Antonino Cannavacciuolo a Expo Milano 2015

af6i5226-04fa5140

AF6I5236*“Expo Milano 2015? Piacevole e attraente come un goloso babà alla napoletana”*. Per Antonino Cannavacciuolo (nelle foto di Daniele Mascolo), famoso chef e star di programmi televisivi di successo come “Cucine da incubo”, è il celebre dolce campano il “simbolo” che incarna al meglio le sensazioni che regala l’Esposizione Universale. Accolto dal Commissario Unico delegato del Governo per Expo Milano 0215, Giuseppe Sala, Cannavacciuolo è protagonista proprio in questi giorni a “Identità Expo” con un menù di sua creazione, che spazia dai sapori mediterranei sino ai profumi raffinati della tradizione francese.

AF6I4910Ambassador di Expo Milano 2015, il cuoco stellato dà molta importanza alla tematica che caratterizza l’Esposizione: *“Mangiare bene è vita, un aspetto fondamentale delle crescita di ognuno di noi. Un’alimentazione sana e di qualità è imprescindibile, le sensazioni che ti regala un pasto di alto livello non si dimenticano più, ecco perché diventa una priorità diffondere la cultura del buon cibo”*. Cannavacciuolo sottolinea la bontà della dieta mediterranea: *“Oggi è diventata una specie di moda, ma già 90 anni fa mia nonna cucinava profumi e sapori classici della gastronomia italiana…”*.

Antonino Cannavacciuolo (Vico Equense, 16 aprile 1975) è un cuoco e personaggio televisivo italiano. È noto come conduttore della versione italiana di Cucine da incubo in onda sul canale Fox Life della piattaforma satellitare Sky Italia e su Cielo. Durante la sua carriera come ristoratore è stato premiato con 2 stelle Michelin, 3 forchette della guida Gambero Rosso e 3 cappelli sulla guida de l'Espresso. Cannavacciuolo ha studiato presso la locale Scuola Alberghiera, conseguendo l'attestato di cucina nel 1994. Ha lavorato nelle cucine di grandi ristoranti francesi, quali l’Auberge dell'Ill di Illhaeusern e il Buerehiesel di Strasburgo, oltre che nel ristorante del Grand Hotel Quisisana di Capri, quando la cucina era tenuta da Gualtiero Marchesi. Nel 1999 assume, insieme alla moglie Cinzia Primatesta, la gestione del Ristorante Hotel Villa Crespi, a Orta San Giulio sul Lago d'Orta, in cui a tutto il 2015 ricopre il ruolo di chef patron. Dal 2012 Villa Crespi è entrata nel circuito Relais & Châteaux. Nel 2003 Antonino Cannavacciuolo riceve la prima stella Michelin e nel 2006 gli viene conferita la seconda. Il 6 marzo 2015 è stato annunciato che Cannavacciuolo sarà il quarto giudice del talent show televisivo MasterChef Italia, aggiungendosi a Bruno Barbieri, Joe Bastianich e Carlo Cracco a partire dalla

quinta stagione.