Inviate foto e lettere (con nome, cognome, telefono) a:
Gazzetta di Modena, via Emilia Est 985, 41122 Modena
via mail piazzagrande@gazzettadimodena.it Whatsapp 349-9811707

I MODENESI

ARIANNA DE MICHELI & DIEGO CAMOLA

Francesca, una persona libera che ama cucinare

La mia prima sfoglia l'ho tirata con quattro uova ad otto anni in giardino, la cosa più sconsigliata in assoluto. Era immangiabile ma i miei familiari hanno fatto finta di nulla e si sono dimostrati entusiasti. Sì, anche mia madre, proprio lei che non ha mai cucinato e che, nonostante ciò, mi ha sempre lasciato lavorare in cucina senza ostacolarmi. Sono originaria della Valsamoggia e mi sono trasferita a Vignola quindici anni fa. Ho passato parte della mia vita lavorativa qui ma anche all'estero in veste di consulente per l'apertura di nuovi locali. La mia curiosità in cucina è nata con le nonne, cercavo di carpire tutti i segreti dei loro piatti. Per quanto abbia girato il mondo la mia proposta culinaria affonda le proprie radici nella tradizione. Quando ero ragazzina i miei zii mi regalarono il "Dolce Forno", un fornetto da monoporzione con tempi biblici che però mi ha permesso di moltiplicare numerose ricette per poi realizzarle con il forno normale. No, non ho frequentato la scuola alberghiera bensì il liceo scientifico e un anno di biologia, anno per me importante. Ma la ristorazione è sempre stata la mia grande passione tanto che nel 2003, dopo aver lavorato a lungo in ufficio, ho deciso di prendere la mia strada. Mi sono licenziata e ho aperto un ristorante. Un locale che dal punto di vista societario non è stata una grande trovata ma che comunque mi ha arricchito in termini di esperienza. Preferisco muovermi da libera professionista, ho collaborato a lungo con Amerigo, ristornate una stella Michelin di Bologna e con Bibendum a Modena. Prima dell'avvento del Covid ho girato ovunque e nel 2014 sono stata la prima donna chef ad aver cucinato in Arabia Saudita. Sì, da parte dei clienti c'era una certa diffidenza, mi sono sentita un po' come un animale dentro una gabbia allo zoo, un animale strano da osservare con il sopracciglio alzato. Epperò ho mantenuto tanti contatti con le donne in loco, donne che poco a poco hanno iniziato a mettersi ai fornelli. Mi piace pensare di aver dato un piccolo contributo alla loro emancipazione. Che cosa è successo con il Covid? Sono rimasta senza lavoro per tre giorni. Mi ha subito chiamato un caro amico che aveva bisogno di un aiuto nel suo laboratorio di macelleria e nel frattempo l'EXE' Restaurant, che ha aperto lo scorso aprile, mi ha ingaggiato come consulente per il portale delivery. Un portale ad hoc studiato in ogni dettaglio. Oggi sono Food and Beverage Manager dell'intera struttura alberghiera, un incarico che vivo come un'opportunità di crescita. Ma non ho mai smesso i panni di chef a domicilio, rimango infatti una persona libera che ama cucinare.