

# LO SPOLTORESE FRANCESCO PETTINELLA È IL NUOVO CHEF DELLA TRASMISSIONE RAI I FATTI VOSTRI

*di Marcella Pace*



PESCARA - Lineamenti danesi, ma abruzzese doc, è **Francesco Pettinella**, ventinovenne di Spoltore (Pescara), il nuovo volto della cucina nella trasmissione di Rai 2 *I Fatti Vostri* di **Michele Guardì**.

A partire da oggi, nella nuova edizione dello storico show mattutino condotto da **Giancarlo Magalli** e **Roberta Morise**, il giovane chef, dal lunedì al venerdì, sarà in diretta per

preparare davanti alle telecamere ricette “semplici, veloci, economiche e accessibili, affinché tutti possano riproporle a casa” racconta a *Virtù Quotidiane*.

“Per due anni, fino a settembre dello scorso anno – ricorda – ho lavorato come junior sous chef nel ristorante Kødbyens Fiskebar a Copenaghen. Durante quella esperienza, ho conosciuto una produttrice televisiva che mi aveva offerto di partecipare ad alcune rubriche Rai dedicate alla cucina. All’epoca non avevo intenzione di rientrare in Italia e così ho rifiutato. Una settimana fa, però, mi ha ricontattato con la proposta de *I Fatti Vostri*. A quel punto ho accettato. È stata un’opportunità inaspettata a cui non ho saputo dire di no. Nei giorni scorsi, durante le prove generali, mi sono trovato al fianco di personaggi che prima di allora vedevo solo in tv, il che ha amplificato tutte le emozioni. Sono un ragazzo timido al primo impatto che ha bisogno di un po’ di tempo per sciogliersi, ma sono davvero contento per questa avventura che di certo non capita tutti i giorni”.

Francesco, laureato in scienze motorie, ha iniziato a muovere i primi passi dietro ai fornelli in Australia.

“Ho sempre avuto la passione per la cucina, ma non avevo una formazione professionale in questo ambito – confessa – , così ho deciso di trasferirmi in Australia, con l’intenzione di iniziare questo percorso”.

Comincia a lavorare nel Casinò di Melbourne come lavapiatti, “ovviamente, il mio interesse era cucinare – ricorda – e quindi cercavo di mostrare giorno dopo giorno che potevo fare cose nuove. Dopo un mese ho smesso di fare il lavapiatti e ho affiancato lo chef”. Dall’Australia Francesco vola a Londra dove ha lavorato per nove mesi, per poi trasferirsi in Danimarca. A settembre scorso, rientrato a casa, ha iniziato a lavorare come sous chef in un ristorante nel cuore storico di Pescara.

“La mia è una cucina improntata sulle materie prime locali e stagionali – spiega – con un’influenza nordica e anche nelle ricette giornaliere nel programma, cercherò di mantenere questo filone attraverso una ricerca di prodotti sempre freschi del territorio”.

Con questo solare chef, l'Abruzzo si conferma protagonista della trasmissione Rai che fino allo scorso anno ha visto la partecipazione del cantante montesilvanese **Giò Di Tonno**.





