



Francesco Bisignano, cosentino, classe 1983, coniugato con Carole Capalbo da cui ha avuto due figlie, Gemma e Fernanda di 10 e 8 anni. La sua è una storia diversa da quelle che siamo abituati ad ascoltare, ciononostante, comunque, presenta dei punti in comune con quelle di tanti connazionali che hanno trovato la loro strada al di qua dell'oceano.

Diplomatosi nel 2002 presso l'Istituto Tecnico Agrario G. Tommasi ma non tralascia di darsi sempre da fare, fuori dell'orario scolastico, con diversi lavoretti, anche stagionali. Entra così subito nel mondo del lavoro, dapprima come commesso e poi come rappresentante.

Dopo questa esperienza trova lavoro presso una ditta di manutenzione delle stazioni di servizio e questo lo porta a viaggiare in tutta Italia, cosa questa che gli permetterà di abbinare anche un lavoro di rappresentanza. Infatti, impegnarsi in più cose diventerà poi la sua vera specialità.

Conosce, grazie ad alcuni amici, il mondo della ristorazione e ne rimane affascinato. Nel 2005 ha l'opportunità di gestire un Pub-Bar nel centro della sua città, in seguito ha la possibilità di acquistare la gestione di alcuni ristoranti, dapprima in periferia per poi spostarsi nella zona centrale della città di Bisignano, nei pressi di Cosenza.

Si rende conto però che la sua città è troppo piccola per riuscire a soddisfare quelle che sono le sue ambizioni e così decide di spostarsi nel 2009 in Canada, che ha sempre suscitato in lui un fascino particolare, aprendo inizialmente una piccola ditta di import/export e al tempo stesso inizia anche a lavorare come pizzaiolo nelle principali pizzerie e ristoranti italiani della città di Toronto.

Oggi, forte della sua esperienza di Pizza Chef, è anche proprietario di un ristorante-pizzeria lounge-bar, Via Mercanti a Woodbridge, subito a nord di Toronto, uno dei più conosciuti della città che, fra l'altro, ha vinto il premio come "Best Pizza in Ontario nel 2018" della Camera di Commercio Italiana di Toronto. Possiede, inoltre, un altro ristorante, appena acquistato e 3 gelaterie (Gemma) con cui ha appena vinto il premio come "Best Gelato in Ontario 2022", sempre della Camera di Commercio. E come a sottolineare ancora la sua antica vena di

diversificare e di impegnarsi in più cose, è anche proprietario di alcune imprese nel mondo dell'edilizia, specializzate in diversi settori. A fine mese l'ormai noto Bisignano Group sarà anche il promotore e lo sponsor principale di Miss Italia nel Mondo-Canada, in programma il 30 Ottobre nelle sale della Riviera Parque in Vaughan. E, come si suol dire, il futuro è ancora tutto da scrivere.

LINGUINE ALLO SCOGLIO

Ingredienti per 4 persone

400 gr di linguine di Gragnano

pomodorini ciliegini e un po' di salsa di pomodoro

8 cucchiaini di olio extravergine di oliva

2 spicchi di aglio

16 gamberoni o mazzancolle (oppure scampi)

2 calamari medi (oppure uno grande)

400 gr di vongole

500 gr di cozze

sale, pepe e prezzemolo a piacere

* Se volete unite anche 8 capesante

Preparazione

Pulite il calamaro e le mazzancolle o i gamberoni. A parte, in un grosso tegame che poi userete per spadellare la pasta, lasciate aprire le vongole e le cozze con uno spicchio di aglio e metà dell'olio. In un tegame più piccolo, invece, fate imbiondire l'altro spicchio di aglio (che poi toglierete) nel resto dell'olio, aggiungete i pomodorini tagliati a pezzetti e lasciate cuocere per non più di qualche minuto il calamaro tagliato e rondelle e poi, insieme, le mazzancolle o i gamberoni. Liberate dai gusci la maggior parte delle cozze delle vongole, togliete l'acqua rilasciata in eccesso e tenetela da parte. Alzate la fiamma del tegame più grande, versatevi le mazzancolle o i gamberoni, il calamaro e le capesante con i pomodorini e un po' di salsa di pomodoro e lasciate insaporire per un paio di minuti. Aggiungete un filo d'olio o un po' di acqua dei frutti di mare, se necessario. Cotte che saranno le linguine – al dentissimo, mi raccomando! – scolatele e spadellate per un minuto con il pesce. Pepe macinato e prezzemolo tritato soltanto alla fine, a piacere.