

“Giovane dell’anno”, il premio dei cuochi va a una bergamasca

written by Redazione
8 Aprile 2016





Ai tempi in cui i giovani scelgono di fare il cuoco per salire su un palcoscenico, Francesca Plebani, ventenne di Caravaggio, si è conquistata un premio per il lavoro dietro le quinte. Alla recente assemblea della Federazione italiana cuochi, a Quinto di Treviso, le è stato assegnato il riconoscimento di "Giovane dell'anno" per l'impegno messo a disposizione dell'associazione. Già, perché mentre i riflettori sono accesi sugli show cooking o le grandi cene, c'è anche chi deve scaricare e sistemare le merci, preparare le attrezzature, stare in cucina, aspetti che spesso si dimenticano ma sono

fondamentali per la buona riuscita di un evento gastronomico. Ed è questo che Francesca ha fatto, meritandosi l'applauso dei colleghi e del presidente nazionale Rocco Pozzulo.

Al lavoro come commis da Sassella Ricevimenti di Casirate d'Adda, ha conosciuto la Fic attraverso il suo titolare, Fabrizio Camer, segretario dell'Associazione cuochi bergamaschi, vicepresidente regione e consigliere nazionale. «Mi ha proposto di iscrivermi due anni fa - ricorda - ed ho cominciato a partecipare alle iniziative. In particolare ho lavorato per il congresso di Firenze lo scorso novembre sul Cuoco 3.0 e ai campionati italiani della cucina di Montichiari. Ho fatto un po' di tutto, come capita in queste occasioni, dal preparare pranzi e cene all'assistenza agli showcooking, al magazzino». «Sono belle esperienze - sottolinea -, perché permettono di lavorare con cuochi di tutta Italia, vedere come

si svolgono i concorsi, scoprire piatti nuovi e sono tutti stimoli a fare di più. Ho avuto modo anche di conoscere maestri come Claudio Sadler e Davide Scabin».

Francesca ha scelto la carriera in cucina sulle orme del fratello, Andrea, morto prematuramente in un incidente stradale. «È a lui che voglio dedicare il premio, se faccio questo lavoro è anche nel suo ricordo - dice -. La soddisfazione è stata grande e mi spinge a dare sempre di più nella professione e nell'associazione».

I piatti che ama maggiormente cucinare sono i secondi di pesce e il suo obiettivo, in futuro, è affiancare la sorella Daniela, che invece ha studiato sala e che gestisce da otto anni il ristorante C'est la vie nella zona industriale di Caravaggio. Sa però che la gavetta è necessaria ed è intenzionata a collezionare ancora esperienze che le permettano di crescere.

