

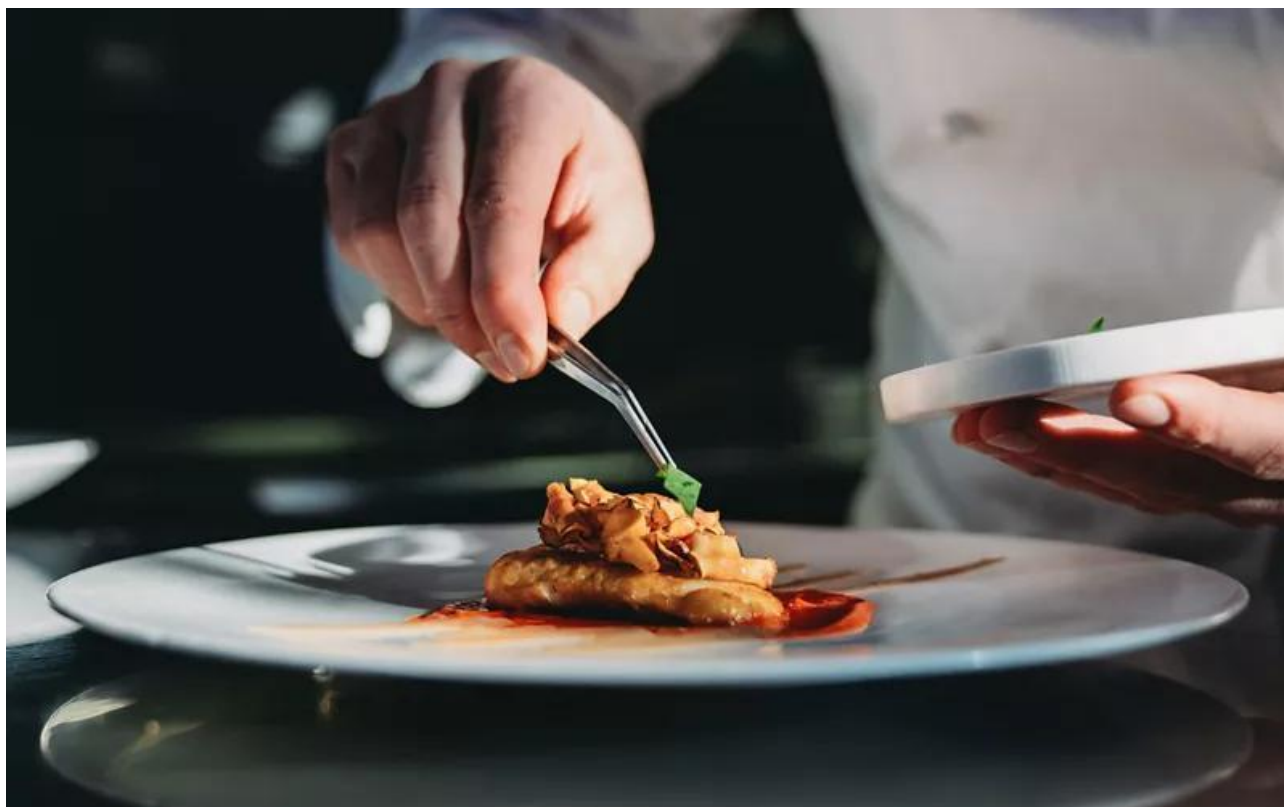
MOKILI MOBIMBA MAGAZINE

INTERNATIONAL EDITORIAL • GASTRONOMY • CULTURE • LUXURY LIFESTYLE

IMMAGINA... | IMAGINE... | IMAGINEZ...

Ogni giorno, lo chef Filippo Cogliandro ci regala una favola.





UN VIAGGIO TRA ALTA CUCINA, TRADIZIONE POPOLARE E NARRAZIONE • REGGIO CALABRIA, ITALIA

MOKILI MOBIMBA MAGAZINE • CULTURA, GASTRONOMIA E LIFESTYLE

IMMAGINA...

Quando le fiabe entrano in cucina

La poesia diventa incontro e l'alta cucina si trasforma in emozione, intrecciandosi con l'universo delle fiabe.

Di Cristina Vannuzzi

Ogni giorno, lo chef Filippo Cogliandro ci regala una favola. Un invito a riscoprire il valore dell'immaginazione, la memoria delle tradizioni e la capacità della cucina di trasformare ingredienti, gesti e racconti in un'esperienza capace di parlare ai sensi e all'anima.

Immaginate di intraprendere un viaggio insieme a Rizes, alla narratrice Ketty Adornato e allo chef Filippo Cogliandro: un percorso nel quale la narrazione si veste di sapori e la fantasia prende forma attraverso l'arte gastronomica.

Immaginate una sera in cui i piatti diventano capitoli, le portate si trasformano in personaggi, i profumi evocano incantesimi e ogni assaggio diventa un momento speciale, destinato a essere custodito nella memoria.

Le fiabe si ascoltano, si assaporano e si interpretano attraverso la straordinaria creatività di Cogliandro in cucina e la forza evocativa della voce di Ketty Adornato, che accompagna gli ospiti in un universo sospeso tra realtà e immaginazione.

È come assistere all'apertura di un sipario su tradizioni, memorie e curiosità: ingredienti preziosi di un racconto nel quale i sogni si trasformano in creazioni gastronomiche.

La magia non ha bisogno di essere cercata. È già presente nell'atmosfera di quella cucina in cui Filippo Cogliandro vive quotidianamente il proprio mestiere, dove il tempo sembra rallentare e ogni gesto acquista una dimensione narrativa, intima e fantastica.

La storia di uno chef, il valore di una rinascita

Anche la sua storia, in fondo, somiglia a una fiaba. Un racconto attraversato da dolori, timori e incertezze, ma capace, con il tempo, di trasformarsi in una testimonianza di bellezza, leggerezza e rinascita.

È qui che l'arte di ascoltare una fiaba incontra quella di raccontarla. La narrazione supera così i confini del semplice intrattenimento e diventa un'esperienza culturale, letteraria e sensoriale, capace di raggiungere le dimensioni più profonde dell'animo umano.

La favola di Filippo Cogliandro non è soltanto una storia destinata ai bambini. È una chiave di lettura della vita, una mappa attraverso cui ripercorrere il suo cammino professionale e umano, lasciando emergere la parte più intima e autentica della sua identità.

Le sue storie prendono forma nei piatti, attraverso la precisione delle mani, la sensibilità artistica e il talento creativo. Si esprimono mediante un linguaggio simbolico che raggiunge direttamente l'anima di chi ascolta e, soprattutto, di chi assaggia.

Cinque racconti, cinque mondi da assaporare

Le fiabe della tradizione popolare diventano così protagoniste di un itinerario gastronomico articolato in cinque racconti, cinque suggestioni, cinque piccoli universi da esplorare attraverso il gusto.



1. Le Tre Raccogliatrici di Cicoria

L'umiltà di un'erba spontanea incontra la generosità della terra e si traduce in una delicata armonia di sapori. Un omaggio alla semplicità degli ingredienti e alla ricchezza della tradizione contadina.



2. Il Giardino del Vento

Il fiore di zucca si veste di leggerezza, mentre i colori della natura sembrano danzare nel piatto. Una composizione che evoca delicatezza, movimento e armonia.



3. L'Uva Salamanna

Un'uva preziosa diventa simbolo di speranza e rinascita. Il racconto prende forma in un risotto dalle intense tonalità del vino rosso, nel quale il frutto incontra il riso della Piana di Sibari e il carattere dei formaggi delle montagne calabresi. Un dialogo gastronomico tra territorio, memoria e identità.



4. La Tavola della Cuccagna

L'abbondanza e la convivialità diventano protagoniste di un piatto che celebra il piacere dello stare insieme. La tavola si trasforma in simbolo di condivisione, generosità e gioia collettiva.



5. Bianca come la Ricotta, Rossa come il Sangue

Un dessert che sembra emergere dalle pagine di una fiaba: il candore della ricotta incontra il rosso intenso del melograno e le note aromatiche del bergamotto di Reggio Calabria. Un equilibrio cromatico e sensoriale che trasforma il dolce in un racconto.

Cinque portate che non si limitano a interpretare una storia, ma ne custodiscono l'anima, trasformando ingredienti semplici e preziosi in emozioni da assaporare.

Nella cucina di Filippo Cogliandro, ogni ingrediente conserva una memoria, ogni piatto possiede una voce e ogni sapore custodisce qualcosa da raccontare.

Sono storie capaci di alleggerire i giorni del cuore attraverso colori e sapori, offrire piccoli insegnamenti, rischiarare i pensieri e, talvolta, contribuire a rimarginare le incertezze.

Ketty Adornato e Filippo Cogliandro: la voce incontra il gusto

In sottofondo, come una musica lenta, mentre scorrono le immagini di piatti gourmet da contemplare e assaporare, si leva la voce di Ketty Adornato, narratrice di fiabe.

Insieme a Filippo Cogliandro, dà vita a un racconto animato nel quale parola e cucina si incontrano, trasformando la degustazione in una rappresentazione capace di coinvolgere immaginazione, memoria ed emozione.

L'esperienza trasmette un messaggio semplice e profondo: il valore del bello e del buono. Un principio che Filippo Cogliandro interpreta con la sensibilità di chi ha fatto della cucina non soltanto una professione, ma una forma di espressione personale e una scelta di vita.

È questo lo spirito della favola che lo chef invita a scoprire.

Immagina...

Perché l'immaginazione è forse la favola più bella. È quella che lo stesso Cogliandro crea, interpreta e rinnova attraverso la propria cucina, dando voce ai luoghi della sua terra, alle persone, alle tradizioni e ai ricordi custoditi nei sapori.

Calabria, una terra che si racconta attraverso il gusto

Al centro di questo percorso si trova una Calabria autentica, capace di esprimere la propria identità attraverso la storia, la cultura, la gastronomia e una bellezza che attraversa il tempo.

Una terra che accoglie, custodisce le proprie radici e sa lasciare nel cuore di chi la incontra un ricordo destinato a durare.

La cucina diventa così un linguaggio universale: un ponte tra culture, generazioni e sensibilità differenti. Attraverso i prodotti del territorio e la forza evocativa delle fiabe, l'esperienza gastronomica si trasforma in una narrazione della Calabria e del suo patrimonio umano e culturale.

La favola più importante: imparare dal passato

Tra tutte le storie, forse ce n'è una che Filippo Cogliandro custodisce con particolare affetto. È una favola saggia, essenziale, affidata a poche parole e a un insegnamento capace di attraversare il tempo.

È lui stesso a raccontarla:

«Una volta, da ragazzo, ho incontrato una persona anziana che mi disse: “Il passato è un luogo da cui prendere insegnamento, non un luogo in cui abitare. Ti deve servire solo per imparare”.»

Ma che cosa significa davvero questo insegnamento?

Significa accettare ciò che non può essere cambiato, comprendere ciò che l'esperienza ci ha insegnato e, finalmente, deporre quel peso che non siamo destinati a portare con noi per il resto della vita.

Non perché ciò che è accaduto sia privo d'importanza, ma perché la vita merita di essere vissuta nel presente, con consapevolezza, dignità e fiducia nel futuro.

Forse è proprio questa la magia più grande: trasformare ciò che abbiamo vissuto in qualcosa di bello da condividere.

Anche attraverso un piatto.

Anche attraverso una favola.

Anche attraverso un gesto di bellezza capace di avvicinare le persone.

Immagina...

La cucina di Filippo Cogliandro ci ricorda che l'immaginazione non è una fuga dalla realtà, ma una possibilità di reinterpretarla. È il luogo in cui la memoria diventa creatività, la tradizione si rinnova e il gusto si trasforma in racconto.

Una favola contemporanea nella quale l'alta cucina incontra la letteratura, il territorio diventa protagonista e la bellezza si fa esperienza condivisa.

Perché, a volte, le storie più importanti non si leggono soltanto.

Si ascoltano. Si ricordano. Si assaporano.

INFORMAZIONI EDITORIALI

L'A GOURMET – L'ACCADEMIA

Largo Colombo, 6 – Reggio Calabria, Italia

Firma editoriale: Cristina Vannuzzi

Pubblicazione: MOKILI MOBIMBA MAGAZINE

Amedee Martin Mieke CEO, Founder & Editor-in-Chief

Contatti editoriali: editor@mokilimagazine.com

Tag

#MokiliMobimbaMagazine #Immagina #FilippoCogliandro #CristinaVannuzzi #KettyAdornato
#AltaCucina #HauteCuisine #ItalianGastronomy #Calabria #ReggioCalabria #CalabrianCuisine
#LuxuryLifestyle #LuxuryMagazine #FoodCulture #GastronomicExperience #FoodStorytelling
#CulinaryArt #ItalianExcellence #MadeInItaly #TasteOfItaly #ItalianHeritage #FineDining
#FoodAndCulture #MediterraneanLifestyle #CulturalHeritage #TheArtOfTaste
#ImagineTheExperience



Un récit à dimension internationale

La rencontre entre gastronomie, littérature, mémoire et identité territoriale permet de présenter l'expérience de Filippo Cogliandro à un lectorat international, sans perdre son ancrage calabrais.



Un rayonnement culturel et territorial

L'association des mots-clés liés à la haute cuisine, au patrimoine italien, au tourisme culturel et au lifestyle de luxe favorise une diffusion cohérente sur les supports éditoriaux et les réseaux sociaux.

MOKILI MOBIMBA MAGAZINE Culture. Gastronomie. Héritage. Excellence.

Amedee Martin Mieke CEO, Founder & Editor-in-Chief