



LUCA ABBRUZZINO INCONTRA FILIPPO COGLIANDRO



Mani che si incontrano, mani di uomini che lavorano ed esprimono la loro arte attraverso il cibo, mani che si stringono in un emblematico abbraccio, uomini che amano il loro paese, e attraverso il cibo e la creatività nel comporlo, formulano insieme un messaggio di legalità e speranza.

E saranno proprio le 4 mani insieme, quelle di **Filippo Cogliandro**, *Ambasciatore antiracket* per la *Ristorazione Italiana* e nel Mondo, abbinato alle mani di **Luca Abbruzzino**, già insignito con 1 stella Michelin e Giovane Chef dell'Anno per L'Espresso, a creare un concerto unico di sapori.

Domenica 17 Gennaio alle 21 nei saloni del *ristorante L'A Gourmet*, nel cuore della città di *Reggio Calabria*, a due passi dal Museo Archeologico Nazionale che ospita i Bronzi di Riace e dal lungomare Falcomatà, il chilometro più bello d'Italia che si affaccia sullo Stretto, appuntamento per una *cena gourmet*, organizzata dall'*Associazione COE'*, di 3 giovani imprenditrici, Laura Pizzimenti, Valeria Bellantone e Alessandra Stilo, riunite per creare eventi importanti, con entusiasmo e professionalità per evidenziare l'imprenditoria giovanile del Sud, e l'assoluta voglia di emergere e raccontare la loro meravigliosa Regione; questa cena è la prima di un progetto che

inaugura un percorso stagionale di cene gourmet a più mani con chef stellati proprio a Reggio Calabria, città che ha grandi potenzialità da valorizzare per poter diventare protagonista di una propria proposta identitaria. dove protagonista sarà il cibo e i prodotti del territorio.

*“Sono convinto, dice lo Chef Filippo Cogliandro, che il Progetto di **“Reggio Calabria Città Gourmet”** abbia una notevole valenza per porre l’attenzione della stampa e degli addetti al settore della buona ristorazione al capoluogo calabro, e sono felice e orgoglioso di ospitare nel mio ristorante L’Accademia un evento gourmet di tale importanza, in quanto L’A Gourmet L’Accademia è ritenuto ormai, anche dalle guide nazionali, il “Ristorante Gourmet” per eccellenza di Reggio Calabria. Successivamente a questo evento ospiteremo a Reggio Calabria altri chef, legandoli al mio progetto di rinascita di questa Regione, partendo proprio dalla cucina. Ho avuto modo di conoscere e apprezzare il giovanissimo chef Luca Abbruzzino, crotonese, figlio d’arte, il primo calabrese ad arrivare in finale alla competizione Miglior Chef Emergente ed a soli 23 anni aveva già conquistato la ambitissima Stella Michelin. Di Luca mi ha colpito la sua passione per la materia prima territoriale, la capacità creativa, la tecnica, il talento nell’abbinare terra e mare e la sua umiltà, che lo spinge sempre a crescere ed imparare dai grandi maestri della cucina italiana e internazionale.*

Mi ha colpito la sua cucina e la sua creatività, il suo ingrediente segreto è il sole, il nostro mare, La Calabria ce l’ha nel cuore, ed è ad Andali, vicino Crotona, che ha imparato ad amare le cose genuine e tradizionali della sua terra. La sua cucina è puro intuito ma anche gusto e consapevolezza, sia delle tecniche che delle materie prime adoperate. L’ispirazione la cerca nei sapori di una volta, rivisitati in moderne inattese combinazioni. Ed è questa filosofia che lo avvicina moltissimo alla mia filosofia del cibo, della cucina e dei valori.”

Cristina Vannuzzi Landini

Per informazioni