VirtùQuotidiane

LE “PADELLA STORY” DI ANDY LUOTTO, “MA NON CHIAMATEMI CHEF…” – VIDEO

31 Ottobre 2018

di Daniela Braccani



SAN PIO DELLE CAMERE – Non tutti sanno che **Andy Luotto** la sua “Padella story” ce l’ha impressa sul corpo: una cinquantina di tatuaggi di cose da mangiare, ortaggi, frutta, pesci, spaghetti, rigorosamente al pomodoro, come il suo piatto preferito, semplice, essenziale, tradizionale, soprattutto perché “cucinare in Italia è facile, ci sono le stagioni ad indicarci cosa portare sulla tavola”.

L’eclettico cuoco statunitense naturalizzato italiano, attore, cantante, conduttore televisivo, autore del libro *Padella Story, le mie cucine* ha aperto l’appuntamento Santi Libri Gourmet in occasione dell’evento dedicato allo zafferano Dop dell’Aquila “Raccogli, conosci e degusta”, che si è svolto a San Pio delle Camere (L’Aquila) lo scorso fine settimana.

Scoperto da **Renzo Arbore** negli anni Settanta, Andy Luotto, pseudonimo di **André Paul Luotto**, è da anni alla ribalta del mondo enogastronomico italiano. “Ma non chiamatemi

chef!”, ironizza a *Virtù Quotidiane*, “io sono un cuoco e vorrei capire che fine hanno fatto i cuochi, adesso sono tutti chef…”.

“La mia follia nasce dalla scarpetta”, dice ricordando la governante che l’ha iniziato al mondo della cucina e alla quale ha dedicato il suo primo libro, *Faccia da chef*, e sulla spezia rossa regina dell’Altipiano di Navelli, rivela: “L’anno prossimo sarò di nuovo qui per farvi assaggiare una ricetta speciale a base di zafferano”. Ancora top secret naturalmente.