

FRANCESCA  
SIMONI  
PERSONAL  
CHEF



FRANCESCA  
SIMONI





**Francesca Simoni**, al contrario di molti Chef, non ha fatto la scuola alberghiera, ma è stata la sua passione per la cucina a portarla a intraprendere questa strada. Con stupore dei suoi genitori, Francesca ha “tirato” la sua prima sfoglia di tagliatelle all’età di 8 anni: l’inizio delle tante sfide che continua ad affrontare ogni giorno nel mondo della cucina. Golosa di ogni cosa buona, ha “stressato” le sue Nonne e le Mamme e Nonne degli amici affinché le insegnassero e trasmettessero le loro conoscenze. Sempre affascinata dalla ristorazione, si è avvicinata a questo mondo facendo la cameriera e la sua felicità era nel poter finalmente osservare da dietro le quinte questo meraviglioso mondo, cercando di carpire segreti, studiando tempi, tecniche e modi di ogni Chef. Poi da vera golosa, non poteva non confrontarsi con entusiasmo anche con l’arte della pasticceria! Nel tempo ha maturato l’idea che, proprio per la continua voglia di imparare che la contraddistingue, il suo posto non fosse in un solo luogo, ma che la dimensione da freelance le si addicesse meglio. Da qui il nome Prillèin, che dal dialetto bolognese significa “trottola”, il suo nome d’arte. Collabora con realtà diverse portando la propria esperienza e la sua personale energia. Nel 2014 è stata la prima donna Chef al mondo ad aver cucinato in Arabia Saudita. Alla professione in cucina ha affiancato negli ultimi anni anche quella di docente in scuole di formazione.

FOTO: ELISABETTA BARACCHI

DA GRANDE NON VOGLIO ESSERE UNA PRINCIPESSA  
RITRATTI DI DONNE CHE CE L'HANNO FATTA

**MOSTRA FOTOGRAFICA COLLETTIVA**

**A CURA DI:** LORENZA ZANNI

Un progetto di

**CMS**