero.

Apro il frigorifero e guardo gli ingredienti. Ho sempre ingredienti freschi: pomodori, zucchine, formaggio e carne.

Mi lavo le mani sporche di vernice. Indosso il mio grembiule preferito. Accendo i fornelli. La magia inizia.

Amo creare piatti nuovi. Non uso mai ricette famose. Uso la mia fantasia.

A volte faccio pasta con verdure. Altre volte preparo carne con salse speciali. Mi piace mescolare sapori diversi.

Mentre cucino, dimentico la stanchezza. Dimentico il lavoro di pittore. In cucina sono davvero me stesso.

Il profumo del cibo riempie la casa. Questo è il momento più bello della mia giornata.

La mia passione per la cucina viene da lontano.

Tutto è iniziato quando ero bambino. Passavo i pomeriggi con mia nonna Teresa.

La nonna aveva una cucina grande. C'era un tavolo di legno vecchio.

Su quel tavolo, lei preparava la pasta tutti i giorni. Io la guardavo con occhi pieni di meraviglia.

"Domenico, vieni qui", mi diceva sempre. "Guarda come si fa la pasta".

Le sue mani erano magiche. Mescolava farina e uova. Impastava con forza. La pasta diventava liscia e morbida.

Mi ha insegnato tutti i suoi segreti.

"La farina deve essere così", diceva. "L'acqua deve essere tiepida". "L'impasto deve riposare mezz'ora".

Oggi, quando faccio la pasta, penso sempre a lei. Uso le sue ricette.

Il sapore è uguale a quello della mia infanzia. La nonna non c'è più, ma vive nei piatti che cucino.

Da molto tempo ho un sogno nel cassetto.

Voglio aprire una piccola osteria.

Non voglio un ristorante grande e lussuoso.

Voglio un posto piccolo e accogliente.

Nella mia osteria ci saranno pochi tavoli.

Forse dieci, non di più. Voglio conoscere tutti i miei clienti.

Voglio parlare con loro. Voglio raccontare le mie ricette.

Ogni giorno penso ai piatti che vorrei cucinare.

Piatti semplici ma speciali. Userò ingredienti del territorio. Verdure fresche dai contadini vicini.

Carne dai migliori allevatori della zona. Pasta fatta a mano, come mi ha insegnato la nonna.

La sera, dopo il lavoro di pittore, disegno il menu della mia osteria. Scrivo le ricette su un quaderno.

Faccio prove in cucina. Il mio sogno è chiaro nella mia testa.

Ma aprire un ristorante costa molti soldi.

Per ora continuo a pitturare pareti. Continuo a sognare. E continuo a cucinare nella mia piccola cucina.

Un martedì sera sono sul divano. Guardo la TV e mangio il mio risotto.

All'improvviso vedo una pubblicità. Cercano nuovi concorrenti per Masterchef Italia.

"Questa è la mia occasione", penso. Vado sul sito del programma.

Compilo il modulo di iscrizione. Scrivo della mia passione per la cucina.

Parlo del mio sogno dell'osteria.

Il giorno dopo chiamo il mio capo. "Ho bisogno di un giorno libero", gli dico.

Lui non è contento, ma dice sì. Devo andare a Milano per le selezioni. È la prima volta che vado così lontano da solo.

Preparo la valigia con cura. Metto dentro il mio grembiule fortunato. Porto anche le spezie preferite.

Prima di partire, vado nella mia cucina. Guardo i fornelli. "È arrivato il momento di cambiare vita", dico a voce alta.

Chiudo la porta e vado verso la stazione.

Arrivo alle selezioni di Masterchef. Ci sono centinaia di persone. Tutti vogliono entrare nel programma. Sono nervoso, ma anche fiducioso.

I giudici ci guardano. Ci danno due ore di tempo. "Cucinate il piatto più importante della vostra vita", dicono. Io so già cosa preparare.

Prendo gli ingredienti: farina, uova, ricotta fresca. Ho portato le erbe dei monti marchigiani nella mia borsa. Sono le stesse erbe che usava la nonna Teresa.

Inizio a preparare la pasta. Le mie mani si muovono veloci. L'impasto diventa perfetto. Preparo il ripieno con ricotta ed erbe. Il profumo è quello della mia terra.

I giudici assaggiano i miei ravioli. Sono in silenzio. Poi uno sorride.

"Questi ravioli raccontano una storia", dice. "Si sente l'amore per la tradizione". Il mio cuore è pieno di gioia.

Ho superato la prima prova.

"Domenico, sei dentro!". Le parole dei giudici mi fanno tremare. Non posso crederci.

Sono uno dei concorrenti di Masterchef Italia.

Torno nelle Marche con il grembiule di Masterchef. Vado subito dal mio capo.

"Devo lasciare il lavoro per tre mesi", gli dico. Lui mi guarda male. Non è contento. Ma io ho già deciso.

I miei colleghi non capiscono. "Sei matto a lasciare un lavoro sicuro!", dicono. Ma io sorrido. So che questa è la mia grande occasione.

Preparo una valigia grande. Metto dentro i miei vestiti migliori. Porto il quaderno con le ricette della nonna. Saluto la mia piccola cucina.

Il giorno dopo parto per Milano. Per tre mesi vivrò lì. Per tre mesi non pitturerò più pareti.

Per tre mesi cucinerò davanti alle telecamere. Una nuova vita sta per iniziare.

Le telecamere mi riprendono sempre. All'inizio sono nervoso. Ma quando cucino, dimentico tutto. Penso solo ai piatti da preparare.

Ogni settimana c'è una sfida nuova. Un giorno cuciniamo pesce. Un altro giorno cucina francese. Un altro ancora dolci difficili. Non è facile, ma non mi arrendo mai.

I giudici sono severi. "Domenico, il piatto non è abbastanza salato". "Domenico, la cottura non è perfetta". Io ascolto e imparo dai miei errori.

Conosco ingredienti nuovi. Imparo tecniche moderne. Ma non dimentico mai le ricette della nonna Teresa. Mescolo tradizione e innovazione. I giudici apprezzano questo.

Passano le settimane. Altri concorrenti lasciano il programma. Io resto. Cucino sempre meglio. La mia passione cresce ogni giorno.

Sono in finale di Masterchef. Siamo solo in tre concorrenti. I giudici ci danno tre ore di tempo.

"Voglio fare piatti nuovi", dico. "Ma voglio usare i sapori della mia terra". Penso al menu con calma.

Per antipasto faccio una crema fredda di patate con olio marchigiano. È un piatto semplice ma moderno.

Per il primo, preparo una pasta fresca all'uovo, con un condimento di pesto di rucola, nocciole e un leggero profumo di limone, accompagnata da scaglie di pecorino stagionato.

Il secondo è pollo cotto a bassa temperatura con verdure locali.

Lavoro con attenzione. Guardo l'orologio. Non ho molto tempo. Le mani si muovono veloci. I profumi sono buoni.

I giudici mangiano i miei piatti. Non parlano. Io sono nervoso. Poi sorridono. "Bravo Domenico", dice uno.

"Hai fatto piatti moderni ma si sente la tua terra", dice un altro. Ora devo solo aspettare il risultato finale.

Vinco il programma! Non posso credere che il mio sogno sta diventando realtà.

"Il vincitore di Masterchef Italia è... Domenico!" Le parole dei giudici risuonano nella cucina. Mi tremano le gambe.

Le lacrime scendono sul mio viso. Ce l'ho fatta davvero!

Penso a mia nonna Teresa. Aveva ragione lei. La cucina è la mia vita.

Stringo forte il trofeo. I giudici mi abbracciano. Gli altri concorrenti applaudono.

Con il premio in denaro posso finalmente realizzare il mio sogno.

Torno nelle Marche e cerco il posto perfetto per la mia osteria. Trovo un vecchio locale nel centro storico.

Ha le pareti di pietra e un soffitto con travi di legno. È esattamente come l'avevo immaginato.

Questa volta sono io a pitturare le pareti, ma non come operaio. Scelgo i colori per il mio ristorante.

Sistemo la cucina come voglio io. Metto un grande tavolo di legno, come quello della nonna.

Chiamo la mia osteria "Da Teresa". Sulla porta appendo una foto della nonna mentre fa la pasta.

La sera dell'inaugurazione, la sala è piena. Cucino i ravioli che mi hanno fatto entrare a Masterchef.

Finalmente non sono più il pittore che sognava di cucinare. Sono uno chef che racconta storie attraverso i suoi piatti.

La cucina è diventata la mia vita.