

**Vita da chef** Igles Corelli, due stelle Michelin, Ferrarese di nascita adesso lavora a Pescia nel suo mini-ristorante da ventotto coperti

# Il mondo è (un) piatto

«Le mie ricette vivono di contaminazioni, ma l'ingrediente principe è italiano»

di CHIARA DINO

Uno legge un centesimo della rassegna stampa su di lui e scopre per esempio che ha cucinato per Bill Clinton, poi gli chiede chi è la persona che più l'ha colpito nella sua carriera di chef e lui risponde Italo. Italo chi? scusi. «Italo il contadino di Tonino (Guerra)» fa lui. «Quando stavo ancora a Vallette di Ostellato, veniva a trovarmi spesso. Stavamo insieme, si chiacchierava. Sapevo quante cose ho imparato da lui. Faceva ricerca sui frutti dimenticati. Collaboravamo, mi portava delle piante introvabili. Mi informava su specialità che io neanche sospettavo esistessero». È così Igles Corelli, uno chef da due stelle Michelin, che in un sol giorno cucina per la regina di Svezia e Ranieri di Monaco, trasferendosi da un palazzo all'altro in elicottero, e però se deve citare qualcuno speciale il primo che gli viene in mente è Italo il contadino. Di contraddizioni, nel corso della nostra chiacchierata ne abbiamo ravvisate tante. Contraddizioni imprevedibili, come i suoi piatti con in testa la mousse-maionese di gamberi, una poesia da gustare con lentezza.

**Scusi com'è che lei, ferrarese o giù di lì, si è messo in testa di venire a cucinare qui a Pescia?**

«Perché mi dice? Ma lei lo sa che davanti alla mia Locanda della Tamerice che stava in un'oasi faunistica sul delta del Po, un posto meraviglioso tra parentesi, ci hanno costruito un luna Park orribile?»

**Lo so, ho visto che lei ha spedito urbi et orbi delle foto di quello scempio... Girano su Internet. E quindi?**

«E quindi ho capito che lì non volevo starci neanche un minuto di più. È un posto dove la gente è triste e incattivita dalla dilagante cultura del brutto. Perché la bruttezza di danni ne fa parecchi. E io in un posto brutto non solo non voglio viverci, ma men che meno cucinarci. La cucina è armonia, come la musica, la pittura, l'arte, la poesia. E poi volevo avvicinarmi a Roma per ragioni private e così ho colto la palla al balzo, quando Paolo Rossi, il mio socio qui a Pescia, mi ha chiesto di trasferirmi in Toscana per avviare il suo ristorante. Abbiamo

aperto Atman a dicembre scorso».

**E di Roma non se n'è fatto più niente...**

«Per il momento. Ma visto che mi sto organizzando per vivere tre vite, non escludo che possa trasferirmi ancora. La terza vita potrei trascorrerla lì. Potrei avventurarmi in un'impresa romana in futuro».

**Ok, ma per il momento siamo in Toscana. Perché Atman scusi, che vuole dire?**

«È frutto di una ricerca che ha fatto Paolo. È una parola di origine sanscrita, significa qualcosa che ha a che fare con l'essenza dell'uomo. Il suo soffio vitale».

E in effetti in questo mini ristorante da 28 coperti (una sola sala in inverno, una piccola terrazza in estate dove Igles coltiva pomodorini, menta, peperoncini, salvia e rosmarino) un'atmosfera che concilia la quiete e la quadratura del cerchio, esistenziale ed estetico, c'è. L'arredamento è minimal, sobrio, moderno e funzionale. Le pareti sono piene di foto di chef parigini del primo Novecento a cui fa da contrappunto una litografia a colori di Schifano, solare e mediterranea. La cucina è a vista. Igles mentre lavora con i suoi quattro cuochi è sotto la lente d'ingrandimento degli ospiti. Anche se lui non se ne accorge nemmeno, concentrato com'è a dirigere questa piccola orchestra di otto elementi (oltre ai quattro ai fornelli altri quattro servono ai tavoli). Ma per parlare con maggiore tranquillità verso le sette di sera ci invita a sederci nel bar lì accanto, a pochi passi dal suo ristorante. Noi ordiniamo un'acqua tonica, lui un'insalata di pomodoro e mozzarella (la mozzarella la lascerà nel piatto).

**Ma cosa fa, mangia qui un'insalata e basta?**

«Sì, sono a dieta».

**Ma con tutto quel ben di Dio, elaboratissimo che offre in menu lei mangia pane e pomodoro?**

«Esatto».

**Ripartiamo da zero: uno nel suo menu trova robe come il carpaccio di pesce spada affumicato al mirto, mistanza di germogli e cialde di polenta croccante, o la piuma di maiale ibe-**

**rico con salsa alle ciliegie e lei si tratta così. Scusi ma quali sono i suoi piatti preferiti?**

«Tortellini, pizza e nutella. Anzi invertirei l'ordine: pizza, tortellini e nutella. Ma qui da me non si mangiamo mai».

**Perché? Almeno i tortellini potrebbe farli...**

«Perché no. Io i tortellini li mangio solo a Natale. Li faccio da me con la ricetta di mia madre... e mangio solo quelli».

**Andiamo ai suoi piatti. Lei ha appena pubblicato un libro che s'intitola La mia cucina garibaldina, che è un po' il leitmotiv del suo modo di lavorare, ce ne parla?**

«Sì certo. Credo che un grande chef è tale se usa i prodotti migliori. In cucina valgono il 90 per cento. Ecco è un'ottima cucina italiana è la quintessenza dell'Unità, sintetizza e mescola il meglio di ogni regione».

**Qualche esempio?**

«Sì, ecco la mia lista: cipolla di Giaratana, aglio di Nubia, muscoli di Portonovo, ciliegie di Vignola, mozzarella e focaccia di sant'Eramo, cardonelli delle Murgie, fragole e cocomeri di Filo, patate rosse del Fucino, mieli e pecorini della Sardegna, olio siciliano, della zona di Ragusa Ibla, i fagioli di Sorana, la pasta Verrigni, abruzzese o quella Spinosi, marchigiana. E qui a Pescia, i porcini, ottimi».

**Altro che cucina a km zero.**

«Guardi io sono contrarissimo alla cucina a km zero. Sono dell'idea che se da qualche parte c'è il meglio va usato quello. E visto che il meglio l'ho conosciuto nel corso dei miei viaggi, ho fatto una ricerca in questo senso, intendo adoperarlo».

**Praticamente venire a cena da lei è come fare un viaggio...**

«Sì, in qualche modo. Questo vale non solo per i piatti italiani. Credo nelle contaminazioni. Per questo anni fa avevo organizzato un evento che si chiamava "Saperi e Sapori", in cui mettevo insieme 140 chef di tutto il mondo, che poi cucinavano insieme a gruppi di cinque».

**Le piace la cucina etnica?**

«Credo che il futuro sia lì».

**Come si è trovato a fare lo chef?**

«I miei avevano un bar, che poi diventò trattoria, ho iniziato lì e poi non

mi sono più fermato. Da ragazzino sono stato un po' all'estero, New York, Caraibi».

**Quali sono i piatti che preferisce cucinare?**

«La cacciagione, mio nonno era bracciatore. Le anguille che sono roba di casa mia. E poi anche se non è da cucinare adoro l'odore della camomilla. Nella mia terra era pieno di campi di camomilla».

**Quali sono le persone che l'hanno più guidato?**

«La mia prima moglie, che era allieva di Emilia Vedova: una donna creativa e stimolante. E poi Giacinto Rossetti la persona che mi ha avviato a questo mestiere al Trigabolo, il primo ristorante dove ho fatto lo chef».

**Il suo piatto migliore?**

«L'anguilla dentro e fuori, che ho portato all'ultima edizione di "Identità golose". Ho usato tutte le parti dell'anguilla. Ho fatto il paté col fegato, ho fritto le lisce disidratate e così via».

**Ok basta così. Mi dice dove va in vacanza?**

«In genere parto per fare ricerche di cucina, quest'anno a Medjugorie, l'ho promesso a mia moglie. Ma se dovessi scegliere io andrei da qualche parte per conoscere ed elaborare nuovi piatti. La mia è una cucina concettuale che ha bisogno di stimoli e suggestioni sempre nuove. Stamattina, per esempio, sono stato a fare una passeggiata lungo il fiume, qui a Pescia e ho visto dei fichi, dei fagioli, della menta e ho preso in mano un sasso. Da queste cose, magari verrà fuori una ricetta».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

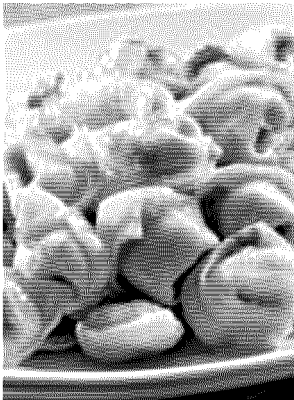
### **Sì global**

«Sono contrarissimo alla cucina a chilometri zero. Sono dell'idea che se da qualche parte c'è il meglio va usato quello»

### **Filosofia del cibo**

«Il mio è un lavoro prima di tutto concettuale che ogni volta ha bisogno di stimoli e suggestioni sempre nuovi»

### **A cena dal Presidente**



**Adoro i tortellini ma li mangio solo a Natale e li preparo seguendo la ricetta di mia madre**

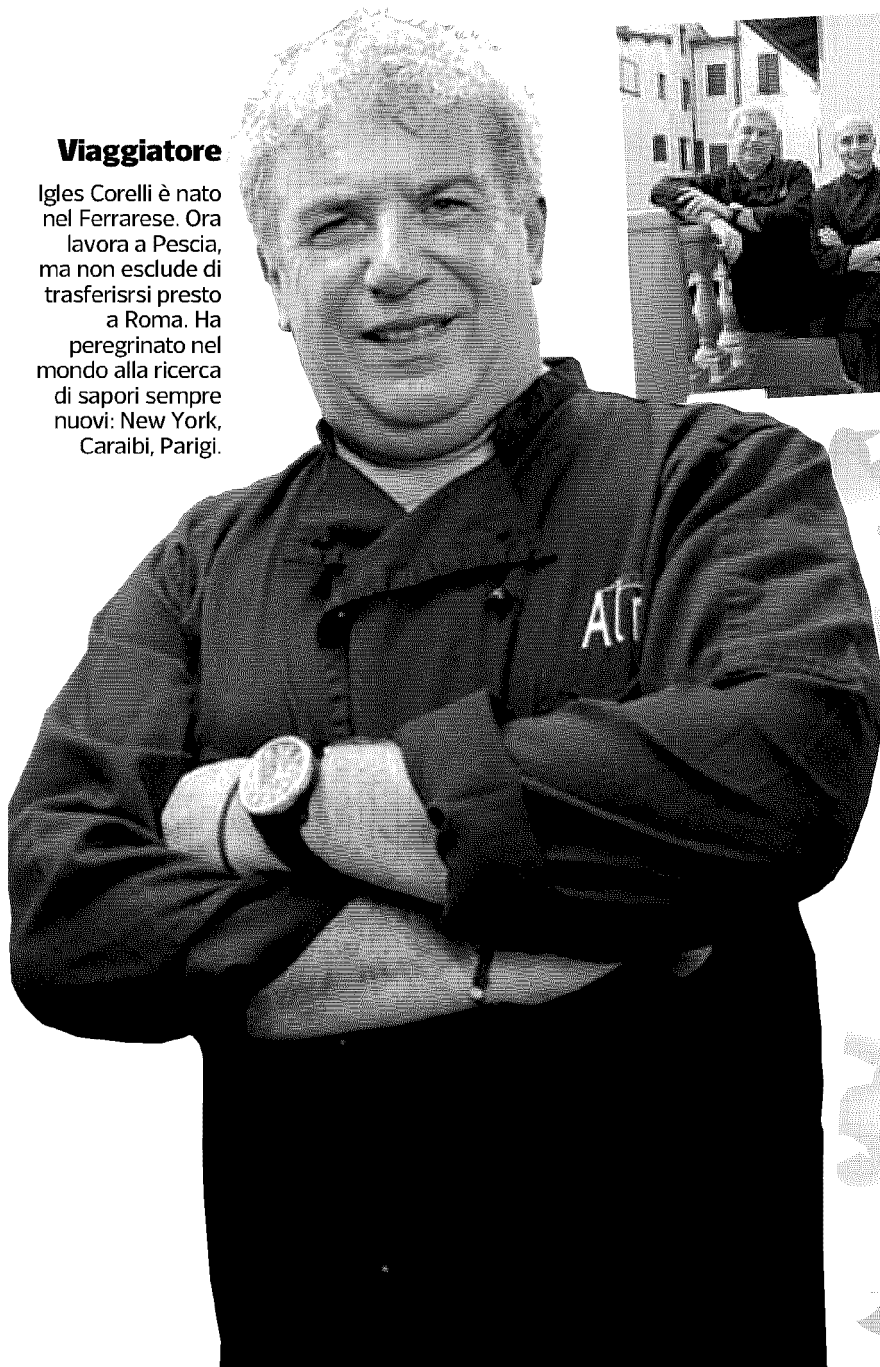


**Ho cucinato per Bill Clinton, ma il mio cliente ideale è un contadino che si chiama Italo**



**Viaggiatore**

Igles Corelli è nato nel Ferrarese. Ora lavora a Pescia, ma non esclude di trasferirsi presto a Roma. Ha peregrinato nel mondo alla ricerca di sapori sempre nuovi: New York, Caralbi, Parigi.

**Mini, ma doc**

A sinistra, Corelli con la sua squadra del ristorante Atman a Pescia. Un mini locale da 28 coperti con una sala in inverno, una piccola terrazza dove Igles coltiva pomodorini, menta, peperoncini, salvia e rosmarino

**la ricetta****Lasagnetta croccante al ragù di fassona, zabaione e prosciutto****Per la pasta**

Impastare la farina con le uova e un pizzico di sale, lasciare riposare. Tirare la sfoglia e fare dei quadrati 10x10.

**Per il condimento**

Rosolare sedano, carota e cipolla. A parte con l'olio, saltare in padella il manzo, unire alle verdure rosolate e bagnare con il vino rosso dealcolizzato. Aggiungere i funghi precedentemente ammollati nell'acqua tiepida, il concentrato di pomodoro e un mestolo di brodo concentrato di pollo. Cucinare per un paio d'ore a bassa temperatura.

**Per le lasagnette**

Prendere uno stampino da cream caramel e imburarlo, appoggiare la prima sfoglia di pasta e ricoprirla con il ragù. Coprire con una seconda sfoglia e riapirla con la ricotta. Fare altri due strati, una con il ragù e l'ultima con la ricotta. Ricoprire con il parmigiano reggiano e una noce di burro, cuocere in forno a 180°C fino a quando non sarà croccante.

**Per lo zabaione**

Preparare lo zabaione a bagnomaria, mettendo i rossi d'uovo con il parmigiano e aggiungendo a filo il brodo caldo. Appena lo zabaione è montato mantenerlo al caldo.

**Per l'aria**

Bollire le croste di parmigiano nel brodo di cappone finché non risultano morbide. Frullare il tutto, filtrare e lasciare raffreddare. Aggiungere la lecitina di soia, lasciarla idratare qualche minuto e emulsionarla con un minipeemer.

**Presentazione**

Sformare al centro del piatto la lasagnetta, guarnire con due cucchiaini di zabaione guarnire con l'aria di parmigiano e qualche cubetto di prosciutto croccante

COMPUTIME