



GIOVANI E
COMPETIZIONI

Di Redazione

Giovani cuochi si mettono in gioco: IL BELL'ESEMPIO DI FRANCESCA MISSURE

L'associata pugliese è già consapevole, alla sua giovane età, che sogni e progetti si devono basare su tanto studio e altrettanta preparazione

La giovanissima associata FIC di Brindisi **Francesca Missure** ci racconta in questa intervista per la rivista *Il Cuoco* quali sono state le sue emozioni nel vincere una medaglia d'argento agli ultimi Campionati Federcuochi a Rimini, nella categoria Mystery Box. E, assieme all'entusiasmo, ci rivela i suoi sogni e i suoi progetti.

Francesca, raccontaci un po' di te. Quanti anni hai, che classe frequenti e come hai deciso di iscriverti all'alberghiero?

"Ho 15 anni, frequento la classe terza di indirizzo enogastronomico dell'istituto "Sandro Pertini" di Brindisi e ho scelto questa scuola alberghiera per poter portare in alto la mia passione, che è quella della cucina".

Questa tua grande passione per la cucina come è nata?

"Guardando e aiutando mio padre in cucina, fin dall'età di 8 anni".

Nonostante la tua giovanissima età, hai già partecipato a competizioni importanti, anche con ottimi risultati. Perché hai deciso di farlo?

"Per mettere alla prova le mie conoscenze e le mie capacità,

nonostante la giovanissima età. Anche se c'è ancora molto da studiare e da imparare. E, a tal proposito, vorrei ringraziare il presidente provinciale di Brindisi, Gianfranco Pezzuto, per avermi permesso di partecipare ai Campionati della Cucina Italiana".

Che emozione hai provato quando hai indossato questa bella medaglia e che cosa provi oggi, a distanza di tempo?

"Indossando questa medaglia, subito dopo la premiazione, ho sentito un'emozione fortissima di gioia, di felicità, è stata una soddisfazione personale, ma anche un'esperienza di grande ansia. E ancora oggi provo le stesse emozioni che provavo in quel momento e, se potessi, le rivivrei mille altre volte. Ma tutte queste grandi emozioni, ci tengo a precisare, non sarebbero mai arrivate senza il presidente Pezzuto, che ha creduto in me, fin dall'inizio del nostro incontro".

Come ti vedi da grande e già dopo il diploma?

"Da grande, dopo aver conseguito il diploma, vorrei frequentare l'accademia di alta formazione **CAST** Alimenti e, subito dopo, vorrei vedermi già a lavoro, perché non voglio perdere tempo".

Sogno nel cassetto, è sempre legato alla ristorazione?

"Assolutamente sì! Il mio sogno è quello di far parte della Nazionale Italiana Cuochi ed aprire un ristorante gourmet, che vorrei fosse conosciuto un po' in tutta la nazione".

E le competizioni, continuerai sempre a prepararti con questo entusiasmo?

"Assolutamente sì! Le competizioni continuerò a prepararle con questo entusiasmo, ma con più impegno di prima".

A febbraio a Rimini, parteciperai da singola o anche in squadra?

"Ancora c'è molta indecisione. Mi piacerebbe partecipare con la squadra, ma anche nella competizione singola per mettere ancor più alla prova le mie capacità. Deciderò". ■