



FEDERICA FRANCOLINO,
27ENNE NATA A POTENZA,
DIPLOMATA ALL'ALMA DI PARMA,
LA SCUOLA DI CUCINA INTERNAZIONALE,
ATTUALMENTE AI "FUOCHI" DI UN
PRESTIGIOSO RISTORANTE AUSTRALIANO.
LA CHEF AMA MOLTISSIMO LE SPEZIE.
"RACCONTANO L'IDENTITÀ DELL'ALTRO
E UN PO' ANCHE LA MIA"



La cucina,
un viaggio senza meta

*Federica
Francis*



di Carmensita Bellettieri

“Le spezie sono per me sinonimo di tradizione e identità culturale. Ma sono soprattutto parte fondamentale dell'analisi sensoriale di un piatto. Odori, colori, consistenze che mi ricordano un determinato mercato della Thailandia, una bancarella in Messico o un vecchio food truck in Indonesia. Le spezie sono un viaggio sensoriale”. Il viaggio dei sensi, e la passione a essi legata, sembra essere l'ingrediente fondamentale della diplomata all'Alma di Parma, la scuola di cucina internazionale, Federica Francolino, 27enne nata a Potenza e ora ai “fuochi” di un prestigioso ristorante australiano. Le 18 stelle Michelin che hanno il compito di valutare tutti gli studenti che “maturano” sotto gli insegnamenti del compianto Gualtiero Marchesi hanno molto apprezzato il linguaggio utilizzato da Federica per la stesura della sua tesi. Un racconto “gustoso” che svela l'amore per la cucina, da lei vissuta come un viaggio senza una meta. “L'importante è viaggiare, non star fermi - ci dice con la voce carica di energia - sentirsi sempre pronti ad intraprendere nuovi percorsi, dove ogni nuovo luogo, grazie ai suoi piatti e alle sue ‘specialità’, diventa casa per un po””.

Il cardamomo: la decisione di lasciare biotecnologie e andare alla scuola di Gualtiero Marchesi

Come i baccelli del cardamomo che, quando maturano, attraversano tre fasi cromatiche (bianco, marrone e poi nero), così la maturazione del sogno professionale di Federica Francolino attraversa tre fasi decisionali. La prima è il bianco di un inizio inconsapevole, quello di passare dal liceo scientifico alla facoltà di Biotecnologie a Perugia. La seconda è il marrone di una ricerca di un equilibrio interiore offerto da una nuova visione: “Dovevo iniziare a guardare le cose da un'altra prospettiva

- racconta Federica - e ho scelto il mio punto di partenza, l'emisfero opposto. Così lascio l'università, la mia casa, i miei amici e la mia famiglia, parto per l'Australia, racimolo un po' di soldi e mi iscrivo all'Alma”. La terza fase, infine, è il “nuovo inizio” del nero: “Sono tornata in Italia nell'agosto del 2014, il tempo per fare qualche saluto e per preparare una nuova valigia e, in settembre, inizio a frequentare il Corso di Tecniche di Base per poi proseguire subito a novembre con il Corso Superiore di Cucina Italiana”. E da qui parte la vera grande avventura di Federica nel viaggio dei sapori e dei saperi della cucina internazionale, un viaggio che ha delle tappe ma non ancora una meta: “Ho sempre amato cucinare per gli altri, ma non amo cucinare per me stessa. Ho lasciato il mio vecchio percorso di studi perché sono una persona costantemente in movimento e la sola idea di stare seduta in laboratorio o dietro una scrivania per me è impensabile - dice Federica a occhi chiusi -. Non ho mai avuto il timore di lanciarmi nel vuoto o di cimentarmi in qualcosa di completamente sconosciuto. Quello che realmente temo è la noia e la routine”.

La paprica: la studentessa dell'Alma e tutte le sue variazioni di rosso

La paprica, o il più familiare peperoncino, è tra le spezie più desiderate e temute, conosciute e volutamente ignorate. La polvere rossa può essere di varie sfumature di cremisi cui corrispondono sapori diversi, dal rosso forte con gusto delicatamente affumicato al rosso bruno con toni decisamente infuocati: “Quando entrai per la prima volta nella Reggia di Colorno l'ansia si trasformò in adrenalina e la paura in sfida - ricorda Federica, con un lieve rossore che sale dal petto e raggiunge le guance -. Per me sono stati i mesi degli opposti che si mescolano indissolubilmente: pro e contro, lacrime e sorrisi, nuovi incontri e addii”. L'Alma diventa per una Federica assetata di conoscenza, ma anche timorosa di perdere quella sfida, un “reticolo intricato da cui succhiare informazioni” per poi distillarle in base al suo specifico filtro: un'anima appassionata. Una passione per la vita e i suoi mille gusti. “E dopo questo bombardamento culturale e umano, arriva in un lampo il giorno dell'assegnazione dello stage. Non importa se sei grande e grosso o piccolo e indifeso, se sei emotivo o impassibile, se sei ansioso o serafico...quel giorno, in un modo o nell'altro, le tue mani sudano e tremano comunque” chiosa la chef in erba.

La curcuma: lo stage con lo chef Philippe Léveillé e stralci di "Memorie Unte"

Con il suo gusto amarognolo, robusto, aromatico, la curcuma è l'energia centrifuga del giallo che avvolge e stravolge: "Entrando nell'aula Magna la disposizione è stata immediata. Quell'aula non ha mai ascoltato tanto silenzio, credo che qualcuno abbia addirittura smesso di respirare. E poi via, si comincia...Uno dopo l'altro abbiamo visto comparire le nostre foto imbarazzanti abbinata a un piccolo pallino rosso sulla cartina dell'Italia. Quando hanno pronunciato il mio nome, subito è comparso un pallino su Concesio, mentre guardandomi, mi dissero: 'Vai al "Miramonti L'Altro", da Philippe Léveillé'. Federica riprende tutta l'aria che ha consumato nei polmoni per poi espellerla, nuovamente, tutta d'un fiato. Ho sempre pensato che in una cucina si debba entrare in punta di piedi, ma poi devi iniziare a volare. E questa brigata vola davvero, tutto il giorno. Anche il tempo vola con noi". Un tempo che la maturanda chef deve spendere anche per l'ultimo scoglio della sua formazione: "Non è un diario e non è ancora una tesi, in realtà è un non dimenticare, ma soprattutto un modo per capire quello che potrebbe essermi sfuggito durante la giornata. È per questo che, non sapendo come definirlo, ho dato un titolo di fantasia alle mie 'Memorie Unte', ovvero il racconto dello stage e le storie gastronomiche di Costorio, una delle frazioni di Concesio, in provincia di Brescia".

Il curry: il melting pot e l'inclusione di Sidney

L'Australia, e Sidney in particolare, è una moltitudine di popoli, genti, lingue e cucine diverse. Proprio come la miscela di un buon curry, è un continente che ha saputo fare del "concetto di inclusione - spiega la chef - l'ingrediente fondamentale di ogni singolo piatto". Federica ritorna nelle cucine di Sidney dopo aver gustato le tavole di mezza Europa, del Messico, dell'Indonesia e della Thailandia. "Qui le cucine di tutto il mondo sono in primo piano e si fondono tra di loro, creando nuovi concetti culinari. Piatti asiatici, arabi, italiani, messicani, francesi: c'è spazio per tutto e tutti. Ovviamente, in un intrico composto da tanti tipi diversi di cucine, le spezie giocano un ruolo fondamentale, soprattutto nel preservare l'identità del piatto. Ecco perché amo moltissimo usare le spezie nella mia cucina: per raccontare l'identità dell'altro e un po' anche la mia - termina la chef-. Le spezie che utilizzo maggiormente e che rappresentano la mia 'strada' sono la cannella, il cardamomo, la citronella, la curcuma, il curry, lo zafferano, lo zenzero, l'aglio nero, la paprika affumicata, i semi di coriandolo, i semi di kummel, la senape gialla, i semi di papavero e il sesamo."



Federica Francolino ritira il diploma ALMA "Cuoco professionista di cucina italiana"

"Spices are for me synonymous with tradition and cultural identity. But they are above all a fundamental part of the sensory analysis of a dish. Smells, colors, textures that remind me of a certain market in Thailand, a stall in Mexico or an old food truck in Indonesia. Spices are a sensory journey". The journey of the senses, and the passion linked to them, seems to be the fundamental ingredient of the new graduate at Alma of Parma, the international cooking school, Federica Francolino, 27 years old born in Potenza and now at the "fires" of a prestigious Australian restaurant. Thanks to her thesis, Federica is judged among the potential stars of the kitchen of the future by the 18 Michelin stars who have the task of evaluating all the students who "mature" under the teachings of the late Gualtiero Marchesi. The love for cooking is a journey without a precise destination for Federica; the important thing is travelling, not staying still, an uninterrupted journey, where every new place becomes home for a while thanks to its dishes and its "specialties". Where each new country left the taste of a soul in her mouth, the "sense" of an identity.

Cardamom: the decision to leave Biotechnology and go to Gualtiero Marchesi's school

Federica Francolino's professional "dream" has matured like a cardamom pod. Firstly comes the unaware "white" from the scientific high school and the faculty of biotechnology in Perugia, then the "brown" of a new vision: "I had to start looking at things from another perspective - says Federica - and I chose my starting point ... the opposite hemisphere. So I leave the university, my home, my friends and my family, I leave for Australia, I collect some money and I join the Alma ". Finally, here is the "black" of the "new beginning": "I returned to Italy in August 2014, the time to say goodbye, prepare a new suitcase and, in September, I start attending the Basic Techniques Course and then I continue immediately in November with the Advanced Course of Italian Cuisine".

Paprika: the Alma student and all her variations of red

The red paprika powder can be of various shades of crimson which correspond to different flavors, from strong red with a delicately smoked taste to brown red with decidedly fiery tones: "When I entered the Colorno Palace for the first time, anxiety turned into adrenaline and fear

in challenge - remembers Federica, with a slight blush that rises from her chest and reaches her cheeks - For me they were the months of opposites that were indissolubly mixed: pros



CREMA DI ZUCCA, PORRO CROCCANTE E SALSA FRANCIACORTA CON LEMONGRASS E ZENZERO

INGREDIENTI

Zucca 400g	Cipolla 200g	Latte 50g
Porro 300g	Zenzero 100g	Burro 150g
Patate 150g	Lemongrass 80g	Farina 20g
Carote 100g	Scalogno 100g	Olio di semi 500ml
Sedano 100g	Panna 50g	Brut - blanc de blancs 250 ml

Lavare e mondare le carote, il sedano e la cipolla. Tagliarle grossolanamente e porle in una pentola piena d'acqua fredda, portandola a bollore, in modo da ottenere un brodo vegetale. Filtrare il brodo eliminando la parte solida. Lavare e mondare la zucca e le patate, tagliandole in modo da ottenere una dadolata regolare. Tostare la dadolata in una pentola con il burro. Lavare e mondare il porro, riponendone metà in frigo e tagliando a filangè la restante parte. Dorare il porro in padella con poco burro ed unirlo alle patate con la zucca.

Aggiungere latte, panna, una parte del brodo, sale e pepe. Frullare e setacciare il composto. Lavare e mondare lo scalogno tagliandolo a julienne. Lavare lo zenzero, tagliandolo grossolanamente. Lavare e tagliare il lemongrass in piccoli pezzi. Soffriggere scalogno, lemongrass e zenzero. Sfumare con il brut - blanc de blancs. Aggiungere panna, brodo, sale e pepe, lasciando ridurre. Filtrare il tutto, eliminando la parte solida. Tagliare a filangè il porro avanzato, infarinarlo, friggerlo nell'olio bollente e salarlo. Per il primo strato del bicchiere, montare al burro la crema di zucca. Per il secondo strato, emulsionare la salsa di zenzero e lemongrass. Guarnire con porro croccante e servire.



Lo zenzero: la ricetta creata da Federica

and cons, tears and smiles, new encounters and farewells". But, above all, months of a passionate "cultural and human bombardment" which, in a flash, led her to the assignment of the internship.

Turmeric: an internship with chef Philippe Léveillé and excerpts from "Anointed Memories"

The yellow of turmeric is that one of the centrifugal energy: 'Go to Miramonti L'Altro at Philippe Léveillé's' - says Federica - I always thought that you should enter a kitchen on tiptoe, but then you have to start flying. And this brigade really flies, all day! Time also flies with us". A flight that does not leave aside the other great energetic commitment, the thesis: "It is not a diary and it is not yet a thesis, in reality it is a "not forgetting", but above all a way to understand what may have escaped me during the day. This is why, not knowing how to define it, I gave a fictional title to my 'Anointed Memories'".

Curry: the melting pot and the inclusion of Sidney

For Federica, Australia is like a mixture of spices: a good curry. "Here, kitchens from all over the world are in the foreground and blend with each other, creating new culinary concepts. Asian, Arab, Italian, Mexican, French dishes: there is room for everything and everyone. Obviously, in a tangle made up of many different types of cuisine, spices play a fundamental role, especially in preserving the identity of the dish. That's why I really love using spices in my kitchen: to tell the identity of the Other and a little bit mine, too", concludes the chef.

