

Riflessioni e Analisi

di Cristina Vannuzzi

Il mondo di Filippo Cogliandro

Uno chef di Reggio Calabria



Come si fa a riassumere in poche righe il concetto di vivere in Calabria? Perché la Calabria bisogna viverla giorno per giorno, osservando i tempi e le stagioni, il mutare delle foglie, imparare a vivere il tempo alla maniera della terra. Ma un uomo come Filippo Cogliandro, nato e vissuto in questa terra che ti cattura i sensi per la bellezza sconfinata, ha imparato a vivere la "sua" Calabria attraverso la sua arte, come dice Gualtiero Marchesi "La cucina è di per sé scienza, sta al cuoco farla diventare arte" e Filippo riesce a trasformare in arte il suo sapere, le curiosità del suo lavoro, la sua cucina, i colori della sua terra in un habitat ideale fatto di natura, di mare, sabbia, ritmi cadenzati che seguono le

i sapori, invece di fissarli sulla tela sono nei piatti, dove si scorge la sua vena creativa che racconta storie di gusto, con delicatezza, gli accostamenti, gli intrecci inconsueti, la sua cucina... un pretesto, per parlare, raccontare la sua Calabria, apparentemente per caso, ma in realtà con un luogo comune e un filo conduttore, che è quello di raccontare, parlare e spiegare e lo fa attraverso la sua cucina, che diventa anima e pretesto, il suo grande dono e la forza che lo hanno spinto ad andare avanti, da Reggio Calabria, Berlino, Manaus, Pescara, Roma, Firenze, Pistoia...

Filippo Cogliandro, eletto Ambasciatore della Ristorazione Antiracket nel mondo, che opera nella difficile realtà cala-



onde e poi il vento e il mare in tempesta, ugualmente bello e affascinante, ma anche spiaggia e sole, palme, porticcioli pieni di barche di legno dipinto, e poi la terra, i fichi d'india, il dialetto, i colori, macchie di verde, barche abbandonate, la gente, gli uomini che ti guardano in viso, dolenti ma non rassegnati, tutto un mondo di ricordi, legati alla sua terra, che è la sua vera ispirazione, quella che Filippo ha scoperto, fin da ragazzo, perché in Calabria si vive ad un altro ritmo, estatici guardando il sole d'oro e il mare di cristallo, e questo amore per la sua terra Filippo lo ha fermato, come un pittore sulla tela, con i suoi colori prepotenti e spudorati,

brese, e, fedele alla sua convinzione che "il silenzio uccide", coglie l'occasione per far conoscere la sua esperienza di imprenditore che si è ribellato alla logica del "pizzo" con Le Cene della Legalità, il suo progetto nato a Firenze nel 2012 per raccontare con un Tour nelle diverse città italiane e all'estero il suo lavoro di chef abbinato alla cucina del territorio ospite, la cucina che serve da pretesto e da tema per celebrare uno scambio di emozioni e di conoscenze, una rete sociale per raccontare alla gente la sua storia, un modo di incontrarsi per scrivere insieme la nuova pagina di una storia comune.



Filippo Cogliandro

Filippo chi è lo chef Filippo Cogliandro?

A volte io dico "chef per caso" perché, come diceva Guy De Maupassant "solo gli imbecilli non sono ghiotti...si è ghiotti come poeti, si è ghiotti come artisti" ed io volevo essere un artista, ma evidentemente non avevo l'ispirazione ed oggi mi posso definire un uomo "libero" con la passione della cucina.

Cosa ci racconta la tua cucina?

La mia cucina è il mio mare, la mia terra, i ricordi, la mia vita...sono convinto che la cucina è un insieme armonioso di emozioni e ricordi, volontà e creatività, passione e sacrificio, un lavoro che scegli, ma forse ti sceglie...

Come sono nate le "Cene della Legalità"?

Sono nate per caso, un giorno sono stato contattato da una giornalista fiorentina, per una intervista sugli accadimenti, sia a me che a mio padre, la richiesta del pizzo, il rifiuto alla scorta, l'amicizia e il sostegno di don Ciotti e si è stabilito fra noi un rapporto di stima; in seguito ci siamo sentiti e, parlando, ci è venuta l'idea delle Cene della Legalità per portarle in tutta l'Italia e raccontare la mia storia e perché, attraverso la cucina, si diffonda il messaggio della legalità, sia agli intervenuti che agli allievi delle Scuole Alberghiere che formano la mia brigata come stagisti. Il progetto è stato registrato a nostro nome e lo stiamo portando sia in Italia che in Europa; come Fondatore del Progetto sono stato invitato nei festeggiamenti dei 25 anni del settimanale Panorama per un tour - Panoramici d'Italia - iniziato proprio da Reggio Calabria e presentato dal Direttore Mulè. Oggi, a

seguito del mio impegno sono stato nominato Ambasciatore della Ristorazione Antiracket nel mondo. Il mio desiderio è parlare, segnalare, far sapere, infatti ogni mia intervista termina con la mia frase... il silenzio uccide...

La tua cucina è tradizione o sperimentazione?

La tradizione dai miei ricordi, la sperimentazione dal mio mare: il mare della Calabria è il mio elemento, io sono nato sul mare e al mare rubo l'ispirazione, la creatività che mi viene dal pescato giornaliero al mercato, gli abbinamenti con le verdure stagionali, il pesce "povero" arricchito dalla mia fantasia, nella mia cucina ci sono il colore e i profumi della mia amata Calabria.

In occasione del ventesimo compleanno del **Salone del Gusto, che si svolgerà nel centro di Torino dal 22 al 26 settembre 2016**, l'evento modifica il nome e porta in primo piano **TERRA MADRE SALONE DEL GUSTO** per sottolineare la centralità delle **COMUNITÀ DEL CIBO** e il ruolo da protagonisti che sempre più è assegnato a tutti coloro



che nel mondo coltivano e producono il nostro cibo, sottolineando valori come responsabilità sociale e sostenibilità. Filippo Cogliandro sarà a Torino, ospite di Slow Food, per testimoniare la sua storia ed essere riferimento in una edizione rinnovata per tutti coloro che aspirano ad un ambiente migliore e vogliono un cibo "buono pulito e giusto.

Crediti ph: Stefano Mileto

Per la pubblicità su: **Grandangolare** redazionegrand@gmail.com



VISITA il tuo centro commerciale
www.ilgrandemercato.com

