

DA ALBA ADRIATICA A LONDRA FINALE MASTERCHEF UK, C'E' DANILO CORTELLINI

21 Dicembre 2015



LONDRA - Un italiano di Alba Adriatica (Teramo), sfiderà quattro cuochi britannici nella finale di MasterChef nel Regno Unito.

Danilo Cortellini, 30 enne, da quattro anni capo cuoco dell'ambasciata italiana a Londra, imprenditore nel catering e vice presidente della Federazione Italiana Cuochi UK, è rimasto l'unico straniero dei 48 partecipanti iniziali ad arrivare sino alle finali, che verranno trasmesse sulla Bbc fra martedì e giovedì prossimi.

"Della mia cucina finora è stato apprezzato il fatto che si tratta di cucina italiana ma sempre con un tocco personale, mai scontata", ha spiegato Cortellini parlando con l'Agi.

"E comunque - ha aggiunto - è stata un'esperienza che rifarei ma anche un'esperienza durissima, una selezione veramente difficile con una pressione molto alta".

Il talent, del resto, anche nella versione del Regno Unito intitolata *The Professionals*, propone una sfida serratissima, in cui anche il minimo errore o la minima noncuranza possono costare caro ai partecipanti, ma anche una passione per l'ottima cucina che pervade tutti i protagonisti. Danilo, negli studios dell'est londinese ha portato veramente tanta originalità: "Il piatto di cui vado più fiero è stato l'agnello alla liquirizia con le tipiche 'pallotte cacio e ovo' della tradizione abruzzese, di contorno. Un agnello quindi cucinato con un estratto alla liquirizia molto particolare. Poi, grande successo ha avuto anche la mia rivisitazione del tiramisù al cioccolato, tutto scomposto nel piatto".

Nella prima puntata ha dovuto tagliare a pezzi un coniglio.

Se l'è cavata egregiamente, ma se i giudici gli avessero chiesto di cucinare un buck rarebit, banalissimo pane tostato con sopra formaggio cheddar fuso e un uovo in camicia, non proprio un piatto da gran gourmet, come è successo agli altri concorrenti, forse non sarebbe riuscito a fare una "bella figura - confessa però, sorridendo, Cortellini - riporta il sito londraitalia.com -. Avrei dovuto ammettere di non sapere cosa fosse".

"Ho sempre saputo di voler fare lo chef, sin da piccolo - racconta -. Il primo piatto che ho imparato a cucinare è stato il timballo alla teramana di mia nonna, con ragu, spinaci, mozzarella, pomodoro. O le fettucine, sempre condite con il sugo di carne. Comfort food, Cibo che non solo nutre il corpo ma ti rassicura".

"Lo sforzo che uno chef deve fare è quello di mettersi dalla parte del cliente, lasciare il proprio ego fuori dalla cucina. Alle volte, tante ricette vanno un passo troppo in là, per la voglia di colpire. La grande capacità sta nel saper scegliere e dosarsi", conclude.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003

Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667

Direttore responsabile: Bernardo Santilli

MasterChef: The Professionals: The Final Week inizia appunto martedì alle 20 (le 21 in Italia) su Bbc Two.