LAURA FRANCESCHETTI: PERSONAL CHEF DI COOKING IN FLORENCE

Cooking in Florence è un'innovativa scuola di cucina a Firenze che organizza corsi per piccoli e grandi gruppi. Nella sua meravigliosa cucina di casa, Laura Franceschetti proprietaria e insegnate di Cooking Florence, svela ai suoi studenti dai segreti della tradizione toscana a come cucinare *gluten free*.

Cooking in Florence, l'innovativa scuola di cucina a Firenze

Incontro Laura nella sua cucina da sogno, non credo che si potrebbe chiedere di più. Seduti al tavolo davanti alla grande e luminosa finestra, mi offre una spremuta freschissima di arancia e melograno, davvero sfiziosa, qualche manicaretto e mi racconta la storia di Cooking in Florence.

“Sono Laura Franceschetti e lavoro con passione: cucinare è fantasia. Non ho fatto il classico percorso di scuola alberghiera, ma l’amore per la cucina mi è stata tramandata dalle mie nonne: una cresciuta in un ristorante ad Aulla e l’altra ottima cuoca di famiglia, diciamo che sono cresciuta mangiando davvero bene.

La mia vita per un lungo periodo è stata legata ad un’altra mia grandissima passione: quella per i cavalli con cui ho lavorato fino al 2001, fin quando no ho preso l’attestato di terzo livello di sommelier. Durante il corso ho conosciuto Maurizio Zanolla dell’Accademia dei Palati (Macelleria, Gastronomia, Enoteca & Bistro), il quale mi ha stimolato molto nella crescita e nella curiosità verso il mondo incantato della cucina, tanto che nel 2005 ho venduto la mia ultima cavalla al Principe Duccio Corsini.

In quell’occasione Clotilde Corsini, moglie del principe Corsini e collega di mio fratello mi chiese: – *Che fai ora?*– –*Vorrei fare qualcosa con il vino e la cucina*-, le risposi. E lei: – *Io vorrei aprire un ristorante.*– –*Clotilde, io non sono in grado*– ribattei. Ma lei non sentì ragioni. Dopo poco aiutai ad aprire l’Osteria le Corti sotto l’omonima “Villa le Corti” e per un paio di anni abbiamo lavorato insieme. E’ stata una gavetta molto importante per me.

Oltre a questo nel frattempo avevo seguito dei corsi di cucina che mi hanno permesso di insegnare alla Scuola di Cucina Lorenzo de’ Medici e a lavorare per alcuni tour operator. Ma il mio desiderio era quello di aprire qualcosa di mio e così ho aperto Cooking in Florence, che mi sta dando grandissime soddisfazioni.”

Raccontami….sono sempre più curiosa.

“Per esempio ti racconto che con il catering di Cooking in Florence siamo andati a Mosca ad organizzare e servire un banchetto. Abbiamo acquistato parte del materiale che ci serviva in Italia, poi siamo andati a Mosca, abbiamo fatto la spesa e cucinato: una delle cose che manca in Russia è la lavorazione del fresco in loco. E’ bello conoscere altre culture e altre persone provenienti da tutto il mondo.

Prevalentemente le persone che seguono i nostri corsi di cucina sono americani, ma anche australiani, thailandesi, sudafricani. In generale sono tutte persone molte curiose, che hanno voglia di scoprire e confrontarsi, che non sono solo interessate alla cucina italiana, ma anche ad altri aspetti della nostra cultura.”

Di cosa si occupa precisamente Cooking in Florence?

Organizziamo corsi di cucina per singoli, piccoli gruppo fino ad arrivare a 90 persone. Spesso le grandi aziende per creare coesione nel team di lavoro, il famoso *team building*, organizzano attività di gruppo, tra cui si trova il cucinare insieme che aiuta la collaborazione, l’ingegno e l’organizzazione, facendoli divertire insieme.

Recentemente abbiamo organizzato un evento di *team building* con la Tissot e successivamente con Benetti Yacht e Tetrapack. Oltre ai corsi, come ti accennavo prima, abbiamo la parte dedicata al catering.

Dove si svolgono i corsi?

La maggior parte si svolgono qui a casa mia, dove ha sede Cooking in Florence o in location suggerite dal cliente, oppure nelle più belle fattorie della Toscana dove è possibile chiudere il cerchio con una degustazione di vini oppure andando a cercare il tartufo fresco e così via.

Come arrivano le persone da te?

Molte arrivano tramite il web, sia grazie al nostro sito che a Tripadvisor, dove Cooking in Florence ha il massimo delle stelline. Comunque devo confessare che non sono molto tecnologica: ho un gruppo di persone che mi segue la parte della comunicazione web, dato che, a parte la mancanza di tempo, mi trovo decisamente più a mio agio tra i fornelli che fra file, app e pixel.

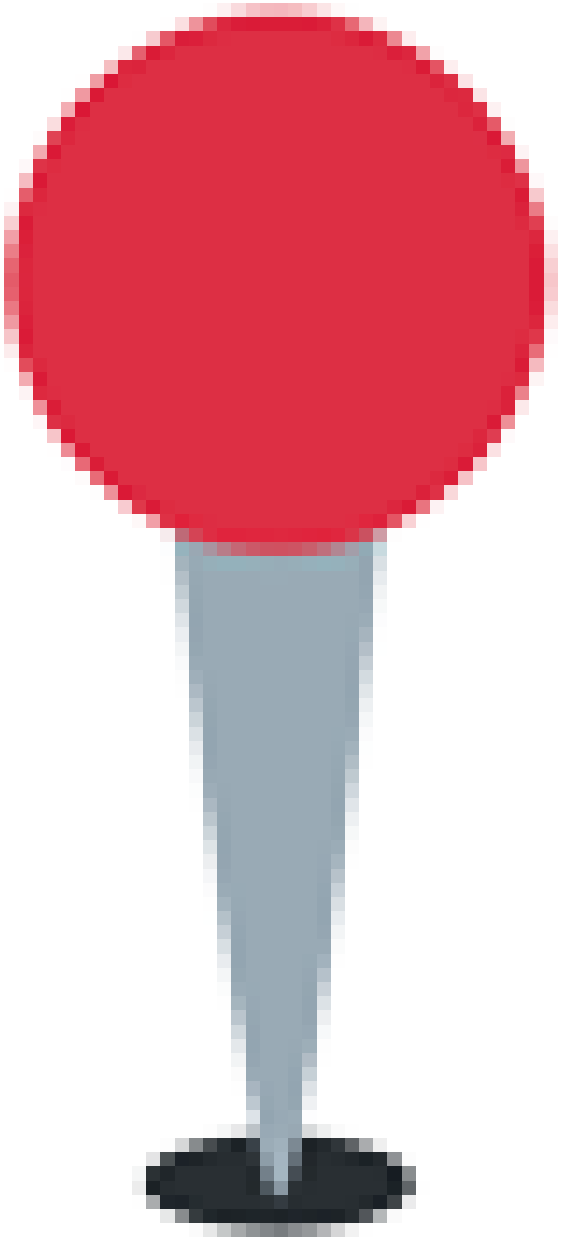
Che reazione hanno le persone quando arrivano nella meravigliosa cucina di Cooking in Florence?

Sicuramente di stupore. Usciti dall’ascensore, sicuramente un po’ stretto, si ritrovano in uno spazio aperto dove possono rilassarsi, appoggiare le loro cose dove vogliono, sentendosi davvero come a casa loro. Una volta sistemati, tutti a lavarsi le mani che si comincia a cucinare.

Toglimi una curiosità. Immagino che quando si cucina per insegnare sia difficile farlo in piccole quantità e, suppongo, che il surplus di cibo rispetto a quanto ne riusciate a consumare dopo il corso sia abbastanza. La domanda è: cosa ne fate degli avanzi di cibo?

“Alcune persone se lo portano via, ma difficilmente quelle che si trovano in albergo hanno lo spazio dove tenere il cibo. Quindi gli spiego che non viene buttato via niente e che verranno mangiati dalla mia famiglia e dai miei nipotini che abitano al piano di sotto: se per esempio durante il corso di Cooking Florence abbiamo preparato gli gnocchi, li metto nel cestino di vimini, come si faceva una volta nei vecchi quartieri fiorentini, mi affaccio alla finestra che da sul nostro giardino e gli grido: *–Oggi gnocchi freschi!-*”.

www.cookinginflorence.it – Tel: + 39 335 6469 869 – info@cookinginflorence.it



PER APPROFONDIRE:

La cucina di Cooking in Florence: full immersion nella gastronomia toscana

Cooking in Florence: tasting the best of Tuscany

I migliori ristoranti di San Niccolò a Firenze

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople