

Masterchef 2025, trionfa Anna Zhang: “Finalmente ho trovato la mia strada”

Autore: Redazione

Data: 28 Febbraio 2025



La quattordicesima edizione di MasterChef Italia ha incoronato la sua vincitrice: **Yi Lan “Anna” Zhang**. La finale, trasmessa il 27 febbraio su Sky Uno e in streaming su NOW, ha visto Anna imporsi davanti ai giudici [Bruno Barbieri](#), Antonino Cannavacciuolo e Giorgio Locatelli.

Dopo un percorso intenso e ricco di sfide, la giovane cuoca è riuscita a distinguersi per tecnica, creatività e capacità di raccontare la sua storia attraverso i piatti.



Chi è Anna Zhang

Anna, 32 anni, è nata in Veneto da genitori cinesi e, prima di dedicarsi alla cucina, ha lavorato nel mondo della moda a Milano. Tuttavia, la sua passione per i fornelli l'ha portata a cambiare completamente direzione, riscoprendo le proprie radici e trovando una nuova dimensione nella gastronomia.

“Non ci credo”, ha detto tra le lacrime subito dopo la proclamazione, “finalmente ho trovato la mia strada. Non vorrò mai fare altro nella vita se non esprimermi attraverso la cucina”.



La sua vittoria le ha garantito un premio di 100.000 euro in gettoni d'oro, un prestigioso corso di alta formazione presso ALMA – La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, e la pubblicazione del suo primo libro di ricette “**Pentole e zodiaco**”, che uscirà l'11 marzo per Baldini+Castoldi.

Un traguardo importante per Anna, che oggi lavora come consulente e sogna di aprire un ristorante ecosostenibile con l'ambizione di ottenere una Stella Verde, il riconoscimento assegnato dalla Guida Michelin ai ristoranti che si distinguono per la loro attenzione all'ambiente.

Una finale emozionante tra sfide e creatività

La finale di MasterChef 2025 è stata all'altezza delle aspettative, con prove tecniche e creative che hanno messo alla prova i quattro finalisti.

Anna ha dovuto affrontare Jacopo "Jack" Carnevali, 26 anni, content creator e influencer di Cesano Boscone con il sogno di diventare private chef; Simone Grazioso, 36 anni, di Alba, con una proposta culinaria moderna e fusion; e Mary Cuzzupè, 30 anni, esperta di risorse umane a Bergamo ma di origini siciliane.

La serata è iniziata con la temuta "Mystery Box", che ha visto protagonista un ospite d'eccezione: lo chef argentino **Mauro Colagreco**, tre stelle Michelin con il ristorante Mirazur di Mentone, in Francia. La prova ha previsto l'utilizzo di ingredienti complessi come piccione e cedro, e ad avere la meglio è stato Simone, che ha impressionato i giudici con la sua capacità di esaltare i sapori.

Successivamente, nell'"Invention Test", Jack ha presentato il piatto "Remuntada", una combinazione di scampi crudi, lime, lattuga, asparago e uva, guadagnandosi così l'accesso diretto alla finale. Anche Mary e Anna hanno proposto piatti ricercati: Mary ha puntato su una tartare di scampi e canocchie con albicocche, avocado e infuso di lavanda, intitolato "Fino all'ultimo petalo", mentre Anna ha sorpreso con "La rinascita di un ko", un piatto a base di tartare di canocchia con cavolo rapa, melone e mela.

Alla fine, a dover abbandonare il sogno di diventare MasterChef è stata Mary, che ha lasciato la competizione con parole di grande sportività: "Mi sono battuta con le persone che reputo più forti. Sono state veramente brave, hanno quel qualcosa in più che voi cercate ed è giusto così".

Il menù vincente: un viaggio tra culture

L'ultima sfida ha visto i tre finalisti presentare ai giudici un menù degustazione, espressione del proprio stile e della propria visione gastronomica.

Anna ha scelto di raccontare la sua storia attraverso il menù "**L'eden di YilAnna**", un nome che richiama il significato del suo nome e il sogno di creare un luogo di accoglienza e benessere attraverso la cucina. "Tante volte vi ho parlato del mio sogno di creare un'oasi in cui accogliere e prendermi cura delle persone, e **vorrei farvi scoprire piatto dopo piatto il progetto stesso e anche le mie origini**", ha spiegato ai giudici.

Il menù ha proposto un perfetto equilibrio tra la tradizione italiana e le influenze orientali, raccontando un percorso personale e identitario. L'antipasto, "**Albero della vita e il suo elisir**", era composto da chips di riso verdi con capasanta marinata, mela verde e daikon, aioli alla menta, zenzero e finger lime, accompagnato da un elisir di [kombucha](#) e agrumi. Il primo piatto, "Il sorriso di mia mamma", era un raffinato raviolo ripieno di garusoli, fungo ostrica e guanciaie, arricchito da tobiko e dassi di zafferano.

Per il secondo, "Il potere del tempo", Anna ha presentato un piatto complesso e ricco di contrasti: pancia di maiale stufata e laccata con spezie orientali, insalata croccante di cetrioli, susine gialle e peperoncino, arricchito da ricci di mare. Infine, il dessert, "**Uguale babà, no?**", ha chiuso il menù con una sorprendente rivisitazione del classico babà, realizzato con rum e osmanto, mousse di

mozzarella e cocco, e olio al tagetes.

La giuria è rimasta impressionata dalla coerenza e dalla profondità del menù, che ha saputo raccontare il percorso di Anna tra due culture e il desiderio di abbattere le barriere attraverso la cucina. **“In cucina non ci sono confini, c’è solo la libertà di espressione”**, ha commentato Antonino Cannavacciuolo, elogiando la vincitrice per il suo coraggio e la sua visione unica.

Con la sua vittoria, Anna Zhang entra nella storia di MasterChef Italia, dimostrando ancora una volta la crescente presenza e rilevanza delle donne nel mondo dell’alta cucina. Ora, con il suo futuro nelle mani, la giovane chef guarda avanti con entusiasmo, pronta a realizzare il suo sogno di un ristorante innovativo e sostenibile.

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/spettacolo/anna-zhang-vincitrice-masterchef-2025/>

Generato il 23/04/2025