

# VareseNews

## Davide Marzullo, da Uboldo alla corte di Antonino Cannavacciuolo

**Pubblicato:** Mercoledì 18 Dicembre 2019



**È un uboldese il vincitore dell'Antonino Chef Academy**, il programma in onda su Sky con Antonino Cannavacciuolo.

**Si chiama Davide Marzullo** e nella finalissima si è regalato, oltre alla vittoria, anche l'ingresso nella brigata di **Villa Crespi**, il ristorante stellato di Orta San Giulio dello chef napoletano.

Nel corso della finale di Antonino Chef Academy erano in quattro a contendersi la vittoria: Petitto, Liu, Bartolini e Marzullo. Proprio questi ultimi due si sono giocati il testa a testa attraverso **un piatto-manifesto** che parlasse delle loro storie e che li rappresentasse in tutta la loro personalità.

**A vincere la competizione è Davide Marzullo, il giovane di Uboldo, che realizza il sogno di entrare a far parte della brigata stellata di Villa Crespi.** Il ventitreenne, ex studente dell'Ipc Falcone di Gallarate, si avvicina ai fornelli grazie allo zio, proprietario di un ristorante. Da quel momento coltiva con ardore la sua passione per la cucina e i frutti non tardano ad arrivare: «La mia è una vera e propria ossessione, il poco tempo libero che ho lo dedico alla cucina, ha detto a Sky.

**La vittoria e le parole di chef Cannavacciuolo lo rendono fiero:** «Ho vinto e sono super contento. Mi sono sentito per la prima volta al primo posto, nella vita sono sempre stato vicino dal prendere ciò che volevo. Oggi ci sono riuscito. **Ho fame di lavorare bene** e di sacrificarmi per lo Chef». Il risultato di oggi è la somma di sette anni di gavetta in cucina, ma anche di tutto ciò che ha imparato in Accademia. **Il suo "message in a bottle", il piatto biografico che ha conquistato il Prof,** riflette lo spirito d'iniziativa, la tecnica e l'estro creativo di un vero talento. **Il roll di carpaccio di trota con le sue uova, vongole, pompelmo e salsa al burro acido accompagnato da un elegante pont souffle,** (una patata soffiata a due temperature di olio diverse), è un **piccolo capolavoro** che porta la firma di chi sa dosare bene tecnica e fantasia e non ha paura di osare per spingersi oltre i confini della sua comfort zone.

Redazione SaronnoNews  
redazione@saronnonews.it