

“Le crepes suzettes? Non mi sono mai piaciute”: la prima intervista a Francesca dopo l’uscita da masterchef

Pubblicato: Lunedì 16 Gennaio 2023



Una crepe suzette è stata fatale a **Francesca Filippone**, che con Edoardo è la protagonista varesina della 12esima edizione di **Masterchef**, il popolare cooking show di Sky ora **in onda ogni giovedì alle 21.15 su Sky Uno** prodotto da Endemol Shine Italy. Abbattuta dal dolce francese ma non nell’animo, Francesca Filippone racconta a VareseNews, per la prima volta dopo la sua uscita, come è arrivata a Masterchef e quali progetti ha per il futuro.

Partendo proprio dalla cucinata che l’ha fatta uscire dalla masterclass: «Lo ammetto: le crepes suzettes non mi sono mai piaciute. Avevo un innamorato francese che me le faceva sempre perchè credeva le gradissi, ma a me non piace l’arancia, non piace il grand marnier, non piace niente di quel dolce. Quando le ho viste ho fatto finta di apprezzarle ma in cuor mio già presagivo il disastro. Tra l’altro, non l’ho mai detto esplicitamente, ma il mio pensiero più cupo durante tutta la gara era “A me, mi ammazzerà un dolce”. E così è stato».

Fatale il pressure a base di dolci quindi, ma c’erano anche altri motivi in quella giornata a indebolire l’attenzione di Francesca, che nella trasmissione non erano visibili: «In realtà, se riguardate i video, c’era un altro problema che non mi ha aiutato nel pressure test: si vede bene la mia faccia stanca, perchè erano un po’ di notti che non dormivo. Mia mamma era caduta, si era rotta delle costole, insomma ero preoccupata. E la stanchezza non è utile nei pressure».

Non c’è però delusione nella sua voce :«Io sono felice perchè il percorso mi ha dato l’opportunità di

imparare tanto – spiega Francesca – E, inoltre, dopo l’uscita sono stata contattata da molte persone che mi hanno detto molte gentilezze e mi hanno confessato che ho fatto loro venire voglia di studiare e mettersi in gioco. Lottare contro le proprie paure e studiare per rafforzarsi sono cose molto importanti».

DALLA VALCUVIA A MASTERCHEF, PASSANDO PER IL RESTO DEL MONDO

L’avventurosa vita di Francesca Filippone, che l’ha portata fino a Masterchef, parte da una esistenza normale, nelle valli del nord varesotto: «Sono partita da Rancio Valcuvia con una famiglia normale. Certo, i miei erano professori ma eravamo una famiglia semplice, niente di speciale. Da lì sono comunque arrivata dall’altra parte del mondo, ho conosciuto un sacco di cose, ho incontrato persone di ogni tipo. Non ho avuto limiti». Come ormai è noto, Francesca ha infatti vissuto in Cina per oltre dieci anni, dove ha lavorato non solo in una multi nazionale ma anche, unica italiana, in una azienda cinese. Ha vissuto anche ad Hong Kong e in molti altri luoghi.

Di Masterchef Francesca dice: «Penso che questa esperienza abbia portato alla luce una parte di me più tremante ma intensa. Vorrei che le persone sapessero quanto vale la pena riflettere che chi non è uguale a te è un arricchimento, non un problema, è una spilla sul grembiule bianco, non una macchia. Invece, quello che manca un po’ oggi è la voglia di andare oltre l’apparenza».

“MASTERCHEF HA MOSTRATO L’ITALIA CON LA VALIGIA”

Della trasmissione a cui ha partecipato, la concorrente di Rancio, ha una bellissima opinione, anche dal punto di vista culturale e educativo: «Masterchef, per la sua storia, ha avuto il grande pregio di portare al suo interno culture diverse – sottolinea Francesca – Ha mostrato come l’Italia sia un paese con la valigia, sia per andare via che per venire qui. La nostra provincia ne è un grande esempio: sin dall’inizio del 900 tanti varesotti sono andati in Francia, in Germania, in Argentina e altre parti del mondo. Anche se Varese è una provincia ricca, come tutta l’Italia ha visto una migrazione pazzesca, anche negli ultimi anni. I progetti futuri che ho sono fatti per quello, come unico obiettivo hanno quello di cercare di creare un’opportunità per i giovani».

DUE VITE E DUE CUORI: UNO A RANCIO, L’ALTRO IN TOSCANA

Ma cosa fa oggi, fuori dalla masterclass, Francesca? «La mia vita oggi è su due fronti: uno è quello di Francesca’s choices, la mia società, con cui faccio promozione, vendita e formazione B to B e B to C di prodotti italiani in Asia. Ma a fine 2019 si è aggiunta la cantina Pakravan Papi, dove c’è il mio compagno Leopoldo: una cantina straordinaria che si trova a Riparbella, in provincia di Pisa, e che racconta l’unione di due culture, quelle di sua madre e suo padre, una donna persiana e un toscano che si sono incontrati quando stavano salvando libri antichi durante l’alluvione di Firenze».

Francesca quindi si divide tra la Valcuvia e la Toscana, dove ha un progetto pronto per nascere: «In luglio speriamo di aprire l’enoteca a Riparbella, dove ha sede la cantina. Un locale che avrà anche una cucina di cui io sarò la chef. Intanto, i vini stanno avendo un bel successo, e la provincia di Varese è quella che ne compra di più. Ce l’hanno anche diversi ristoranti del capoluogo. Poi ho in campo un progetto ancora silenzioso che inizia a febbraio, si svolgerà in giro per l’Italia e c’entra con valigia e giovani. Lo saprete più avanti».

TANTE AMICIZIE NATE A MASTERCHEF E UN MENU GIÀ PRONTO DAL TITOLO “I MIEI AMORI”

Ora è arrivato il momento delle domande classiche, quelle che si fanno ai concorrenti usciti dalla cucina di Masterchef, domande a cui Francesca non si sottrae. Per esempio, **a chi è rimasta più legata?**

«Sono rimasta più legata a Silvia, che è diventata una arissima amica, a Hue che mi ha scritto una

dedica molto bella, al dolce e bravo Bubu, a Edoardo che è “dei nostri” e ci possiamo vedere facilmente, a Francescone che è simpaticissimo, a Letizia che è dolce e preparata e a Beppe, che è una persona gentilissima».

Qual è stato il momento più esaltante?

«L’entrata. è stato bellissimo. ero tranquilla, felice, mi piaceva cucinare. anche l’uscita a Tropea è stata bella, e la squadra era affiatata»

E il momento più difficile?

«È stato difficile cucinare con i pepi: ho dovuto cambiare ricetta in corsa, perchè la mia prima ipotesi era troppo ambiziosa».

Chi pensa vincerà?

«Io spero che vincano Olli, Silvia, Edo, Hue o Bubu: se lo meritano».

Avevi il menu per la finale?

«Certo che sì! Continuavo a rifarmelo nella testa, l’avevo pronto fin dall’inizio della gara. La sera che l’ho preparato, parlando con Leopoldo, piangevo come una fontana. Il menu si chiamava “i miei amori”. A mio papà era dedicato l’antipasto: una mousse di pane con acciuga e nduja. Il primo era dedicato a Jacopo, mio fratello, che ora vive in Inghilterra: si intitolava “lo spaghetti delle 5” ed erano spaghetti con tè nero, parmigiano, zest di limone e pepe. Il secondo era invece dedicato a Leopoldo e il dolce per mia mamma».

Per chi volesse sapere il seguito, o rivedere l’ultima puntata, Masterchef è in onda ogni giovedì alle 21.15 su Sky Uno, ed è sempre disponibile on demand, visibile su Sky Go e in streaming su NOW.

[Stefania Radman](#)

stefania.radman@varesenews.it