



GIBELÈ

# Italia a Tavola.net

Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità  
sono le 19:24 di martedì 28 giugno 2011 - 20.106 articoli presenti nell'archivio

1986-2011  
25 anni di grazie  
GUARDA TUTTE  
LE NOSTRE COPERTINE

HOME ALIMENTI BEVANDE VINI SALUTE PROFESSIONI ATTREZZATURE LOCALI EVENTI TURISMO CIRCOLI MEDIA RICETTE

La nostra squadra Il Network Contatti Pubblicità Link utili Policy Abbonamenti



Cerca per parole chiave ...



Cerca per codice articolo

MEDIA > RICETTE

28/06/2011 15.46.00

## La cucina garibaldina di Igles Corelli L'Italia unita dal gusto e dalla qualità

di Mariella Morosi

*L'amore per la tradizione gastronomica italiana, rivisitata con estro e originalità, e gli ingredienti sono alla base della filosofia di Corelli. La sua arte culinaria, detta "alla garibaldina", consiste nell'uso dei migliori prodotti scelti in base allo scopo, con attenzione ai Presidi Slow Food*

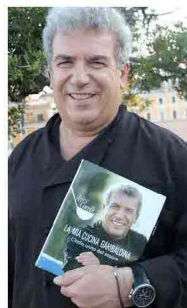
Titolo più che mai attuale quello dell'ultimo libro di **Igles Corelli** (*nella foto*), appena presentato a Roma al Radisson Blu Es Hotel, che arriva in libreria in piena celebrazione dei 150 anni dell'Unità d'Italia. Eppure due anni fa, quando cominciò a metter giù le bozze, a questo anniversario non ci pensava proprio nessuno, e nemmeno lui. Sì, perché, il termine "alla garibaldina" vuol dire molte cose.

Anzitutto la modestia di un grande chef che non vuole prendersi troppo sul serio, che offre le sue creazioni con semplicità, felice solo di consigliare, e poi perché le sue ricette nascono da ispirazioni colte qua e là, in tutte le generose zone della penisola, privilegiando ingredienti sempre freschi, come i presidi Slow Food o delizie rare, conosciute a pochi, espressione dei più vari territori. E infine "alla garibaldina" perché è la qualità dei suoi cibi a interpretare e ad unire l'Italia, vero giacimento di eccellenze.

«Rispetto al passato che privilegiava la cucina del territorio - dice - oggi uno chef può disporre di tutto e, grazie ad internet e al trasporto in aereo, di prodotti persino più freschi di quelli che può trovare al mercato. Inoltre sono gli stessi piccoli produttori a promuovere in degustazione le loro specialità».

Nessun limite quindi - e men che meno il km zero - alla creatività che esalta i sapori con il rigore nelle scelte, negli abbinamenti, con cotture innovative e perché no, con un moderato uso di spezie che vengono da lontano. Del resto Garibaldi non era forse l'eroe dei due mondi? Inoltre - sostiene Corelli - il futuro della cucina non può essere che fusion.

Il volume è stato presentato al Radisson, della catena di alberghi stellati dove ogni mese a Milano lo chef ferrarese presenta un classico della tavola italiana. Naturalmente ha cucinato con entusiasmo per il pubblico romano, avvalendosi di grandi prodotti, come la Pasta **Verrigni** di Roseto degli Abruzzi (Te), fatta con semola di grano macinata a pietra e acqua del Gran Sasso, l'olio extravergine umbro Dop Gradassi di Campello sul Clitunno (Pg) e, in abbinamento ai piatti, bollicine Moden Blanc Brut, Lambrusco Grasparossa Castelvetro e di Sorbara Premium Vecchia Modena, tutti di Cleto Chiarli, e il Rosso Bolgheri dell'azienda Le Macchiole.



Sono stati degustati Insalata con calamaretti alle erbe e crema al basilico, Penne quadrate tutto pomodoro e Spaghetti alla chitarra croccanti con fassone e gelato al parmigiano. Lo chef ospitante, Alessandro Fabbri, si è esibito in un originale Tortino di semolino con ganache al cioccolato e frutti rossi.

Per Igles Corelli anche il più grande chef non potrà mai ottenere un buon piatto se non con ingredienti di qualità e di stagione, da qualunque regione d'Italia essi provengano. Glielo disse trenta anni fa il grande Paul Bocuse: «Quando i

cuochi si accorgeranno della bontà dei vostri prodotti quella italiana sarà una cucina inarrivabile». Il volume, illustrato da bellissime foto, è da leggere e da mettere in pratica con il risultato di straordinari piatti seguendo passaggi semplici.

CERCA NELLA SEZIONE

Inserisci una o più parole chiave

Cerca

CERCA GLI ARTICOLI PER REGIONE  
ALL'INTERNO DELLA SEZIONE

Abruzzo	Basilicata
Calabria	Campania
Emilia Romagna	Friuli Venezia Giulia
Lazio	Liguria
Lombardia	Marche
Molise	Piemonte
Puglia	Sardegna
Sicilia	Toscana
Trentino Alto Adige	Umbria
Valle d'Aosta	Veneto

ARTICOLI RECENTI DELLA SEZIONE

La cucina garibaldina di Igles Corelli L'Italia unita dal gusto e dalla qualità

Il viaggio dei sapori inizia dal dessert Grandi chef per un libro goloso

"Golosi di salute", "Tiramisù e chantilly" Tutti i consigli di Luca Montersino

Dolci e fiori per ogni stagione dell'anno in un ricettario "in rosa"

Il gastronomo Chef Kumalè "sforna" Nuvole di drago & granelli di cous cous

[clicca per l'archivio della sezione](#)



Refrigerazione professionale  
Arredamento  
per pubblici esercizi



In più offre inoltre consigli per fare la spesa in modo più consapevole e razionale, con attenzione alla stagionalità, suddivide le ricette per portata le accompagna da brevi approfondimenti su alcuni degli ingredienti fondamentali, per i quali spiega il motivo della scelta. Un esempio, di come la semplicità possa dare risultati sublimi è dato da una fetta di pane di Altamura con un filo d'olio e un paio di pomodorini del Vesuvio o con un ricciolo di ricotta.

Con Gribaudo, editore specializzato in enogastronomia, Corelli ha già fatto tre libri: "Selvaggina. Nuovi Sapori in Cucina", "Con il cucchiaino, Zuppe, minestre e creme" e "Barbecue d'autore", ma al suo attivo ha diverse altre pubblicazioni e trasmissioni televisive, tiene corsi anche all'estero e vola dovunque lo porti la sua curiosità. Ha collezionato stelle, forchette, templi e toques nelle varie guide da quando negli anni 80 prese il comando dei fornelli del Trigabolo di Argenta, allora considerato dalla critica uno dei tre migliori ristoranti italiani, al top dell'avanguardia culinaria. Oggi regna nella Locanda della Tamerice, immersa nella pace di un'oasi faunistica ai margini del Parco del Delta del Po. Ben nota è la sua interpretazione dei piatti del fiume, tra cui l'anguilla di Comacchio. Vengono serviti insieme il fegato con gelatina, la liscia frita che un tempo si dava da sgranocchiare ai bambini, una crocchetta di riso preparata con la testa e un segmento di pelle croccante.

#### La mia cucina garibaldina. L'Italia unita dal sapore

di Igles Corelli  
144 pagine  
Edizioni Gribaudo  
20 euro

CONDIVIDI [Condividi](#)

#### Commenti - di la tua

Esprimi liberamente il tuo commento scrivendo nella finestra, indica nome, cognome ed indirizzo e-mail e il campo alfanumerico di sicurezza.

Ai sensi del D.lgs. 196/2003, La informiamo che i dati personali da lei forniti sono necessari per poter procedere alla gestione della Sua segnalazione e saranno utilizzati, con strumenti informatici e manuali, esclusivamente per tali finalità.  
Letta l'informativa ai sensi del D.lgs. 196/2003, cliccando sul tasto INVIA, autorizzo il trattamento dei miei dati personali, per le finalità e con le modalità ivi indicate.

Nome Cognome (obbligatorio)

E-mail (non viene resa pubblica)

Titolo / Professione / Incarico

Azienda

Messaggio

Voglio ricevere le newsletter settimanali

Codice di sicurezza:



Invia