

## *Salone del Gusto, Lo Chef reggino Filippo Cogliandro incontra il Presidente Mattarella*

Domenica, 25 Settembre 2016

*Di Cristina Vannuzzi* Un pane Jermano di Canolo ha accolto il Presidente della Repubblica Sergio Mattarella, che ha aperto la seconda giornata di Terra Madre – Salone del Gusto, nello stand “Regione Calabria”. Una bellissima esperienza, perché, grazie allo Slow Food dell’area grecanica di Reggio Calabria e allo chef Filippo Cogliandro, tutto il mondo ha conosciuto il caciocavallo di Ciminà e il Bergamotto.

Il Presidente Mattarella, accompagnato dal fondatore di Slow Food Carlo Petrini, dal Ministro alle Politiche Agricole Maurizio Martina, dal sindaco di Torino Chiara Appendino e dal Presidente della Regione Piemonte Sergio Chiamparino, ha incontrato la rappresentanza calabrese di Slow food e il suo presidente, Nicola Fiorita, oltre allo chef Filippo Cogliandro per il quale ha avuto parole di apprezzamento per il suo progetto itinerante de “Le Cene della Legalità”, il suo impegno quotidiano a combattere la mafia.

PROFONDO FOOD, lo stand della Calabria, un viaggio alla scoperta delle eccellenze calabresi con Filippo Cogliandro che ha cucinato il Caciocavallo di Ciminà, seguito poi da una degustazione del caffè alla liquirizia, per poi proseguire con il laboratorio del gusto e degustazione del pane di Canolo.

E’ stata emblematica l’offerta di Slow Food Calabria del pane jermano di Canolo al Presidente Mattarella, un prodotto che rappresenta l’essenza della produttività femminile calabrese, per dare, insieme alla presenza dello chef Filippo Cogliandro, l’immagine di una Calabria nuova, legale, libera da vincoli di mafia, positiva, capace di ascoltare e, allo stesso tempo, di proporre soluzioni e progetti.

Canolo, un paesino di 800 abitanti tra mare e monti in provincia di Reggio Calabria, dove nasce il pane jermano, nome dialettale che indica la segale, che per la sua storia, il suo gusto intenso e la preparazione a km 0 è considerato un’eccellenza della gastronomia italiana, diventando dunque un testimone degli antichi mestieri di una volta.

Infatti, spira un vento nuovo per la nuova generazione calabrese, impegnata, uomini e donne, a promuovere l’immagine dei prodotti e del territorio, non solo dal punto di vista gastronomico, ma anche e soprattutto, culturale e antropologico, con la volontà di riscoprire e riproporre le antiche tradizioni culinarie, utilizzando i prodotti con i metodi di una volta, rendendoli così unici nel loro genere