

La vita dopo Masterchef: parla Danny D'Annibale

Pubblicato: Mercoledì 12 Dicembre 2012



Di lui, per chi ha visto masterchef uno, si ricordano le soluzioni originali, gli impiattamenti da studente di ingegneria quale era, le ricette sempre originali.

Danny D'Annibale è stato uno dei protagonisti della prima edizione del programma la cui edizione 2012 comincia oggi ed è, tra i concorrenti, uno di quelli che più si è speso sui social network dopo la sua uscita: con l'intenzione di procedere in quello che considerava un sogno e che è diventata una concreta possibilità di lavoro. Ed è proprio sui social network che l'abbiamo incontrato, e – in occasione dell'[inizio del programma, in onda su Sky uno](#), da giovedì 13 dicembre – gli abbiamo chiesto di raccontarci un po' della sua vita "dopo": cioè dopo essere entrato in Masterchef da trentenne studente romano in ingegneria, ed essere uscito piccola star della cucina creativa.

Qual è il ricordo più vivido di quell'esperienza?

«I casting, le selezioni, l'ingresso alla master class sono un ricordo che porterò per sempre con me: ero immerso in una dimensione nuova e del tutto surreale, come racchiuso in una bolla di sapone che ti fa dimenticare tutto ciò che si trova al di fuori. In quel momento quello è il tuo unico mondo»

Guarderai Masterchef 2?

«Lo guarderò, ma per pura curiosità. All'inizio ero un pò "geloso", come se ci stessero privando di una cosa solo nostra... poi il grande affetto del pubblico e le piccole certezze nel campo lavorativo che giorno dopo giorno mi sto costruendo hanno allontanato quella sensazione, e lasciato spazio ad una consapevolezza diversa: Masterchef è stata, nel bene e nel male, un'esperienza unica per ognuno di noi, sicuramente irripetibile, ma come è giusto che sia deve restare tale. Una parentesi delle nostre vite che si è aperta un lontano marzo 2011 ed ora è giusto che si chiuda, lasciando solo i frutti che ognuno di noi ha seminato e coltivato in base alle proprie aspirazioni».

Cosa fai ora?

«Attualmente sono un personal chef: è un lavoro che mi piace molto perchè mi permette di viaggiare in tutta Italia e stare a contatto con persone diverse in ambiti sempre nuovi ed interessanti.

Organizzo pranzi e cene a domicilio per privati o buffet per eventi: il servizio più richiesto ed apprezzato è quello delle cene tête-à-tête, ed è anche il mio preferito perchè riesco ad esprimere al massimo la mia creatività. Superfluo dire che tutta la mia cucina porta la mia firma, per cui le proposte si arzigogolano in piatti particolari, abbinamenti insoliti, ingredienti inusuali come di mio costume. Oltre a questo mi sto dedicando anche a dei progetti a cui tengo molto, tra cui la scrittura di un mio libro di ricette e il lancio di una linea di piatti firmata da me».

Con chi sei ancora in contatto, degli altri concorrenti?

«I ragazzi con cui ho scelto di continuare a tenere i contatti sono quelli che nel corso del tempo si sono rivelati degli amici e che reputo più veri, leali e non condizionabili dagli eventi. **Davide** mi chiama tutti i giorni, è diventato un fratello minore per me, è un ragazzo buono e leale che ama i suoi figli sopra ogni cosa e che merita ogni bene. Sento molto spesso anche **Chiara e Luisa**, due ragazze a cui voglio molto bene ed auguro tanta fortuna e successo: completamente diverse tra loro, ma accomunate da un gran carattere ed una genuina schiettezza. Ho infine dei contatti, che gli impegni di lavoro e la distanza rendono sporadici, con **Imma**, sempre iperindaffarata tra mille progetti, **Enea** che è tornato al suo lavoro di restauratore con il suo tipico à plomb inglese, **Anna** che gestisce un ristorante vegetariano, il grande buon **Paolo** che sta aprendo un agriturismo e (non ci crederete...) il mio acerrimo nemico **Alessandro**, con cui alla fine ci siamo rivalutati a vicenda, sempre sommerso dai doveri del suo ristorante-pizzeria! Per quel che mi riguarda tutti gli altri non menzionati meritano di cadere nel dimenticatoio. Nel mio personale dimenticatoio»

[Stefania Radman](#)

stefania.radman@varesenews.it