

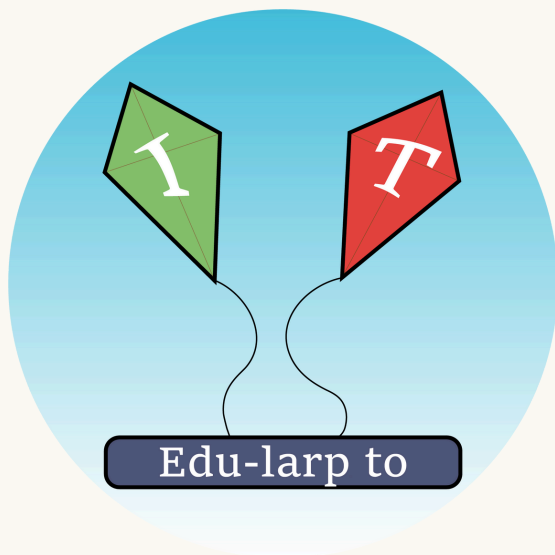


Co-funded by
the European Union

GLI CHEF DI ANKARA

Edu-larp to IT

Project **Educational live action role play to Italy Turkey**



Il Progetto è stato realizzato con il
Contributo comunitario del programma
Erasmus+

Realizzato da
Studio L&P e BAŞ-Arı

Progetto n°
2023-2-IT01-KA210-VET-000180963



IT

GLI CHEF DI ANKARA

Contesto narrativo

Un famoso chef (il facilitatore) sta selezionando giovani talenti italiani e turchi per l'apertura di un nuovo ristorante pop-up dedicato alla cucina mediterranea e mediorientale.

Prima del debutto ufficiale, la brigata deve preparare un menù di prova in tempo reale, scegliendo piatti, dividersi i ruoli, gestire imprevisti... e cucinare davvero.

Bisognerà pensare a tutto, anche alla spesa e all'impiattamento perché, prima di aprire il ristorante, è importante mettersi alla prova su tutti i fronti.

Inoltre, poiché vuole arrivare velocemente tra i ristoranti top di Ankara, organizza una competizione (che promuoverà attraverso i social e con un comunicato stampa) a seguito della quale, individuerà e selezionerà i talenti che porteranno il suo ristorante al successo.

I giudici verranno individuati tra i più noti e ricercati in Italia e in Turchia. Essendo uno chef di livello, sa perfettamente che se vuole emergere deve farsi conoscere e deve farlo in maniera adeguata. In questo modo e solo in questo modo, potrà arrivare velocemente nei top dei 10 ristoranti più quotati e alla moda. Chiaramente le basi da cui partire sono esclusivamente competenze elevate nel settore e una promozione adeguata all'obiettivo da raggiungere.

Il perché di questo contesto

La cucina diventa uno spazio per creare legami, condividere risate e creare ricordi che vanno oltre le esperienze della vita quotidiana. La gare di cucina offrono un modo unico per connettersi attraverso un amore, un odio o un'indifferenza condivisa per il cibo. Ognuno ha il suo rapporto con il cibo e condividere questo approccio, in qualunque emozione venga manifestato, è comunque un modo per connettersi all'emotività dell'altro.

RUOLI E PERSONAGGI

(6 ITALIANI - 6 TURCHI)

I ruoli all'interno del gioco sono 12 (con personaggi replicati per le due squadre) e sono strutturati attraverso caratteri predefiniti di finzione (con inserimento di dettagli e specifiche create per i giocatori) con caratteristiche e motivazioni facenti parte di ipotetiche realtà, una trama principale "Master Chef" e diverse trame minori (fra cui il bisogno di un esterno di scegliersi una squadra di cuochi top per dare avvio ad un suo ristorante).

La gara culinaria vedrà competere due squadre con 8 cuochi e 4 giudici (2 italiani e 2 turchi).

Nel foglio di ruolo consegnato ad ogni giocatore sono evidenziate le caratteristiche emotive del personaggio, una breve biografia personale, le relazioni con gli altri, informazione comuni e private, incipit del gioco, dubbi/obiettivi personali da portare a termine entro la fine del gioco.

Le dinamiche di ruolo seguono tendenzialmente azioni di cooperazione/opposizione nell'interazione con gli alleati/avversari per la risoluzione del proprio obiettivo personale e di gruppo.



INTRODUZIONE

Partecipare a una gara di cucina è più di una competizione: è un modo per **mettere alla prova sé stessi** e imparare divertendosi. Questi eventi abbracciano una varietà di stili culinari, dal quello tradizionale a quello più all'avanguardia, fornendo agli appassionati di cucina un palcoscenico per esprimere la propria creatività.

In cucina, il **lavoro di squadra** è fondamentale. La collaborazione sviluppata durante una gara di cucina è importante quanto il piatto finale. Durante l'evento viene incoraggiata la comunicazione aperta, la condivisione di idee e la divisione dei compiti. La sintonia del lavoro di squadra crea un'esperienza culinaria armoniosa che va oltre il brivido della competizione.

La bellezza delle gare di cucina sta nello **scambio di conoscenze**. Dopo la competizione, è molto piacevole prendersi il tempo per condividere ricette e tecniche di cucina, se vi fosse reale interesse, in ogni caso, attraverso il lavoro di squadra in competizione, si mostra una parte di sé, si prendono le misure delle proprie capacità reattive e delle capacità di "stare" sul pezzo di ognuno. Ciò non solo migliora le conoscenze culinarie di tutti, ma promuove anche una cultura continua di apprendimento e miglioramento.

INTRODUZIONE

● Tema:

una cucina specifica esalta la creatività e l'unicità della gara. I temi possono spaziare dagli ingredienti stagionali alle influenze culturali, fornendo ai partecipanti un'opportunità creativa per mostrare non solo le proprie abilità culinarie ma anche le personali resistenze al cambiamento, alla conoscenza. Si superano diffidenze e luoghi comuni anche nel riuscire ad "assaggiare e provare" nuovi sapori, nuovi profumi e/o se non nuovi diversi dai propri.

● Regole e linee guida:

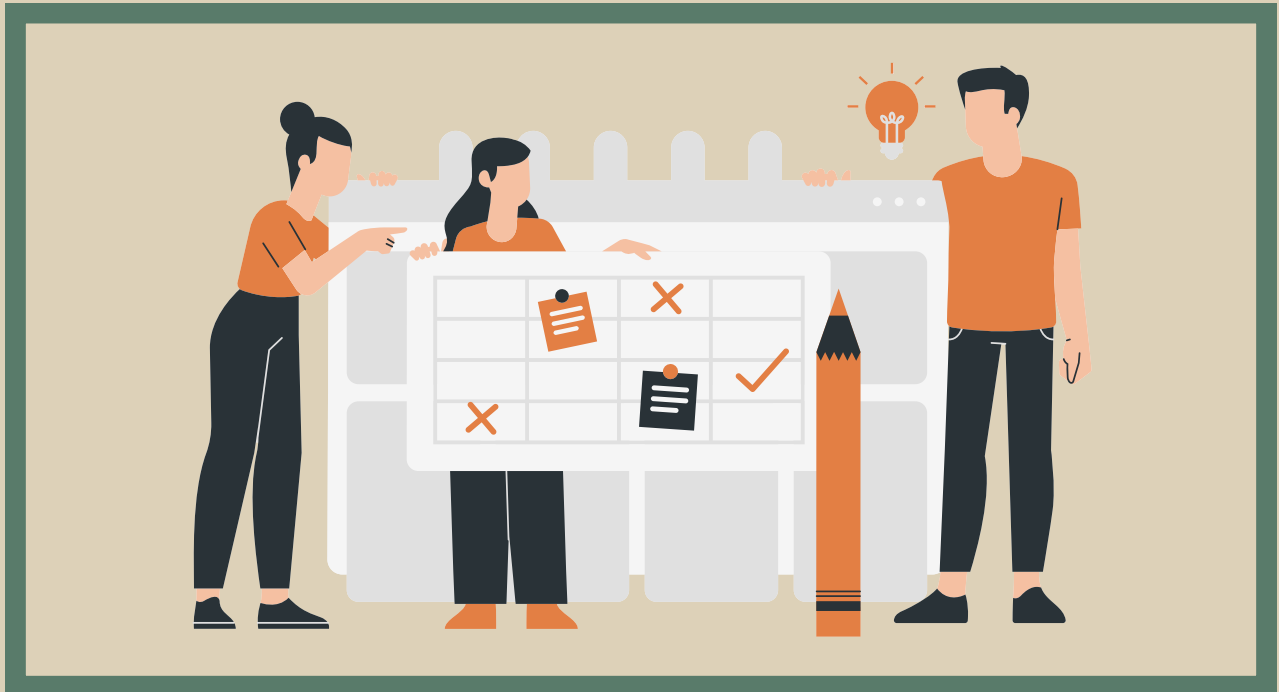
chiare e complete per una concorrenza fluida e leale esplicitando chiaramente i criteri di valutazione, i limiti di tempo e tutti i requisiti specifici a cui i partecipanti devono attenersi. La trasparenza delle regole garantisce condizioni di parità per tutti i concorrenti.

● Sede:

la scelta è fondamentale per il successo della competizione, spazio realistico, strutture adeguate, disponibilità delle attrezzature e degli utensili da cucina necessari per facilitare almeno la preparazione dei piatti indicati nella competizione. Noi siamo stati ospitati in una scuola professionale Turca attrezzatissima per far lavorare contestualmente diverse persone, in questo caso, due squadre.



OBIETTIVI DEL GIOCO



- 01 | Sperimentarsi in una situazione lavorativa realistica
(una sorta di incubatore di impresa personale)
- 02 | Superare i pregiudizi attraverso il lavoro insieme a
persone di nazionalità diversa
- 03 | Capire il funzionamento delle dinamiche del lavoro
- 04 | Contatto diretto con ciò che fa l'Europa per i giovani
(Erasmus+)
- 05 | Capire che ogni lavoro ha delle regole da rispettare
- 06 | Rinforzo delle competenze trasversali

OBIETTIVI EDUCATIVI



- 01 | Favorire la collaborazione interculturale e la comunicazione
- 02 | Imparare a lavorare in gruppo, sperimentare il problem solving, imparare a negoziare, adattarsi alle circostanze
- 03 | Sperimentare ruoli lavorativi reali in un vero contesto lavorativo
- 04 | Acquisire competenze pratiche e terminologia in ambito cucina ma soprattutto imparare, in questo specifico contesto interculturale, la ragione delle ricette, la storia dietro ogni piatto, il perché degli ingredienti (storia, ambiente e cultura)
- 05 | Riflettere su ritmi, gerarchie e responsabilità in un ambiente di lavoro
- 06 | Mettere alla prova i propri talenti trasversali dalla capacità di lavorare in gruppo alla adattabilità a nuovi ambienti e nuove situazioni

DURATA:

da 6 ore (gioco + debriefing finale) a due giornate (dipende dalla scelta degli organizzatori che potrebbero preferire, come nel nostro caso, assegnare i compiti della discussione dei menù e dell'acquisto degli ingredienti per cucinare il giorno prima della competizione)



PARTECIPANTI

12

(6 italiani + 6 turchi nel nostro caso specifico)

MESSAGGIO PER I DUE GRUPPI

Ogni partecipante deve leggere la sua scheda, immedesimarsi nel proprio personaggio e agirlo. Se non espressamente indicato, non può rivelare le proprie caratteristiche agli altri giocatori. Può farlo solo agendo il proprio ruolo.

RUOLI - 6 ITALIANI

Assegnazione ruoli italiani

Il genere dei ruoli può essere modificato in base ai partecipanti.
Ai fini del gioco nulla cambia

Personaggi	Nomi
Aspirante chef	Marco
Pasticcera	Giulia
Aiuto cuoco trattoria	Antonio
Figlia di ristoratori	Elena
Nato in Italia ma da famiglia turca - giudice	Yusuf
Chef - giudice	Anna



RUOLI - 6 TURCHI

Assegnazione ruoli turchi

Il genere dei ruoli può essere modificato in base ai partecipanti.
Ai fini del gioco nulla cambia

Personaggi	Nomi
Esperta di cucina casalinga	Ayse
Sous chef in un ristorante di Istanbul	Emre
Vegetariana, appassionata di cucina naturale	Leyla
Cameriere che sa cucinare	Mehmet
Chef - giudice	Elif
Fotografa di cucina/documentarista - giudice	Deniz



REGOLE

- I partecipanti riceveranno 8 ricette di piatti:
4 italiani e 4 turchi
- Primo step: spiegazioni del gioco e autopresentazione dei partecipanti (1 ora)
- Composizione delle due squadre miste (2 italiani + 2 turchi) (30 minuti)
- I partecipanti devono discutere tra loro e arrivare a definire un menù "fusion" composto da 1 antipasto, 1 piatto unico, 1 dolce. Poi dovranno realizzarlo. Il menù potrà avere varianti personali o creative. (40 minuti)
- Se i cuochi in gara non dovessero trovare un accordo sul menù da preparare entro i 40 minuti i giudici, sceglieranno per loro
- Una volta definito il menù i partecipanti devono fare la spesa e poi decidere **come organizzarsi**, chi guida, come suddividere i compiti, e rispettare i tempi (con un timer visibile) (1 ora)
- Durante il gioco, i facilitatori possono introdurre **"imprevisti reali"** (ingredienti mancanti, tempi che si accorciano, modifiche last minute)
- I cuochi avranno 3 ore per preparare i piatti
- I giudici durante le preparazioni controlleranno e almeno 2 o 3 volte contribuiranno a mettere i cuochi in difficoltà inserendo spezie e/o accorgimenti tecnici

PAROLE DI SICUREZZA

Giocheremo seriamente ma il gioco deve rimanere comunque un'occasione di apprendimento e di divertimento, ecco perché è importante che tutti i giocatori conoscano queste parole di sicurezza che servono per:

1

STOP

- Interrompere il gioco (nel caso andasse troppo oltre la capacità di sopportazione del giocatore/i valori ...): **STOP**

2

È TUTTO QUI?

- Far capire ai compagni di gioco che possono "osare" di più: **È TUTTO QUI?**

3

VACCI PIANO

- Far capire a qualcuno che sta per superare un limite: **VACCI PIANO**

COSA OCCORRE

Questo Edu-larp si può realizzare solo in un luogo dove sia disponibile una cucina attrezzata e, possibilmente, un supermercato vicino per fare la spesa. La cucina deve essere completa di tutto, o almeno di quanto può servire per realizzare le ricette che saranno inserite nel gioco.

Norme igieniche: lavaggio mani prima e dopo ogni fase; bancone pulito e ordinato.

Pronto soccorso: kit di base sempre a portata di mano.

TEMA E INGREDIENTI

Tema della sfida: ad es. "Fusione italo-turca", "Street food reinterpretato", "Ricette di famiglia rivisitate".

Ingredienti obbligatori: ciascuna squadra dovrà utilizzare almeno 2-3 ingredienti tipici scelti in partenza (es. olio evo, melanzane, yogurt, spezie turche).

Banco dispensa comune: erbe, spezie base, sale, pepe, olio, aceto, farina, zucchero.

"Mystery box": un ingrediente a sorpresa comunicato 10 minuti prima dell'inizio.

GIURIA E CRITERI DI VALUTAZIONE

Giuria mista: almeno 4 giudici (un esperto di cucina italiana, uno di cucina turca, e un food critic o influencer).

Criteri di valutazione (punteggio 1–10):

- Gusto e bilanciamento dei sapori
- Creatività e originalità (uso del tema e degli ingredienti obbligatori)
- Tecnica e cottura
- Presentazione e impiattamento (una porzione ridotta per tre)
- Pulizia e organizzazione della postazione
- Bonus linguistici: un piccolo punto extra se nell'explain finale si usa qualche parola in lingua "avversaria" (es. un termine turco nell'Italia, o viceversa)

PUNTEGGI E ELIMINAZIONI

- Somma punti criterio: massimo 50 punti
- Extra "mystery box": fino a +5 punti per utilizzo innovativo

SCHEDE PERSONAGGI ITALIANI

Marco

● Descrizione:

Nonostante la giovane età – appena 25 anni – vanta già esperienze in ristoranti di alto livello, dove ha affinato una tecnica solida e rigorosa. La sua cucina è sperimentale e moderna, guidata da un'ambizione bruciante che lo spinge a cercare sempre nuove sfide. Non ama limitarsi a riprodurre la tradizione: preferisce reinterpretarla, smontandone i codici e ricomponendoli in chiave personale, con un approccio quasi scientifico. È attratto dall'idea di trasformare ingredienti comuni in esperienze inaspettate, ed è per questo che dedica molto tempo alla ricerca e alla sperimentazione di nuove materie prime. Dietro la sua precisione tecnica, però, si nasconde anche una curiosità istintiva, che lo porta ad affascinarsi a cucine che non conosce: tra queste, quella turca, che percepisce come un terreno misterioso e ricco di suggestioni aromatiche. Questo interesse gli apre scenari di contaminazione culturale che sogna di esplorare, nella speranza di arricchire la sua tavolozza di sapori con sfumature inedite.

● Obiettivo:

Inserire nel menù finale una reinterpretazione della pasta al pesto, simbolo della cucina italiana.

● Interazioni con gli altri personaggi

Lavora bene con Emre – sous chef in un ristorante di Istanbul. Entra in contrasto con Elena perché vuole essere lasciato più libero: si sente limitato da lei e dalla sua attitudine al comando. È incuriosito da Ayşe – esperta di cucina casalinga turca (ama la tradizione, ottima manualità). Il suo braccio destro nella pratica è Antonio.

● Kit / Oggetti personali

Casacca da chef

SCHEDE PERSONAGGI ITALIANI

Giulia

● Descrizione:

Nonostante la giovane età – appena 25 anni – si distingue per una personalità precisa e perfezionista, frutto di un percorso di formazione nelle più prestigiose scuole di pasticceria in Europa. La sua passione per la cucina nasce da una curiosità infantile, ma si è presto trasformata in una vocazione totalizzante: ogni ricetta è per lei non solo un esercizio tecnico, ma anche un'occasione per raccontare qualcosa di sé.

È un'aspirante chef dal carattere metodico e determinato: cura ogni dettaglio con attenzione maniacale, dalla scelta delle materie prime al bilanciamento cromatico di un piatto. Questo rigore non la rende però fredda o distaccata: dietro la sua precisione si nasconde un temperamento ardente, capace di trovare nella cucina un linguaggio emozionale e universale.

Predilige una cucina sperimentale e moderna, fondata su solide basi tecniche ma aperta all'innovazione. Ama reinterpretare la tradizione, piuttosto che replicarla, e non teme di introdurre combinazioni inconsuete, accostamenti arditi e ingredienti inusuali. Non conosce ancora la cucina turca, ma ne è profondamente affascinata: le spezie, i contrasti e la ricchezza di sfumature le appaiono come un mondo da esplorare, una nuova fonte di ispirazione capace di arricchire la sua tavolozza creativa.

● Obiettivo:

Inserire nel menù finale un dolce dove ci sia il caffè (oppure altro ingrediente specifico da definire ...)

● Interazioni con gli altri personaggi

La sua pasticceria è di tradizione europea, non conosce la pasticceria di cultura araba ma ne è affascinata. Vorrebbe imparare dai colleghi turchi l'uso delle mandorle, del miele e del pistacchio nei dolci. Ha avuto una relazione con Yusuf che non è finita bene, in ogni caso lei pensa che lui sia ancora innamorato di lei.

● Kit / Oggetti personali

Sacca a poche



SCHEDE PERSONAGGI ITALIANI

Antonio

● Descrizione:

È un ragazzo semplice, cresciuto con i sapori di casa e con l'idea che il cibo serva prima di tutto a saziare e a far stare bene chi si siede a tavola. Ha 24 anni e lavora come aiuto cuoco in una trattoria di paese, un ambiente autentico e senza fronzoli, dove ha imparato i segreti della cucina tradizionale: soffritti pazienti, lunghe cotture, porzioni generose.

Non ha frequentato scuole blasonate, né vanta esperienze in ristoranti stellati, ma compensa con una grande umiltà e una voglia inesauribile di imparare. Collabora con chiunque, si rimbocca le maniche e non si tira mai indietro: dalla pulizia delle verdure al supporto in cucina durante i servizi più caotici. Crede che il lavoro di squadra sia il cuore della cucina e, proprio per questo, si fa apprezzare dai colleghi.

Per lui l'impiattamento è un dettaglio superfluo: "non basta che il piatto sia buono?" ama ripetere. La *nouvelle cuisine* lo lascia perplesso, gli sembra distante dal concetto di convivialità che ha sempre respirato; preferisce i piatti abbondanti e sostanziosi, quelli che scaldano lo stomaco e il cuore. Eppure, dietro questo atteggiamento un po' scettico, si nasconde una curiosità che fatica ad ammettere: sa che là fuori c'è un mondo culinario più complesso, e in fondo, anche se non lo dice apertamente, teme di rimanere indietro.

Antonio

● Obiettivi:

- Stare bene sul posto di lavoro, divertirsi. Non ama le situazioni di contrasto
- Inserire nel menù finale almeno un piatto dove ci siano delle polpette (le ama molto)

● Interazioni con gli altri personaggi

Ama sperimentare nuove ricette. È incuriosito dai colleghi turchi e infastidito dalla presenza di Deniz in funzione di giudice poiché conosce un suo segreto che per lui, onesto e rigoroso, è un segreto che dovrebbe impedirle di continuare a svolgere la professione. Il segreto di Deniz è il seguente: è diventata virale con una ricetta tradizionale imparata dalla nonna di uno studente, presentandola come propria e vincendo un concorso di cucina. Non ha mai citato il nome della donna o restituito credito in modo ufficiale.

Durante la gara, Antonio le dice apertamente: *“Se pretendiamo autenticità dai ragazzi, dobbiamo essere i primi ad averla.”*

● Kit / Oggetti personali

Grembiule

SCHEDE

PERSONAGGI ITALIANI

Elena

● **Descrizione:**

Figlia di ristoratori, è cresciuta tra i tavoli e i fornelli, respirando fin da bambina l'atmosfera della sala e della cucina. Per lei il ristorante non è solo un luogo di lavoro, ma quasi un'estensione della famiglia, un'eredità che ha accolto con orgoglio e con il peso della responsabilità. Ora che ne è titolare, sente di dover dimostrare di essere all'altezza dei genitori, e per questo emula il loro stile, duro e deciso, convinta che la fermezza sia l'unico modo per mantenere ordine e rispetto.

È abituata a comandare e tende a recitare la parte del capo, spesso più per difesa che per reale autorità: vuole apparire sicura e inamovibile, ma dentro di sé porta l'ansia di non essere riconosciuta come legittima guida. Non ha molta fiducia nei colleghi, li giudica e li controlla costantemente, temendo che senza la sua supervisione nulla possa funzionare. Questo atteggiamento la porta a essere severa con la brigata, a vigilare sulle spese con occhio attento e a non lasciare margini d'autonomia.

Eppure, dietro la corazza da leader inflessibile, si nasconde un lato fragile: la paura di tradire le aspettative della famiglia e di vedere crollare il lavoro di una vita. Il suo bisogno di controllo è in realtà il riflesso di un desiderio profondo di non deludere nessuno, e forse anche di farsi finalmente riconoscere non solo come "figlia dei ristoratori", ma come chef e imprenditrice a pieno titolo.

● **Obiettivi:**

Vuole gestire gli acquisti/il budget. Impedirà a chiunque altro di farlo.

● **Interazioni con gli altri personaggi**

Interagisce bene con Sara

● **Kit / Oggetti personali**

Budget, calcolatrice

SCHEDE PERSONAGGI ITALIANI

Yusuf – giudice

● Descrizione:

Ha un carattere positivo e aperto, capace di mettere a proprio agio chiunque con un sorriso e con una parola di incoraggiamento. La sua esperienza del mondo lo ha reso un osservatore attento e curioso: ha viaggiato molto, assaggiato cucine lontane, ascoltato le storie che ogni piatto porta con sé. Per lui il cibo non è mai solo nutrimento, ma un linguaggio universale, un mezzo per conoscersi e accogliersi, uno strumento capace di evocare emozioni profonde e di raccontare culture diverse.

In cucina ricopre il ruolo di giudice e narratore: non si limita a valutare i piatti, ma accompagna il pubblico e i partecipanti in un percorso di scoperta, trasformando ogni preparazione in un racconto. Ha studiato comunicazione e proprio da lì deriva la sua capacità di trasmettere entusiasmo e di dare valore a ogni dettaglio, dalla tecnica alla storia personale dietro un ingrediente. Parallelamente, ha seguito numerosi corsi legati alla gastronomia e al giornalismo enogastronomico, che gli hanno permesso di unire competenze pratiche e sensibilità narrativa.

Ha firmato articoli e servizi che hanno riscosso grande attenzione nel settore, ricevendo premi e riconoscimenti per la sua capacità di raccontare il cibo in modo vivido, emozionante e accessibile a tutti. Non si pone mai come un giudice inflessibile, ma come un mediatore: sa apprezzare tanto la raffinatezza tecnica quanto l'autenticità di un piatto semplice. Quello che cerca, più di tutto, è la verità del cuoco nel piatto, perché è convinto che cucinare significhi aprire una finestra sulla propria anima.

Yusuf – giudice

● Obiettivi / Compiti

Diffondere l'amore per la cucina in senso lato, creare commistioni e sincretismi tra aromi e spezie di tutti i paesi. A lui piacerebbe un domani avviare un suo ristorante con annessa scuola per dare a tanti talenti sparsi per il mondo l'opportunità di prendersi un titolo in un settore in cui ha ancora valore l'estro e la voglia di sperimentarsi.

Solo chi ama il mondo può imparare a unire spezie e aromi di tutti in paesi realizzando qualcosa di grande.

● Interazioni con gli altri personaggi

È un giudice benevolo ma ha molto a cuore il rispetto per ogni cultura e ogni tradizione, se percepisce che qualcuno disprezza e/o ha atteggiamenti irrispettosi nei confronti di altri diventa irascibile.

● Kit / Oggetti personali

Niente di particolare

Un segreto di Yusuf che racconteremo a qualche candidato e/o altro giudice

Yusuf ha avuto una breve relazione estiva, segreta e mai ufficializzata, con una delle concorrenti italiane (Giulia)... Prima che lei venisse scelta per la competizione. Non sapeva che avrebbe partecipato, lei non sapeva che lui sarebbe stato giudice.

Quando se la ritrova davanti durante la competizione, finge di non conoscerla, ma lui pensa che lei abbia ancora sentimenti per lui... e la tensione si percepisce. Questo potrebbe metterlo in grossa difficoltà con i colleghi, soprattutto se inizia a proteggerla inconsciamente o viene accusato di favoritismo.

SCHEDE

PERSONAGGI ITALIANI

Anna – giudice

● Descrizione:

Anna Ferri è uno di quei volti che difficilmente si dimenticano: giovane, sorridente, con uno sguardo acceso di passione e una parlantina brillante che cattura subito chi le sta accanto. La sua presenza emana calore e autorevolezza insieme, come se riuscisse a mescolare in sé l'eleganza della cucina italiana con l'energia viva e vibrante delle cucine di strada del mondo.

Nata a Milano ma cittadina del mondo, ha iniziato presto a viaggiare per inseguire la sua curiosità culinaria: dalle cucine stellate francesi, dove ha respirato rigore e precisione, ai mercati di Bangkok, dove ha imparato la forza del gesto istintivo e l'immediatezza del gusto. Non si è mai fermata, cercando in ogni luogo non solo ricette, ma storie, volti, gesti quotidiani che arricchissero la sua visione del cibo.

Si definisce “una cuoca curiosa e una giudice con il cuore”: la sua missione non è soltanto valutare, ma anche comprendere, dare voce a chi cucina, interpretare i piatti come fossero racconti personali. In giuria coniuga tecnica e creatività, riconosce il valore dell'innovazione ma non dimentica mai l'anima della tradizione. È convinta che ogni piatto racchiuda un frammento di identità e che giudicare significhi, prima di tutto, ascoltare quella storia con rispetto.

Anna ha una naturale capacità comunicativa, affinata da anni di interviste, showcooking e partecipazioni a eventi internazionali. Ama coinvolgere il pubblico, trasformando la cucina in un dialogo aperto, fatto di emozioni, ricordi e sapori. Non giudica mai con distacco: anche quando è severa, lo fa con il sorriso e con l'intento di spingere chi ha davanti a migliorarsi, senza mai spegnere il loro entusiasmo.

Per lei il cibo è un linguaggio universale, un ponte tra culture e persone, e il suo ruolo di giudice è anche quello di narratrice: raccontare piatti, valorizzare storie, dare dignità al lavoro di chi porta la propria anima in cucina.

● Obiettivi / Compiti

- Educare attraverso il gioco, Anna crede che la cucina sia uno strumento educativo potentissimo, specialmente per i giovani. Vuole trasmettere conoscenze culinarie attraverso sfide pratiche, divertenti e inclusive
- Ispirare le nuove generazioni, non le interessa solo valutare un piatto, ma comprendere l'intenzione dietro ogni preparazione. Per lei, ogni giovane cuoco/a è un narratore
- Unire culture attraverso il cibo, con esperienze internazionali alle spalle, sogna di creare connessioni tra giovani di paesi diversi partendo dalla cucina

● Interazioni con gli altri personaggi

Anna ha un talento naturale nel creare un clima disteso e motivante. Non si pone mai “sopra” ai partecipanti, ma cammina accanto a loro. Durante le sfide, è la prima ad offrire consigli, suggerire abbinamenti insoliti o chiedere: “Che storia vuoi raccontare con questo piatto?”

Usa un linguaggio chiaro e moderno, spesso mescolando qualche parola in turco, inglese o arabo per far sentire tutti inclusi.

È attenta alle emozioni del gruppo, e riesce a stimolare l'autostima anche nei momenti più tesi della competizione.

Dopo ogni valutazione, lascia sempre uno spunto di crescita e un sorriso.

● Kit / Oggetti personali

Non previsti

SCHEDE

PERSONAGGI TURCHI

Ayşe

● Descrizione:

Ha 32 anni ed è un'aspirante chef con un carattere calmo ma fermo, capace di affrontare le difficoltà senza alzare la voce, ma senza mai cedere terreno. La sua esperienza nasce lontano dalle scuole di cucina: è cresciuta tra pentole fumanti e aromi intensi, osservando e imparando nella cucina della nonna, una donna straordinaria che trasformava ingredienti semplici in piatti ricchi di sapore e di memoria. Quell'ambiente domestico è stato la sua prima, e forse più autentica, scuola di vita.

La sua è una cucina casalinga, sincera e radicata nella tradizione. Non ama mode passeggere né contaminazioni forzate: per lei l'eccellenza si misura nelle mani che impastano, nel tempo che si dedica a una preparazione, nella cura che si mette in ogni dettaglio. Evita la cucina fusion perché la percepisce come un rischio di smarrimento dell'identità gastronomica, preferendo invece custodire e rinnovare i saperi tramandati di generazione in generazione.

Ama raccontare le storie dei piatti che prepara: ogni ricetta diventa un pretesto per parlare di famiglia, di territori, di radici. È convinta che cucinare significhi prendersi cura degli altri, dimostrare attenzione e affetto, creare legami attraverso il cibo. Per questo, quando vede la cucina tradizionale sottovalutata o liquidata come "semplice", si sente ferita: per lei quella semplicità è la più alta forma di complessità, perché richiede amore, pazienza e rispetto.

Determinata e instancabile, porta con sé l'eredità della nonna come una bussola, e sogna di dimostrare che la cucina di casa, se fatta con passione e dedizione, può emozionare e sorprendere tanto quanto la più elaborata delle creazioni gourmet.

● Obiettivi

Rompere lo stereotipo di “semplice casalinga” e tentare di fondere la cucina tradizionale con quella fusion.

● Interazioni con gli altri personaggi

Si oppone a chiunque voglia apportare modifiche al menu. Dovrà decidere se difendere fermamente la ricetta originale.

● Kit / Oggetti personali

Spilla a forma di melograno.



SCHEDE

PERSONAGGI TURCHI

Emre

● Descrizione:

Ha 35 anni ed è *sous chef* in un rinomato ristorante di Istanbul, città che considera una scuola di vita oltre che di cucina. Lì ha imparato a muoversi con pragmatismo e disciplina in un ambiente frenetico, dove la precisione e l'organizzazione sono essenziali per reggere i ritmi serrati del servizio. È un professionista pratico, abituato a risolvere problemi in modo rapido ed efficace, con una mentalità quasi militare: in cucina ogni gesto deve avere un senso, ogni minuto deve essere sfruttato al meglio.

Il suo carattere deciso lo porta talvolta a mostrarsi autoritario: pretende molto dalla brigata e da se stesso, convinto che solo con rigore e dedizione si possa raggiungere l'eccellenza. Non ama i fronzoli né le perdite di tempo, e la sua leadership si fonda sull'efficienza più che sulla diplomazia. Tuttavia, dietro questa facciata severa si nasconde un profondo rispetto per il lavoro e per chi si impegna davvero: è inflessibile con chi non si applica, ma leale con chi dimostra passione.

Ha lavorato in diversi ristoranti stellati, tra cui un'esperienza significativa al fianco di Marco, chef visionario con cui ha condiviso cucine di altissimo livello. Da lui ha appreso non solo tecniche raffinate, ma anche l'importanza di mantenere il sangue freddo nei momenti di maggiore tensione. Quell'esperienza lo ha segnato: gli ha dato consapevolezza delle proprie capacità e lo ha spinto a cercare un equilibrio tra disciplina e creatività.

Ora, come *sous chef*, è il pilastro operativo della brigata: controlla i tempi, coordina i reparti, garantisce che ogni piatto arrivi perfetto in sala. Sogna, un giorno, di guidare una cucina tutta sua, ma sa che la strada passa attraverso il rispetto del mestiere, del team e di quella disciplina che, per lui, è il cuore stesso della cucina professionale.

● Obiettivi

Vuole diventare un leader, imparerà a valorizzare la cucina tradizionale.

● Interazioni con gli altri personaggi

Tende a comandare e a considerarsi superiore. Non vede di buon occhio lo stile tradizionale di Ayşe.

● Kit / Oggetti personali

Targhetta a forma di orologio



SCHEDE PERSONAGGI TURCHI

Leyla

● Descrizione:

Ha 26 anni, viene da Balıkesir e si definisce un'idealista con le mani in pasta. Vegetariana convinta e appassionata di cucina naturale, vede nel cibo non solo un piacere ma un atto etico: per lei cucinare significa rispettare la terra, i suoi frutti e le persone che li coltivano. Ha un carattere creativo e testardo, qualità che la rendono tanto affascinante quanto difficile da piegare: quando si convince di un'idea, difficilmente fa marcia indietro.

È cresciuta circondata da campagne e prodotti genuini, imparando presto a riconoscere il valore della stagionalità e la differenza che può fare un ingrediente raccolto al momento giusto. Nonostante la giovane età, ha già sviluppato una sua filosofia: ridurre gli sprechi, valorizzare la semplicità, esaltare i sapori autentici senza ricorrere a complicazioni inutili.

In cucina sperimenta molto, combinando erbe spontanee, legumi, cereali e verdure in preparazioni che sorprendono per leggerezza e intensità. È convinta che la tradizione e l'innovazione possano dialogare, a patto che non si tradisca mai la natura dell'ingrediente. Ama raccontare il legame tra i piatti e l'ambiente, spiegando come una ricetta possa diventare un gesto di cura non solo verso chi la mangia, ma anche verso il pianeta.

Determinata e idealista, sogna un futuro in cui la cucina vegetariana e sostenibile non sia più vista come un'alternativa di nicchia, ma come una scelta comune e naturale. Sa che il suo percorso non è facile, soprattutto in un mondo che ancora spesso esalta la carne come fulcro della tavola, ma la sua testardaggine la spinge a non mollare: vuole dimostrare che una cucina etica può essere al tempo stesso creativa, emozionante e piena di gusto.

● Obiettivi

Sensibilizzare l'opinione pubblica sul tema dei rifiuti zero e garantire l'inclusione di almeno un piatto vegetariano nel menu.

● Interazioni con gli altri personaggi

Si accorge che Yusuf è troppo vicino a uno dei concorrenti (Giulia) e si fa sentire. Si scontra con Antonio che insiste per le polpette. Insiste invece per le polpette vegetariane. Cerca di avvicinarsi a Marco, che vede come il leader.

● Kit / Oggetti personali

Quadrifoglio.



SCHEDE PERSONAGGI TURCHI

Mehmet

● Descrizione:

Ha solo 19 anni e pochissima esperienza ai fornelli, ma compensa con un entusiasmo contagioso e una curiosità inesauribile. È il più giovane della brigata e lo si nota subito: gli brillano gli occhi ogni volta che qualcuno affetta, impiatta o dà un tocco finale a un piatto. Sicuro di sé in sala, dove la sua parlantina e il sorriso gli permettono di muoversi con disinvoltura nel servizio, in cucina rivela invece un lato più timido, quasi impacciato, come se temesse di non essere all'altezza di colleghi più esperti.

La sua arma segreta, però, è la voglia di imparare: fa continuamente domande, prende appunti, osserva ogni gesto con attenzione quasi maniacale. Non ha paura di sembrare ingenuo, perché per lui ogni informazione è un tesoro. Sa che la strada è lunga e che deve ancora farsi le ossa, ma è convinto che con pazienza e determinazione riuscirà a crescere.

Il suo entusiasmo lo rende amato da alcuni colleghi, che vedono in lui la freschezza delle prime esperienze, ma talvolta infastidisce chi non ha la pazienza di rispondere a decine di domande. Eppure, anche di fronte a un rimprovero, non perde il sorriso: preferisce imparare da un errore che restare fermo per paura di sbagliare.

Sogna di diventare un grande chef, ma per ora si accontenta di vivere la cucina come una palestra in cui crescere giorno dopo giorno. Sa di non avere ancora le competenze, ma ha qualcosa che non si insegna: la passione pura e la fame di conoscenza, che lo spingono a non mollare mai.

Mehmet

● Obiettivi

Chiedere agli altri di aiutarlo a realizzare una ricetta del menu per acquisire sicurezza.

● Interazioni con gli altri personaggi

Segue Marco ed Emre per imparare.

● Kit / Oggetti personali

Papillon.



SCHEDE

PERSONAGGI TURCHI

Elif – Chef (giudice)

● **Descrizione:**

28 anni ed è una giovane chef turca che incarna lo spirito cosmopolita di Istanbul. La sua curiosità e la passione per la cucina fusion l'hanno portata a viaggiare in lungo e in largo: dall'Asia orientale alle Americhe, ha lavorato in cucine prestigiose dove ha imparato a fondere ingredienti, tecniche e tradizioni diverse. Attualmente è executive chef in un ristorante raffinato affacciato sul Bosforo, dove propone piatti che raccontano storie di incontri tra culture.

Carismatica e sicura di sé, Elif è una giudice che non teme di incoraggiare i concorrenti a uscire dalla loro comfort zone. Ama essere sorpresa e considera la creatività un ingrediente imprescindibile. È audace nel gusto, con un palato allenato a cogliere sfumature insolite, e non si accontenta mai di un piatto "già visto". La sua filosofia è che la cucina non abbia confini, e che ogni ricetta sia un'occasione di dialogo tra mondi diversi.

Fuori dai fornelli, Elif è una viaggiatrice instancabile, un'amante delle spezie e delle tradizioni culinarie locali che raccoglie come fossero tesori. Porta sempre con sé un taccuino in cui annota sapori, idee e abbinamenti, pronta a trasformarli in nuove creazioni. Nel programma televisivo porta energia, entusiasmo e una vena poetica: quando parla di cibo, racconta emozioni e ricordi che vanno ben oltre il semplice gusto.

● **Obiettivi:**

Creare una ricetta che unisca Italia e Turchia.

● **Interazioni con gli altri personaggi**

È una giudice severa ed esigente perché lei ha iniziato da bambina seguendo in cucina prima la nonna poi la madre. E' affascinata dall'Italia perché ha lavorato anche in ristorante italiano a Cagliari dove ha appreso i sapori e i profumi della cucina tradizionale sarda.

● **Kit / Oggetti personali**

Taccuino.

SCHEDE PERSONAGGI TURCHI

Deniz – giudice

● Descrizione:

A 33 anni, Deniz è una delle personalità più luminose e dirompenti della nuova generazione di chef turchi. Laureata in gastronomia, ha saputo distinguersi in un panorama ancora dominato da figure maschili, conquistando rispetto e ammirazione grazie al suo carisma e alla sua visione moderna della cucina.

Il suo percorso non è lineare: oltre ad essere chef e imprenditrice, Deniz è una fotografa e documentarista appassionata. Ha iniziato immortalando mercati, piatti di strada e volti di cuochi anonimi durante i suoi viaggi, trasformando il cibo in narrazione visiva e sociale. Oggi i suoi reportage culinari sono seguiti e premiati a livello internazionale, rendendola una voce autorevole nella riflessione sul cibo come identità culturale.

Parallelamente, ha costruito un impero contemporaneo: ristoranti a tema fusion a Istanbul, Berlino e Napoli, ognuno con un concept diverso che riflette il dialogo tra culture e città. In cucina, non cerca solo di stupire con i sapori, ma di raccontare storie e connessioni, creando esperienze sensoriali complete.

Deniz è anche un fenomeno dei social media: diretta, magnetica e con un linguaggio accessibile, riesce a trasmettere il suo amore per la gastronomia a un pubblico vasto e giovane. I suoi post alternano piatti ricercati, riflessioni sul ruolo delle donne nella cucina contemporanea e scorci autentici dei suoi viaggi.

Deniz – giudice

Come giudice, Deniz è esigente ma mai fredda: osserva con l'occhio critico della fotografa e valuta con la sensibilità della chef che conosce le difficoltà del mestiere. Ama i piatti che hanno una storia dietro, che uniscono estetica e sostanza. Cerca originalità, ma non sopporta quando la creatività è fine a sé stessa e non ha radici.

Fuori dal set, Deniz è una donna che ama brillare sotto i riflettori, ma che sa anche ritagliarsi spazi intimi, viaggiando con la sua macchina fotografica alla ricerca di nuove ispirazioni. È una personalità che unisce modernità e autenticità, capace di affascinare e di dividere, ma mai di passare inosservata.

Incoraggia i concorrenti e ne elogia la creatività. Spesso si scontra con altri membri della giuria che sminuiscono i concorrenti.

● Interazioni con altri personaggi

Gli altri membri della giuria conoscono il suo segreto ma non sappiamo se qualcuno lo dirà.

● Kit / Oggetti personali

Macchina fotografica

Un segreto di Deniz che racconteremo a qualche candidato e/o altro giudice

Il segreto di Deniz: una volta è diventata virale con una ricetta tradizionale imparata dalla nonna di uno studente, presentandola come propria e vincendo un concorso di cucina. Non ha mai citato il nome della donna o restituito credito in modo ufficiale. Una food blogger italiana l'ha smascherata nel suo programma, svergognandola pubblicamente.

Gli altri giudici la guardano in modo diverso, e uno di loro le dice apertamente: *“Se pretendiamo autenticità dai ragazzi, dobbiamo essere i primi ad averla.”*



Finanziato dall'Unione europea.

Le opinioni espresse appartengono tuttavia al solo o ai soli autori e non riflettono necessariamente le opinioni dell'Unione europea o di INAPP. Né l'Unione europea né l'amministrazione erogatrice possono esserne ritenute responsabili.
