

Scatti di stile (197)

Notte sugli Chef | Dopo Signorini, apocalisse senza gusto e olfatto

Il Guardiano del Gusto

Live L'Aquila, la città vive | Cena POP a 4 mani Oldani-Buzzanca

Vincenzo Pagano

Ricette di torta al cioccolato. Imperdibili o alternative?

Alberto Rinaudo

La Guida low cost del Gambero Rosso. 10 euro e mangi bene

Francesca Riganati

Cene a 4 mani. Cerchiamo di aiutare L'Aquila con food e web

Vincenzo Pagano

Mandereste in loop il Whopper per vincerlo con un click?

Lorella Frändi

Foodies | Il test per comprendere quanto siete arroganti

Andrea Sponzilli

Nuove DOP | Soppressata di Pontida e risotto alla Brambilla

Il Guardiano del Gusto

La notte degli chef targata Alfonso Signorini: Grande Fratello e cameriera fetish

Alessandro Bocchetti

Show cooking? Diventa protagonista inviando un menu a Santa Margherita!

SdG

Distinguere una vongola verace e uno scampo fresco in 16 punti

Vincenzo Pagano

Pescare tutto in una notte - e un giorno - tra gelato, pizza, birra e spiaggia

Stefania Monaco

A San Francisco cade il tabù: si potranno vendere le

La cucina garibaldina di Igles Corelli in trasferta a Roma

DI Stefania Monaco - CANALE **Scatti di stile** - martedì, 28 giugno 2011 | ore 14:15

TAG [atman cucina garibaldina](#) [Gribaudo](#) [Igles Corelli libri](#) [Pescia](#)

Igles Corelli negli anni Ottanta ha fatto parte di una band che ha dato vita al miracoloso Trigabolo di Argenta, uno dei migliori ristoranti italiani. Adesso è a Pescia nel nuovo ristorante Atman. Igles non ha mai perso il suo sorriso e tantomeno quell'incredibile accento romagnolo che già a sentirlo parlare ti viene fame.



A Roma, al Sette del Radisson Blu, ha presentato il suo nuovo libro "La mia cucina Garibaldina" (Gribaudo Editore). E lo ha presentato cucinando, naturalmente, "tanto il libro ve lo leggete poi a casa...ora si mangia!"

1 commento

LASCIA UN COMMENTO

1. Elisa

← RISPONDI

Oh! Ma qui si mangia anche quando si legge... Questo libro ce lo racconterete prima o poi o fate prima una lunga pausa meditativa?

28 giugno 2011 | ore 18:49

Lascia un commento

Nome (obbligatorio)

E-mail (obbligatorio)

Sito web

INVIA IL COMMENTO

Notificami via mail ulteriori commenti

Spam Protection by WP-SpamFree

verdure del giardino

Lorella Franci

Aspettando la Festa a Vico 2011. *La carriera del porco* di Adriano Baldassarre

Lorenzo Sandano

Gino Sorbillo sforna la pizza per De Magistris che ha scassato a Napoli

Il Guardiano del Gusto

Tra Milano e Napoli al ballottaggio vanno le mozzarelle di Caserta!

Vincenzo Pagano

Una bionda per il calcio in tv con gli amici? No, è tutta Un'Altra birra!

Alberto Rinaudo

La tassa del tavolo agli stranieri a Roma è come il rimbalzo sui blog: ti frega

Vincenzo Pagano

Mangiamoli giusti. La filosofia Slow Fish è in scena a Genova

Enca Petroni

Andy Luotto mette la sua Faccia da chef in libreria con 100 ricette per tutti

Alberto Rinaudo

→ tutti gli articoli

Sommaro

28 Giugno 2011 ore 18,15
Toscana, assaggi di vino biodinamico e le teorie di Michele

Paolo Trimani

→ 2

28 Giugno 2011 ore 14,15
La cucina garibaldina di Igles Corelli in trasferta a Roma

Stefania Monaco

→ 1

28 Giugno 2011 ore 11,30
Notte sugli Chef | Dopo Signorini, apocalisse senza gusto e olfatto

Il Guardiano del Gusto

→ 1

28 Giugno 2011 ore 07,30
Pilates e ricette in forma | Tzatziki con gamberi e avocado

Claudia Rossoni

→ 3

27 Giugno 2011 ore 14,30
Pasquale Torrente | Va dove ti porta la migliore tradizione

Vincenzo Pagano

→ 11

27 Giugno 2011 ore 10,00
Vino, convince a metà il nuovo brand Sicilia

SdG

→ 2

27 Giugno 2011 ore 08,30
Schede del vino. Sirch Colli Orientali del Friuli 2010

SdV

→ 11



E veniamo ai piatti preparati ieri sera anche dallo chef resident Alessandro Fabbri che ha esordito con un'insalata tricolore con calamaretti alle erbe e crema al basilico: molto freschi e piacevole il connubio tra i moscardini fritti e le erbette.



Per poi passare allo stile di Igles con gli Spaghetti croccanti con fassona e gelato al parmigiano. A questo punto ci si può anche alzare dal tavolo (penso) perchè il massimo non si può superare... Qui c'è tutto: cultura della tradizione del ragù, la consistenza della pasta (in questo caso Verrigni con tanto di presenza della famiglia), la gentilezza, il savoir-faire di aver trasformato un nobile formaggio come il parmigiano in gelato. Nel complesso caldo, freddo, di tradizione e con sberleffo... una meraviglia!

E un po' di tradizione arriva anche nei calici con il Lambrusco Grasparossa Castelvetro di Cleto Chiarli.



Siamo pronti per le *Penne quadrate tutto pomodoro*. Anche al tavolo si discute e concordiamo che la pasta al pomodoro deve ricomparire nelle tavole dei grandi chef. Questa gioca con un pomodoro appena confit e con una pallina fredda di pomodoro (Igles...anche a noi ci diverte questo gioco al gelato!)



Pausa meditativa con un paio di calici di rosso Bolgheri di Le Macchiole per poi terminare con *Tortino di semolino con ganache al cioccolato e frutti rossi* ad opera dell'Alessandro Fabbri e tra diverse mousse e verrine colorate divertenti facciamo due chiacchiere con Igles, gli chiedo perchè parla di cucina garibaldina. "Per garibaldina intendo quella cucina che non ha frontiere. Un grande chef deve avere una grande conoscenza del prodotto".

Il volume, diviso in due parti, mette in evidenza l'utilizzo ed il riconoscimento delle materie prime e, nella seconda parte, 54 ricette riproducibili a casa e ben illustrate. Da mangiare con gli occhi..