

Idee e tecnica, Davide nella top 5 di Masterchef

Pubblicato: Venerdì 21 Febbraio 2020



Una gratinatura perfetta vale la promozione per Davide Tonetti da Samarate, nella decima puntata di [Masterchef 9](#).

La prima prova della serata ha visto **uno dei tranelli dei giudici: ogni cuoco ha scritto una sua ricetta del cuore, ma poi ha dovuto “passarla” alla persona alla sua destra.** Davide aveva ipotizzato una «sfoglia di calamaro», che ha dovuto passare a Francesca.

L'esito della prova è stato comunque positivo per Davide, così come **convincente è stata anche la sua realizzazione del piatto stellato** proposto dallo chef sino-canadese **Jeremy Chan**: l'astice Moin Moin è stato proposto da Davide in modo quanto preciso, buono nel gusto e accattivante anche nella preparazione. L'interpretazione del piatto stellato invece è costata cara a Francesca, uscita dalla cucina.

La prova successiva era invece uno **“Skill test”**, che metteva gli **aspiranti chef alle prese con la tecnica della gratinatura**, applicata a pesce, verdure e frutta. Davide, insieme a Marisa, si è rivelato qui il più convincente.



Le gratinature di Davide

Dopo questo skill test, sono finiti **allo scontro diretto Nicolò e Luciano**: una sfida tra due amici, un po' come quella che lo stesso Davide aveva vissuto la settimana precedente (con molta commozione per l'addio a Vincenzo, che ha rievocato poi in settimana anche sui social). Tra Nicolò e Luciano ha prevalso il piatto del giovane toscano, mentre il simpatico siciliano ha dovuto salutare la cucina. Salutato come «un vecchio amico» da chef Cannavacciuolo.

Roberto Morandi

roberto.morandi@varesenews.it