

SPAGNA, GERMANIA E SVIZZERA, LO CHEF ANDREA DI PETRILLO TORNA A CASA CON IL SOGNO DI UN RISTORANTE TUTTO SUO ALL'AQUILA

24 Maggio 2021



L'AQUILA - Il tocco da chef lo indossa da quando aveva 3 anni. **Andrea Di Petrillo**, classe 1996, aquilano con origini casertane, l'amore per la cucina lo ha sempre avuto. Fin dal terzo anno all'istituto alberghiero dell'Aquila, ha cominciato a lavorare nelle cucine dei ristoranti.

“Al terzo anno ho fatto uno stage come aiuto cuoco in un ristorante in città, poi al quarto sono stato a Rimini e durante il quinto anno ho lavorato nel ristorante da Massari a Sassa”, racconta a *Virtù Quotidiane*.

Finiti gli studi per Andrea comincia una lunga serie di esperienze in giro per l'Europa. "Dopo una vacanza fatta a San Valentino a Barcellona, subito dopo il diploma, ho deciso di trasferirmi lì per un po' di tempo".

Di Petrillo entra nella cucina di un locale catalano. "Era una caffetteria vegana-vegetariana, dove facevamo dalle colazioni ai primi piatti. È stata una bellissima occasione per me di lavorare con cuochi che hanno preso il titolo di studio nella scuola Hoffman, una delle poche al mondo che ha la Stella Michelin e con loro ho imparato la professione in senso stretto".

Dopo due anni tra odori e gusti catalani, Andrea rientra in Italia, ma non sa stare fermo, e con l'obiettivo di crescere professionalmente e di contaminare la sua cucina, nemmeno 30 giorni dopo con la valigia in mano parte alla volta di Nievenheim, città vicino Colonia, in Germania, dove lavora per un anno in un ristorante italiano. Rientrato a luglio del 2018 all'Aquila, ottiene poco dopo un'offerta in Svizzera, ad Appenzell, nella pizzeria di **Pasquale Brunetto**, con il quale condivide le origini campane e dove resta fino a settembre del 2019.

Da un anno e mezzo Andrea ha deciso di tornare nella sua città e dopo qualche mese nell'Osteria Corridore ora è nel ristorante Pisellino Uova e Farina, nel capoluogo, dove riesce a esprimere la sua filosofia con una cucina "fondata su una sperimentazione continua, partendo da materie prime a km zero. La stagionalità è un altro punto fermo, per due ragioni - continua Andrea -. Da una parte per un fattore economico e dall'altro per la salute della clientela. La mia è una cucina colorata, sana ed equilibrata per calorie".



Per ora Di Petrillo sembra voler rinsaldare il suo legame con L'Aquila, e nel futuro già vede un ristorante tutto suo. "Per adesso ste bene in Italia, anche se l'estero e le grandi città sono un forte richiamo perché rappresentano ottime occasioni di conoscere gente e culture diverse.

Voglio crescere il più possibile dal punto di vista professionale, e più in là vorrei aprire un mio ristorante, forse proprio all'Aquila, una città che ha bisogno di crescere. Noi che abbiamo vissuto il terremoto da bambini, sogniamo una L'Aquila verde e piena di speranza”.

LE FOTO









