

## PESCARA: LO CHEF ANTIRACKET COGLIANDRO IN CUCINA AL "DE CECCO"

8 Aprile 2016



PESCARA – Sono otto gli studenti dell'Istituto Alberghiero Ipssar 'De Cecco' di Pescara che oggi avranno l'onore di preparare con lo chef antiracket Filippo Cogliandro la 'Cena della Legalità' promossa dal Club Lions Host e dai Lions della V Circoscrizione.

Otto studenti che, stamane, con i propri compagni, hanno preso parte all'incontro formativo con lo chef che ha raccontato la propria esperienza di uomo e imprenditore di successo capace di opporsi alla richiesta di 'pizzo', sfidando con coraggio la 'Ndrangheta, una lezione di vita fondamentale per i ragazzi.

Soddisfatta la dirigente del 'De Cecco' Alessandra Di Pietro, alla presenza, tra gli altri, di Carla Perrucci, presidente Lions, Pietro Di Giovanni e Alessandro Rasetta, entrambi rappresentanti Lions.

"Quella di Filippo Cogliandro – ha aggiunto il presidente Perrucci – è una grande testimonianza che vogliamo portare nella scuola perché è una testimonianza del fare, del non tirarsi indietro mai di fronte a scelte di integrità e di legalità".

A sua volta la dirigente Di Pietro ha ricordato come "l'obiettivo primario della scuola, trasversale a tutti gli indirizzi e a tutte le discipline, è la formazione ai 'valori', educare alla legalità, all'integrità dei comportamenti in ogni ambito di vita e di lavoro, questo significa investire sulla costruzione di un cittadino migliore".

Quindi la platea degli studenti, in silenzio, ha ascoltato la testimonianza dello chef Cogliandro, "un'esperienza imprenditoriale nata in una realtà difficile, quella calabrese, un ragazzo che nel '97, quasi per gioco, decide con tre amici di dare vita a 'L'Accademia', un primo ristorante con 16 coperti che nel 2004 aveva già raggiunto i 60 coperti in una location

storica, La Castelluccia, un palazzo nobiliare di fine '800, sul lungomare Cicerone di Lazzaro, in provincia di Reggio Calabria. Nel dicembre 2008, in maniera del tutto inaspettata, mi è arrivata una richiesta di pizzo da parte della 'ndrangheta', richiesta alla quale non mi sono piegato, ho denunciato senza mai pagare, una scelta difficile, coraggiosa, ma doverosa. Ed è da quel giorno che è cominciato un mio percorso nuovo dedicato alla ristorazione, ma anche alla legalità, una battaglia iniziata in Calabria, ma che sto portando in tutto il paese, perché è innegabile che oggi il mondo della ristorazione sia forse il più attaccato dalla criminalità organizzata, visto che spesso è utilizzato per il riciclaggio del denaro sporco".

Nel 2013 lo chef Cogliandro è stato nominato Ambasciatore Antiracket per la Ristorazione Italiana nel mondo.

"Mi occupo personalmente della preparazione dei piatti, i miei menù - ha spiegato ancora lo chef Cogliandro agli studenti - si ispirano a un insieme di sensazioni, di mescolanze di piacere e di gusti, basandosi sull'esigenza di 'sporcarsi le mani' in maniera personale. La filosofia che accompagna tutti i giorni le scelte della mia cucina è quella del gioco, della 'ricerca di un'emozione' da regalare a chi dovrà degustare quei piatti".

A fine incontro Pietro Di Giovanni e Alessandro Rasetta dei Lions hanno proposto agli studenti un sondaggio sulla 'legalità percepita' sottolineando come "solo una nuova cultura dell'etica e del merito può fondare un futuro solidale, in una società in grave crisi e profonda difficoltà".

"Intanto - ha aggiunto la dirigente Di Pietro - otto studenti dell'Alberghiero sono stati individuati per affiancare lo chef Cogliandro nella preparazione della Cena della Legalità, che si svolgerà all'Esplanade, ragazzi scelti sulla base del merito, che è uno dei principi cardine del valore della legalità cui la scuola deve ispirarsi.

I ragazzi coinvolti in cucina sono: Nico Di Paolo, Mattia Di Bartolomeo e Danilo Nigro, classe V Enogastronomia C; Sheu Klaivert, IV Enogastronomia D; Emanuele Chiavetta, V Enogastronomia E; Andrea Cilli e Simone Ferretti, IV Enogastronomia I; Pietro Ciampoli, IV Enogastronomia C".

L'appuntamento con i Lions e con lo chef Cogliandro proseguirà anche domani, sabato 9 aprile, nel corso di un convegno organizzato presso l'Aula Magna del Liceo Scientifico 'Da Vinci' di Pescara, e nell'occasione gli studenti dell'Istituto Alberghiero Ipssar 'De Cecco' saranno presenti per occuparsi dell'accoglienza ospiti e relatori.