

Francesca Marsetti, dalla “Prova del Cuoco” alle cene a domicilio



Francesca Marsetti

Fa la spesa al posto del cliente, prepara le basi nel suo laboratorio a Clusane, arriva nella casa un paio d'ore prima e cucina sotto gli occhi degli invitati come se stesse tenendo uno show cooking. Se i commensali sono tanti, si porta le stoviglie. Non importa la distanza, ma soddisfare i palati più esigenti, da Nord a Sud. Il talento di Francesca Marsetti, nata a Calcinate, ma residente a Iseo, si fa conoscere nelle case degli italiani sia grazie alla sua presenza alla “Prova del Cuoco”, sia per la sua professione di chef a domicilio. A ricorrere ai suoi manicaretti è la più svariata tipologia di cliente. Anche fidanzati pronti a chiedere alla dolce metà di convolare a nozze.

Marsetti è presente sul web con il sito raggiungibile all'indirizzo Francichef.it. I menù spaziano dalla tradizione del lago alla cucina mediterranea, da quella tipica bergamasca al sushi. A volte, le richieste sono le più stravaganti. «Un ragazzo per una festa di compleanno mi ha commissionato piatti esotici, io ho preparato il sea bass, una spigola che si trova nei mari del Sud Africa, guarnita da frutta», svela.

Francesca può cucinare da sola se impegnata per due/quattro persone, in caso contrario, con compagnie di 15-20 ospiti si avvale di collaboratori. Il costo della cena varia dai piatti al numero di invitati e parte da 60 euro a testa (o 70 per un menù dagli occhi a mandorla), esclusi i vini, il gettone dello chef o eventuali spese in caso di lunghe trasferte. Nonostante la mamma sia cuoca e il papà abbia gestito una macelleria a Grumello del Monte con un'esperienza che si tramanda da generazioni, la famiglia l'ha messa in guardia fin da subito sulle difficoltà che avrebbe incontrato. «Lavorare in cucina è massacrante. I miei avrebbero preferito un mestiere più leggero, ma io sono testarda», ammette Marsetti.

A soli 12 anni Francesca era già iscritta alla scuola Le Cordon Bleu di Bergamo, poi si è diplomata all'Alberghiero di San Pellegrino, cimentandosi ai fornelli del ristorante bistellato "Da Vittorio". «È l'esperienza più importante. Ero l'unica donna tra 21 uomini. Comunque, se sei brava, conquisti il tuo posto, l'importante è non assumere atteggiamenti maschili», dice.



con Antonella Clerici alla Prova del Cuoco

A Raiuno è approdata dopo essere stata selezionata tra i componenti della Nazionale Italiana Cuochi. Oggi aiuta i concorrenti della sfida settimanale nelle prove. L'anno scorso, nel programma di Antonella Clerici ha anche vinto il torneo "I Primi siamo noi" con i casoncelli. Docente all'Accademia del Gusto di Osio Sotto, la chef ha anche firmato le trofie al pesto per "My cooking box": scatolette, in vendita in aeroporto o in eleganti gastronomie, dove si trova tutto il necessario per preparare un piatto da gourmet. Ma se fosse lei a dover conquistare con una portata, cosa preparerebbe? «Spaghetti al pomodoro, se vinci nella semplicità, vinci sempre».