

I magici sapori della Calabria nella cucina di Filippo Cogliandro

13/12/2016



Filippo Cogliandro

*Non è difficile essere felici in Calabria, ma è un'operazione che richiede un adattamento biologico oltre che culturale: bisogna imparare a vivere il tempo alla maniera dei Calabresi in poche righe l'immenso concetto di "vita in Calabria" perché è una Regione che va vissuta, appieno, e ti accorgi che ci sono giovani allegri, sorridenti e aperti, luminosi che vogliono vivere e ridere, socializzare, stare insieme, ed è anche grazie alla lezione di Filippo Cogliandro, di professione chef, ormai diventato in Italia una istituzione, che vuole fare conoscere la sua Calabria bella attraverso la sua cucina e il suo progetto de Le cene della Legalità, e che, finalmente, la sua contagiosa risata ti introduce nel suo bellissimo locale, l'**Accademia Gourmet**, un varco, scintillante, fatto di colori e gioia, ragazzi che ballano, si trovano e si ritrovano di nuovo, fatto di tanta gioventù, senza pensieri.*

Come un mare d'agosto, la vista del mare che si vede dal locale di Filippo, la musica fa da sfondo alla cucina dello chef Cogliandro, ai sapori e i colori, la Calabria nel piatto, per un luogo conviviale pieno di allegria, la Calabria che tutti vogliamo, fatta di profumi che ti prendono l'anima, astratti ed evanescenti, rosmarino, lavanda, elicriso, ginepro... rendono unici questo scorcio di mare, azzurro e cristallino, fonte d'ispirazione per l'arte, il pensiero e la divagazione.

Sembra tanto lontana la Calabria, specialmente a Torino, a Milano, per distanza e modi, per chilometri e abitudini ma la gente è la stessa, fatta di musica, ballo, dj, ragazze belle e sfrontate, minigonne e short, tshirt e tatuaggi, stare insieme per ridere.....i giovani sono tutti uguali, dovunque, in una Calabria fatta anche di nduja, mare e sole, ma è anche di altre cose come Storia, Architettura, Matematica, Musica, le panchine al sole, le palme di dieci metri, città eleganti, porticcioli pieni di barche di legno dipinto. E poi la terra, i fichi d'india, il dialetto.

Ma soprattutto la vera Calabria è nei giovani, come dire che "ce l'abbiamo fatta...", nel sorriso delle persone che ti accolgono come se fossi in famiglia, come se fossi tornato a casa, andare in Calabria è un po' come tornare a casa, quando non ci siamo manca, come se fosse una persona vera. È il ritmo naturale della vita. Quando te ne vai, quando l'aereo decolla, non stai lasciando un luogo, stai lasciando un modo di vivere. che ti ha fatto più felice, e vuoi subito ritornare.

La Calabria che **Filippo Cogliandro** mostra e vuole fare conoscere è sulla sua tavola, i sapori della sua terra condivisi dalla sua brigata, una Dimensione dove convivono e lottano continuamente una splendida arte antica e un imbruttimento selvaggio, una coscienza antimafia di cristallo e molteplici forme di illegalità, la generosità dei suoi abitanti, la voglia di andare via da un posto che non cambia mai e la voglia di tornare per recuperare la propria anima.

*"Purtroppo", come ci dice **Filippo Cogliandro**, "il mondo del food vuole "assaggiare un territorio" con i prodotti, i sapori e i suoi colori, e, per questo, i cuochi devono imparare a comunicare ed essere ambasciatori del loro territorio, che, nel caso della Calabria, è fuori mano, fuori dai percorsi che fanno i critici e i giornalisti del food, Regioni facilmente accessibili, come l'Emilia, la Lombardia, il Veneto, il comparto enogastronomico deve fare rete, unire piccoli e grandi produttori in consorzi, organizzarsi e creare una comunicazione efficace sulla qualità dei prodotti calabresi".*

E attraverso Filippo, anche Reggio Calabria diventa musica, la sua cucina è anima e pretesto, unisce le terre, le regioni, le città, 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 con la spontaneità e la semplicità della sua cucina, della sua

Questo sito web utilizza i cookie. Maggiori informazioni sui cookie sono disponibili a questo link. Continuando ad utilizzare questo sito si acconsente all'utilizzo dei cookie durante la navigazione.

grande cucina, dove si trovano i profumi aggressivi della Natura, il rosso appassionato del fuoco ma anche il bianco puro della sua neve, e anche l'azzurro accecante del suo mare, è dunque la grande umanità di Reggio e la maestosità della Reggia di Caserta, che ti chiamano se te ne vai, ti coccolano quando torni, ti fa piangere per delle ingiustizie che non ti aspetti, ma ti consola, col suo sole d'oro e il suo mare di cristallo.

crediti ph: Stefano Mileto



Arrosto di Pesce Spada dello Stretto, Mazzancolle Mediterranee al Pistacchio, ai Sesami ed al Riso soffiato e Lampone

Ingredienti per 4 persone:

1 kg di Pesce Spada tagliato a fette da 250 gr
12 Mazzancolle Mediterranee
Polvere di Pistacchio q.b.
Sesami sgusciati q.b.
Polvere di Riso soffiato e Lampone q.b.
olio extravergine di Oliva Aspromontano
sale e pepe q.b.

preparazione:

Dividere ogni fetta di Pesce Spada in tre parti uguali.

Sgusciare le Mazzancolle lasciando attaccata la testa ed il codino. Aprire con un coltello il dorso delle Mazzancolle prestando attenzione a non dividere la polpa.

Lasciare insaporire le Mazzancolle ed i tranci di Spada in un condimento di olio evo, sale, pepe.

Spolverare sopra le Mazzancolle la polvere di Pistacchio, i Sesami e la polvere di Riso soffiato e Lampone. Inumidite con un filo di olio e cucinate in forno a 160° per 10 minuti.

Su una piastra rigata arrostite i tranci di Pesce Spada.

Regolate di sale e completate con un filo di olio Extravergine d'oliva Aspromontano.



by Saporie.com

Copyright © 2009-2017 Informacibo
Editoriale INformaCIBO di Donato Troiano
P.Iva 02288410349
[Privacy e Cookie Policy]