



Masterchef 2026, Teo Canzi Ã il vincitore: â??Ho vinto facendo la cucina che voglio portare ioâ?•

Descrizione

(Adnkronos) â?? Eâ?? Teo il vincitore di Masterchef 2026. Sorprese e colpi di scena, una lunghissima serie di imprevisti, poi, finalmente, la tanto attesa pioggia di coriandoli dorati: Ã stata una finale incredibile quella della 15esima edizione del talent culinario. â??Ho vinto, ho vinto davanti a tutti, davanti alla mia famiglia, davanti alla mia ragazza e al mio migliore amico. Ho vinto facendo la cucina che voglio portare io. Eâ?? unâ??emozione incredibileâ?•, ha detto subito dopo la vittoria. Incoronato dai giudici Bruno Barbieri (â??Questo mestiere ti appartieneâ?•, ha detto al neovincitore), Antonino Cannavacciuolo e Giorgio Locatelli

Matteo â??Teoâ?? Canzi ha 24 anni, Ã brianzolo di Olgiate Molgora (Lecco) ed Ã uno studente di International Marketing. Protagonista con lui della tesissima finale â?? un imprevisto scontro a 2 â?? Carlotta, 25 anni di Candelo (Biella), entrata a MasterChef Italia da disoccupata. Fuori per un soffio dallâ??ultimo scontro Dounia, 28enne OSS di Bassano del Grappa (Vicenza) e di origini marocchine, e Matteo Rinaldi, graphic designer 28enne di Boltiere, in provincia di Bergamo.

Prima di iniziare il proprio percorso a MasterChef Italia, il neovincitore raccontava di essersi avvicinato al mondo della cucina da giovanissimo: â??Mi divertivo a sporcare la cucina con mia nonnaâ?•, diceva. Lâ??â??illuminazioneâ?• quattro anni fa, quando a Natale ha preparato per la sua famiglia un Filetto alla Wellington: â??Ã stata la mia prima ricetta tecnicamente complessa ed era riuscita molto bene, quindi questa Ã la mia stradaâ?•, raccontava.

Da allora non si Ã piÃ¹ fermato, ha studiato e sperimentato qualsiasi piatto e tecnica, anche di cucine straniere (le sue preferite sono quella spagnola e quella giapponese). Ama gli sport, ne ha praticati parecchi prima di rallentare a causa di un infortunio, ma negli ultimi anni la cucina Ã diventata il centro del suo mondo: â??Studio marketing ma mi chiedo perchÃ© lo sto facendo, io voglio cucinareâ?•, spiegava allâ??ingresso in Masterclass, svelando anche come inizialmente i suoi genitori non vedessero di buon occhio la sua passione per la cucina. Si era iscritto a MasterChef Italia con il sogno di diventare private chef e con tre obiettivi: â??Accrescere le mie esperienze, farmi conoscere per potermi formare una base di clientela, vincereâ?•.

Al vincitore 100.000 euro in gettoni d'oro, un corso di alta formazione presso ALMA La Scuola Internazionale di Cucina Italiana e la pubblicazione del suo primo libro di ricette: "Il gusto del perché" Nulla si crea. Nulla si distrugge. Tutto si cucina, in uscita il 12 marzo (Baldini+Castoldi).

Il menu del vincitore si chiama "Tutto di me", e vede come antipasto "Il primo chiodo" (chawanmushi di brodo dashi, verdure in giardiniera, nido di porro croccante e carota a chiodo), il primo "Confronto" (risotto affumicato alla zucca con pesce gatto e crema di porcini), il secondo "Il coraggio di cambiare" (petto di piccione cotto a bassa temperatura, coscia croccante glassata; purè affumicato di patata e topinambur, tarassaco saltato, gastrique al porto rosso, cipolla fondente) e il dessert "La ciliegina sulla torta" (semifreddo al mascarpone e yogurt greco, cuore di ciliegie marinate all'aceto balsamico e la sua salsa).

...

...

spettacoli

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione

Marzo 6, 2026

Autore

redazione