

# SaronnoNews

## Una Stella Michelin per Davide Marzullo, chef di Uboldo della Trattoria Contemporanea di Lomazzo

Tommaso Guidotti · Tuesday, November 8th, 2022

C'è anche uno chef di Uboldo tra le Stelle Michelin inserite nella **Guida Michelin**, la più famosa e ambita pubblicazione dedicata all'alta gastronomia.

Tra le nuove stelle ne spicca una che possiamo tranquillamente considerare varesotta, quella assegnata al giovane **Davide Marzullo, chef di Uboldo** che guida la brigata della **Trattoria Contemporanea di Lomazzo**, in provincia di Como. Marzullo, classe 1996, ha studiato all'IPC Falcone di Gallarate ed è cresciuto (anche) alla scuola di Antonino Cannavacciuolo. Qui sotto l'intervista realizzata da Saronnonews nel 2019.

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

Uno dei momenti più attesi dell'anno per i gourmet ma anche per appassionati e curiosi che, anche nell'edizione 2023 della "Rossa" troveranno **il nome di tre locali della provincia di Varese**. Ennesima conferma, infatti, per **il terzetto che da diversi anni rappresenta il territorio del Varesotto**: il Ma.Ri.Na. di Olgiate Olona, l'Acquerello di Fagnano Olona e La Tavola di Laveno Mombello.

**Il Ma.Ri.Na.** gestito dalla famiglia Possoni (chef Rita Possoni) è una presenza di lunghissimo corso visto che è presente sulle pagine della Guida fin dal 1997; più recenti gli inserimenti dell'**Acquerello** (2014) degli chef Silvio Salmoiraghi e Choi Cheolhyeok e de **La Tavola** – il ristorante dell'hotel Il Porticciolo – condotto dallo chef Riccardo Bassetti, stellato dal 2017.

This entry was posted on Tuesday, November 8th, 2022 at 6:01 pm and is filed under [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.

