Oggi presentiamo un grande APCI Chef, Emmanuele Cuomo, da tutti conosciuto come Manu Food.

Classe 1988, nato nei vicoli del centro antico di Castellammare di Stabia in provincia di Napoli

Tantissime esperienze lavorative sin da ragazzino in ogni campo, perfino nel settore metalmeccanico. Sposatosi giovanissimo, a 20 anni aveva già la sua prima figlia, l'altra arriverà più tardi.

Alcune volte la vita segue percorsi contorti per indicare ad ognuno la propria strada: l'azienda dove lavorava il nostro Chef Emmanuele dopo poco chiuse i battenti e lui si ritrovò giovanissimo con una famiglia da mantenere e con tante altre comprensibili spese da affrontare.

Allora si chiese cosa potesse fare per arrotondare, soprattutto che in che lavoro gli sarebbe piaciuto cimentarsi e la risposta gli giunse immediata e spontanea: cucinare. Gli era sempre

piaciuto, lo rilassava ma principalmente la cosa lo soddisfaceva moltissimo.

Chiese quindi ad un amico se gli servisse una mano nel suo ristorantino e lui lo invitò ad andare immediatamente. Fu un amore a prima vista, gli piaceva tutto, anche i rumori e subito realizzò che sarebbe stato un impegno molto duro ma che, allo stesso tempo, lo avrebbe riempito dentro, scoprendo anche che gli veniva tutto facile come se già sapesse farlo. Una vera e propria passione innata, una fiammella che già aveva dentro e che diventò un grande e travolgente fuoco. Si rese però conto che doveva anche studiare per poter poi essere in grado di sperimentare ma tutto questo percorso gli confermò che non si era sbagliato, era quello che voleva fare nella vita.

Queste esperienze lavorative non durarono molto perchè il destino lo mise a dura prova. Dopo un serio problema di salute il nostro Chef Emmanuele ebbe l'opportunità di avere un posto di lavoro solido e duraturo: da un lato il suo sogno e dall'altro l'amore per la sua famiglia e la preoccupazione che la sua salute non sarebbe ritornata più quella di prima.

Era un periodo anche molto difficile e demotivante, la ripresa della forma fisica era lenta e quindi, a malincuore, lasciò la cucina e lasciò il suo sogno.

Ma la cucina gli mancava come un amore perduto, non riusciva ad accettare di dover vivere senza, gli mancavano le soddisfazioni derivanti dai clienti, gli mancava tutto.

Pensò di pubblicare qualche suo piatto sui social con un nome d'arte, appunto Manu Food, è così fece. Iniziò a pubblicare le foto, poi le ricette ed infine i video, la gente mostrava di apprezzare e la cosa un po' riempiva quel suo vuoto interiore.

Da allora ad oggi poi questo impegno è diventato un vero e proprio lavoro, fa infatti molti eventi privati, show cooking e collabora con diverse aziende, creando contenuti di ogni genere per loro.

Ha molte persone che lo seguono e che crescono ogni giorno e gli piace anche dedicare del tempo per il sociale, lo gratifica molto. Ha fatto anche tante altre cose, come ad esempio, circa un paio d'anni fa, ha scritto un libro di ricette, anche con l'aiuto del parroco del suo quartiere Don Salvatore Abagnale ed in un mese sono state vendute tutte le copie.

L'intero ricavato è stato destinato per la realizzazione di un laboratorio di cucina in una scuola del suo quartiere e sono ormai due anni che fanno corsi di cucina gratuiti per i ragazzi dell'istituto in modo da fargli conoscere il mondo della cucina e magari dargli l'opportunità di un futuro migliore e diverso. Per il nostro Chef sicuramente soddisfazioni ed emozioni che non hanno prezzo.

Il messaggio che vorrebbe lanciare è quello che chi crede nei propri sogni deve fare di tutto per raggiungerli, senza demoralizzarsi alle prime difficoltà e di andare dritti ognuno per la propria strada con amore, passione e determinazione.

Per il futuro ha in mente vari e diversi progetti che spera di realizzare, da credente, con l'aiuto del Signore. Fa anche parte dell'APCI Campania dove si occupa della comunicazione.

[illegible] Emmanuele, Manu Food [illegible] è [illegible] sciate [illegible] la [illegible] https://www.facebook.com/manufood88/videos/2[illegible]