

# SaronnoNews

## Davide Marzullo si racconta, tra la passione per la cucina e la voglia di arrivare

Tommaso Guidotti · Monday, December 23rd, 2019

**Una passione viscerale per la cucina, unita a volontà ferrea, spirito di sacrificio e voglia di raggiungere i propri sogni.**

**Davide Marzullo è tutto questo, ma anche tanto altro.** Ha accettato di raccontarsi a poche ore dal Natale, appena prima di cominciare a cucinare per la tradizionale cena con gli amici di sempre.

**Ventitrè anni, nato a Uboldo e legato al suo territorio, dove torna ogni volta che può a trovare papà Alfonso, mamma Gianna e Giulia, la sorella fotografa:** dopo la vittoria del reality “Antonino Chef Academy” la notorietà lo ha travolto, ma Davide rimane ben centrato sui propri obiettivi e non si ferma, anzi...

*Dove nasce la tua passione per la cucina?*

«Fin da piccolo ho cominciato ad appassionarmi. Mio zio gestisce il ristorante “Il Boeucc” a Saronno e ogni volta che ne avevo occasione lo guardavo, **cercavo di capire e “rubare”**. **Tutto è nato da lì, credo**».

*Quali sono stati i passaggi fondamentali della tua formazione?*

«**Ho studiato all’IPC Falcone**, anche se lo studio non è mai stata la mia passione. Ho fatto il mio dovere, diciamo. Fin da giovanissimo ho fatto esperienze formative importanti: **sono andato a Cesenatico, a Londra, a Como, a Milano Marittima per imparare, conoscere**. Dove ho imparato a stare in cucina è da “La Piazzetta” di Origgio di chef Michele Mauri: **lì ho imparato la cultura del lavoro**. A 19 anni a Londra ho invece imparato a vivere e affrontare le difficoltà».

*Quali sono i tuoi punti di riferimento?*

«Sicuramente ho due idoli assoluti, il diavolo e l’acqua santa. **Il primo è Marco Pierre White**, un uomo libero che dice e fa sempre quello che pensa: mi sono tatuato il suo viso sul braccio. **Il secondo è Massimo Bottura**, che ho avuto la fortuna di conoscere: una persona umile, educata, gentile, che insegna moltissimo».

*Come ti sei avvicinato al mondo dei reality?*

«All’inizio ero dubbioso. **Per me un cuoco deve stare in cucina, sacrificarsi**. Mi hanno convinto e ho accettato. Non è la prima volta che affronto un talent: ho partecipato ad un contest in Serbia a 16 anni tra giovani cuochi, ho affrontato il Premio Birra Moretti organizzato da Identità Golose vincendo due premi e arrivando in finale e ho fatto il San Pellegrino Young Chef, sfidando i cuochi

giovani più promettenti d'Italia e ottenendo la possibilità di partecipare alle finali mondiali insieme ad Alessandro Bergamo, secondo chef di Cracco. **Mi piace l'idea di poter "rubare con gli occhi" momenti, maniere di toccare il cibo, atteggiamenti. E poi amo l'adrenalina della sfida, lo stress perenne, il mettersi alla prova».**

*Con Antonino Chef Academy hai superato te stesso, vincendo una sfida lunga sei puntate: cosa ti è rimasto da questa esperienza?*

«Appena sono arrivato e ho visto chef Cannavacciuolo ho pensato: "è davvero grande". All'inizio mi sembrava distaccato, poi ho capito che lo fa perchè osserva tutto, capisce se sei finto, poi si avvicina, scherza, prende confidenza. **Ha un rapporto favoloso con lo staff, è una bella persona, un buono vero. Mi piace l'approccio che ha**, ho sentito solo parlare bene di lui. Anche quando si arrabbia e urla, dopo 10 minuti si spiega e ricomincia a parlare. Il programma è stata un'esperienza super positiva: era tutto organizzatissimo, preciso, ogni nostra esigenza è stata soddisfatta. **Mi è piaciuto subito esserci, mi sono trovato bene** soprattutto perchè è un posto dove dimostrare quello che sei e quello che sai fare».

*Nei prossimi mesi cosa farà Davide Marzullo?*

«Sarà un periodo tosto. **Il 2 gennaio andrò a lavorare per 3 mesi a Copenaghen da Noma**, uno dei ristoranti migliori del mondo. Sarà un'esperienza importantissima, riuscire ad entrare lì, anche solo per poco tempo, non è facile. Lo chef Cannavacciuolo ha capito e si è dimostrato disponibilissimo: **comincerò a lavorare Villa Crespi (il premio del programma, ndr) ad aprile».**

*La tua vita è cambiata con la notorietà?*

«Mah, io non sono mai stato interessato alla visibilità personale. **Credo che a 23 anni non si debba stare a casa sul divano, ma darsi da fare per realizzare i propri sogni.** Ci vuole sacrificio e dolore, ma poi la ricompensa è dolcissima».

*Valori e idee forti, da dove arrivano?*

«**Devo dire grazie ai miei genitori.** Mio papà Alfonso fa il carrozziere e mi ha stimolato sempre, dicendomi di far vedere quello che valgo: è il mio idolo da sempre, lo stimo in maniera immensa. La mamma è la mamma, il mio cuore: è sempre stata disponibilissima con me. **Poi ci sono i miei amici ed Elena, la mia fidanzata:** fa la pasticciera, ha fatto qualche esperienza tosta e posso dire che è anche più "cazzuta" di me. **Sono fortunato perchè ho intorno tante persone positive che mi appoggiano».**

*Qual è il tuo legame col territorio?*

«A Uboldo ci torno ogni volta che posso. **Col Saronnese vorrei avere un legame più stretto, scoprire e far conoscere produzioni locali, peculiarità:** mio nonno, che non ho mai conosciuto, lavorava alla Lazzaroni e mi piacerebbe ritrovare certi sapori. **Ho fatto qualche lezione allo IAL di Saronno e mi sono divertito molto:** i ragazzi sono delle spugne, vogliono imparare e restituiscono stimoli importanti».

*A Natale cosa si mangia a casa Marzullo?*

«Adesso vado a cucinare per i miei amici: abbiamo una cena con trenta persone, ognuno porta qualcosa e io non so ancora cosa fare, anche se immagino si aspettino parecchio da me. **A casa quello che non può mancare sono i tortelli di zucca:** si mette la zucca in forno, si prende la polpa e si amalgama con amaretto di Saronno e amaretti, poi si riempiono i ravioli che mia mamma

---

cucina con un sugo. Senza non è Natale».

This entry was posted on Monday, December 23rd, 2019 at 2:03 pm and is filed under [Storie](#), [Tempo Libero](#), [Varesotto](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.