

# Food, al via domani a Roma la scuola di cucina itinerante di Francesca Filippone



Roma – Non una semplice scuola di cucina, ma un viaggio attraverso il gusto, un’esperienza in grado di lasciare un bagaglio di emozioni oltre che di conoscenze tecniche: prende il via domani a Roma **La Valigia**, format ideato da **Francesca Filippone**, imprenditrice specializzata nell’export di prodotti enogastronomici Made in Italy in Cina, soprannominata Amica dell’Artusi, nonché reduce dall’ultima edizione di **MasterChef Italia**, il cooking show Sky Original prodotto da Endemol Shine Italy (sempre disponibile on demand), dove si è fatta riconoscere per le ricette fusion. Il progetto nasce in collaborazione con **Mercato Centrale** che conferma la sua natura di piazza aperta, in cui cibo e cultura si incontrano. Oltre ad essere la location che farà da sfondo alle cooking class, Mercato Centrale si fa narratore, insieme a Francesca Filippone, di un viaggio tra culture enogastronomiche diverse e che arricchiranno ad ogni incontro i partecipanti.

Otto appuntamenti, due volte al mese tra aprile e luglio: si comincia il **12 aprile a Mercato Centrale Roma** (dove la Valigia farà sosta anche il 24 giugno), si prosegue a **Mercato Centrale Torino** (20 aprile e 22 giugno), **Mercato Centrale Firenze** (18 maggio e 13 luglio), **Mercato Centrale Milano** (31 maggio e 5

luglio). Ai fornelli, insieme a Francesca, cuochi da tutto il mondo. Tra questi Sasha Wong dalla Cina, Sun dalla Korea, Marem dal Senegal, Uresh da Ceylon, Mime dal Giappone, Luna dalla Thailandia, Niraj dall'India, Dalia dalla Francia. Ogni serata ospiterà inoltre un produttore di vino che avrà sposato il progetto, ma anche una filosofia di inclusione e multiculturalità nella propria azienda.

Ad aprire il ciclo, **domani a Roma**, una speciale sessione di **cucina cinese con Sasha Wong**, nata e cresciuta in Cina, in Italia da 8 anni, dove lavora come chef a domicilio. Sarà lei a guidare la preparazione di YANGCONG BING (piadine cinesi), GONGBAO JIDING (pollo gongbao), LIANGBAN HUANGGUA (cetrioli in insalata con salsa speciale). L'evento ha un costo di 25€ a persona, per info e prenotazioni: [info.roma@mercatocentrale.it](mailto:info.roma@mercatocentrale.it); il biglietto si può acquistare direttamente su Zerofila -> <https://bit.ly/MCR-la-valigia-di-Francesca>

Ogni **cooking lesson** si apre alle 19, con la preparazione di alcune ricette rappresentative di una cultura gastronomica diversa, i partecipanti sono poi chiamati a replicarne una. Agli chef di turno il compito di assaggiare e giudicare: al termine di ogni incontro tutti si godranno un brindisi, mentre lo chef "ufficiale" sarà incaricato di produrre un pensiero o un dipinto destinato ad alimentare una mostra itinerante. Alla fine dell'anno, infatti, è prevista non solo una mostra, ma anche una pubblicazione, un documentario e una cena a tantissime mani.

"La Valigia – spiega Francesca – è una scuola di cucina itinerante giocosa in cui i maestri saranno chef che hanno preso la valigia e lasciato il proprio paese per venire in Italia. Il progetto nasce sull'idea di cibo come **memoria e integrazione**. Come aiuto nella divulgazione e nella creazione di un filo conduttore tra ricette e culture".

La storia di Francesca, infatti, è quella di una giovane donna

che parte con una valigia piena di sogni e coltiva sapori e profumi in cucina per tornare a casa con il palato. **Francesca Filippone** nasce in un paesino in provincia di Varese, Rancio Valcuvia, dove vive fino ai 21 anni quando, dopo una laurea in relazioni internazionali, parte per la Cina dove lavora in una multifunzione che li produce congelatori. Dopo 7 anni a Taizhou, piccola città di 5 milioni di abitanti e aver girato l'Asia si specializza in business development for food and beverage in Asia e inizia a lavorare come consulente per le aziende enogastronomiche straniere per vendite e branding. Collabora con il Gambero Rosso in ambito Guida dell'Olio e Vocabolario del Vino. Nel 2022 partecipa alla 12 esima edizione di MasterChef Italia. Oggi la Valigia è la sua nuova sfida, assieme a Francesca's Choice, società di consulenza strategica e marketing per lo sviluppo estero di aziende enogastronomiche. Lavora anche per i social media e da quest'anno ha iniziato a realizzare eventi, fornire supporto per la creazione di menu e per l'organizzazione di eventi di team building in tema cucina.