

Masterchef: la prima intervista di Davide da ex concorrente

Pubblicato: Venerdì 2 Marzo 2018



Si è fermata a un passo dalla finale l'avventura di **Davide Aviano a Masterchef**: ma il suo percorso nel talent per aspiranti chef non può che renderlo orgoglioso.

Davide è comunque il varesino che è andato più avanti nella cucina di Masterchef: nell'edizione 2015, **Alice Pasquato**, di Brenta, si classificò 15esima, e **Sylvie Rondeau**, di Comerio, si classificò ottava.

Lui invece uscirà come quarto classificato: e se non fosse stato per una zucchina – quella malamente utilizzata in un pressure test dove è caduta Denise, la quinta classificata, forse non sarebbe nemmeno finita così.

GALEOTTA FU UNA ZUCCHINA

Il pressure test “incriminato” non è quello con cui è uscito, ma quello che l'ha costretto a combattere il pressure seguente, senza partecipare all'esterna: prevedeva la rivisitazione di grandi classici della cucina italiana, in maniera più leggera e non utilizzando alcuni ingredienti, secondo uno schema deciso da chi aveva vinto l'invention test, in questo caso Simone. A Davide era toccato il **sugo alla genovese**, un grande classico napoletano che lui ha trasformato in **zucchina ripiena**. «Quello che ha portato all'idea della zucchina ripiena, che tanto è dispiaciuta ai giudici, è stato il risultato di un grande momento di difficoltà: secondo quello che mi era stato affidato non potevo usare nè farina nè riso, quindi nemmeno pasta secca. Pensare a cucinare qualcosa è stato quindi complicato, ma soprattutto è stato complicato scegliere gli ingredienti dalla dispensa. Avevo due minuti e mezzo, e in quei minuti mi sono venute in mente solo cose che in dispensa non c'erano. Così ho preso delle zucchine e ho cercato di fare la cosa migliore possibile, in mancanza della pasta. Comunque per me è stata la prova peggiore, la più dura».

A vederlo alla tivù, di prove dure ne ha però fatte anche altre, a partire da quella dopo, quella per cui poi è uscito dalla cucina di Masterchef: «Si anche quella non è stata facile: ma in quel caso sono convinto di avere fatto sette bei piatti, con un ingrediente povero e molto sfruttato (*la platea*, *ndr*). Me la sono giocata alla pari con Simone, è andata così ma ci stava. Non ho niente da rimproverarmi».

L'OCCASIONE PERSA: IL RISTORANTE TRE STELLE SVIZZERO A POCHI PASSI DA VARESE

Certamente, quella zucchina ha impedito a Davide un'esperienza speciale, a pochi passi da casa: lavorare per un giorno nella cucina di **Andreas Caminada**, chef tre stelle dello **Schloss Schauenstein**, esclusivo ristorante hotel nei Grigioni a un'ora e mezza di macchina da Varese. Sarebbe stato un bel modo per mettersi in mostra in Svizzera, dove già lavora, anche se da tecnico-radiologo... «Già: quello che per gli altri era un luogo lontanissimo, per me era a un'ora di macchina. E per di più non avrei avuto problemi con l'inglese... sarebbe stata l'esperienza più importante, insieme però a quella con la critica gastronomica **Eleonora Cozzella**, che per me è stata una grandissima soddisfazione e un onore».

Un'esperienza nata da una esterna che è stata girata in Puglia, uno dei tanti luoghi che ha toccato quest'edizione giramondo. Quale luogo le è rimasto più impresso? «**Le Lofoten, senza dubbio**. Sono spettacolari, un vero paradiso, con una sola strada che le collega e paesaggi mozzafiato. Voglio

assolutamente ritornarci, con mia moglie, stavolta. Naturalmente, lavorare dalle sette a mezzanotte con il sole è stato massacrante: ma non cancella la bellezza del luogo».

DOVE NESSUN VARESINO ERA MAI ARRIVATO PRIMA (A MASTERCHEF)

Davide è arrivato quasi in fondo, dove nessun varesino è arrivato prima. Prima di Lui, chi è arrivata più avanti è stata **Sylvie Rondeau**, da Casciago, nell'edizione del 2015: è arrivata ottava. Non è stata un'impresa facile, anche perché non è un'edizione facile: «E' stata un'edizione complessa per tanti motivi: anche perché, per esempio è stato il primo anno senza Cracco. **Antonia Klugmann** però è stata una splendida scoperta: un persona intelligentissima con grande cultura culinaria, e grande serietà e attenzione. Ha preso la cucina di Masterchef come una vera cucina e non come il set di un programma televisivo: l'impressione è che lei ci immaginasse come degli stagisti del suo ristorante. Ci ha spesso dato consigli utilissimi, che ci hanno fatto crescere».



Tra le difficoltà da annoverare per l'edizione di quest'anno, però «C'è anche il fatto che abbiamo dovuto spesso cucinare **piatti di cucine non italiane**, di cui non avevamo in mente la ricetta».

Davide però più volte ha preparato ricette dal sapore etnico: Forse per lui è stato un problema minore che per altri «Io e mia moglie viaggiamo tanto e ci piace provare e assaggiare cucine etniche, perciò, in effetti, avevo assimilato un po' di cose, andando a Milano in qualche ristorante particolare, o girando per il mondo».

IL PROSSIMO SOGNO: UN APECAR A PALO ALTO, SULLE ORME DI GIORGIO LOCATELLI

Da spiegare meglio è il “prossimo sogno” citato da Antonia Kugmann, quello del **ristorante a Palo Alto**: «Sono stato a Palo Alto perché ci vive un carissimo amico, mi piace moltissimo come posto. Andandoci, ho cominciato a maturare il sogno di lavorare lì. Il clima è stupendo, e sento che hanno bisogno di un bel ristorante italiano da quelle parti, magari pure con un paio di ape car che facciano, davanti ad aziende come Google e Facebook, del buon street food italiano: sono sicuro che apprezzerebbero».



Forse vuole replicare la straordinaria storia di **Giorgio Locatelli**, che da Corgenno è diventato a Londra il primo chef stellato italiano fuori dall'Italia. La puntata di Masterchef che l'ha visto protagonista è stata una rivelazione, anche per i varesini. «L'ho adorato. E' geniale, oltre che una persona meravigliosa e gentilissima. Ho scritto al sindaco di Varese e al presidente della Provincia perché gli diano un premio come varesino illustre. Mi sembrerebbe un segnale importante»,

Alla fine Davide parla come se davvero pensasse di cambiare vita: non è facile da pensare, visto che ha un bel mestiere, da tecnico radiologo in Svizzera. «Farò tutto per gradi, un passo alla volta. So che non è facile, ma ci proviamo».

Stefania Radman

stefania.radman@varesenews.it

