AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

SULMONA: CHEF BRANDO E IL SOGNO DI UN RISTORANTE, “IN CUCINA PORTO IL RICORDO DI MIA MADRE”

12 Novembre 2023



SULMONA – “Ho sempre amato questo mestiere, fin da bambino. Cucinavo sempre vicino a mia madre, che purtroppo dall’anno scorso non c’è più. Voglio dedicarle tutto questo. È lei che, tenendomi accanto, mi faceva mettere in piedi sulla sedia e mi dava la farina. Facevo un gran pasticcio ma così ho scoperto quanto mi piace cucinare”.

Si racconta con queste parole il 34enne di Sulmona (L'Aquila) Davide Brandolini, "Chef Brando" su Instagram, dove sta spopolando. Giorni fa, infatti, un sussulto: "10 mila, ho 10mila followers!". Un account attivo da meno di un anno, con foto e didascalie senza arzigogoli né pretese, e, per mesi, senza neanche troppe interazioni. Poi, a fine febbraio, un reel di 5 foto che si susseguono a suon di "Losing my religion" dei Rem, gli regala un riscontro di visualizzazioni che rinfocola le sue aspettative. Il mini video ritrae cuochi non all'opera, ma tra una pausa e l'altra, o a fine turno. Stanchi, addormentati tra il pentolame, preoccupati o riversi a terra tra un fornello e l'altro a mangiare insieme.

E via con oltre 126mila like, 550 commenti, 9.700 condivisioni: un'esplosione di interazioni per un semplice mini video sui retroscena del mestiere che riporta una citazione dello chef Antonino Cannavacciuolo: "Fare il cuoco è il mestiere più bello al mondo ma se non gira è un incubo, ti misuri in continuazione con la gente. Ma essere artisti non basta, devi essere anche imprenditore, sapere tutto delle tasse, del costo della spazzatura…".

E poi, pochi giorni fa, il traguardo dei 10mila followers: tutti gli ingredienti che motivano "chef Brando" a cavalcare il sogno di farsi conoscere meglio per poi aprire un locale tutto suo, di cui la mamma sarebbe orgogliosa.

"Vorrei che fosse pub, ristorante, birreria artigianale insieme. Mi piacerebbe fare panini gourmet ma anche primi di pesce, carne alla brace. Lo aprirei volentieri a Sulmona, la mia cittadina. Mi sono diplomato nel 2009 all'istituto alberghiero di Villa Santa Maria (Chieti)", la scuola dalla quale è emerso, tra gli altri, lo chef dei boschi, Davide Nanni, che pure è diventato noto con dei video su Instagram di piatti cucinati sulle montagne, nei dintorni di Castrovalva (L'Aquila), piccolo borgo su uno sperone della Valle del Sagittario in Abruzzo.

"Tra i miei chef preferiti, Niko Romito: è della mia terra, mi piace il suo carattere, oltre ai suoi piatti, alla sua passione e dedizione", aggiunge Brandolini, che torna con i piedi per terra dopo lo slancio della sorpresa dei 10mila seguaci sul canale social: "Devo migliorare ancora molto, far conoscere i miei piatti, ma voglio fare questo regalo a mia madre, che a me ci teneva così tanto".

© 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 Berardo Santilli