

Igles Corelli: «È tempo di cucina circolare. E di food crossing».

igles-corelli-flavio-signani-26c57853

[Igles Corelli](#) è difficilmente inquadrabile: troppo eclettico per essere uno chef di matrice classica, troppo legato al territorio e alla tradizione per essere completamente di rottura. Classe 1955, Corelli nasce fuori dalle righe. E un po' fuori registro resta ancora adesso, che pure ha raggiunto una fama mondiale.

[Igles Corelli piatto](#) Considerato tra i numeri uno dell'avanguardia gastronomica italiana, autore di diversi libri di cucina, Corelli oggi si divide tra i fornelli del [ristorante Atman](#) a Pescia (che nel 2015 si sposterà nella splendida Villa Rospigliosi, vicino a Pistoia), le consulenze, la direzione della scuola di cucina Les Chefs Blancs a Roma e le docenze nelle scuole del Gambero Rosso.

Nei prossimi mesi su quali fronti sarai impegnato?

Sto lavorando a un libro che uscirà a Natale per la [casa editrice Giunti](#), *Mi faccio le bucce*, dedicato alla cucina circolare. In sostanza, spiego come utilizzare totalmente l'ingrediente. Prendiamo, per esempio, la testa del gambero: privata degli occhi e frullata con un po' di acqua gasata e olio extravergine d'oliva emulsiona le proteine del pesce. In pratica, creiamo una maionese senza uova che, filtrata, è perfetta per mantecare le paste.

Inoltre, sono alla ricerca del personale per il cambio della guardia del Ristorante Atman. Infine, sto muovendomi per Expo 2015.

[corelli1](#) La risposta alla crisi economica passa quindi dalla cucina circolare?

La cucina circolare è qualcosa di più di una mera risposta alla difficile congiuntura economica. È un metodo che fa risparmiare perchè annulla i rifiuti. Una filosofia che rispetta il prodotto e il lavoro di chi crea la materia prima. Nonché un approccio in linea con la necessità di adottare atteggiamenti ecosostenibili anche e soprattutto in tema di cibo e cucina.

In che misura Expo 2015 rappresenta un'occasione di business per i ristoratori?

La manifestazione può essere un ottimo biglietto da visita per sdoganare la cucina italiana nel mondo.

L'importante, però, è fare sistema. Senza un gioco di squadra, la partita è persa. Concretamente, questo significa per esempio informarsi in Provincia o Regione per conoscere il calendario degli appuntamenti organizzati...

Igles Corelli piatto 2 Parliamo della selezione del personale. I tuoi suggerimenti?

Personalmente, preferisco circondarmi di aiuti chef giovani, "vergini" e poco "inquinati" perché risultano più malleabili. Detto questo, non guardo i CV, ma seleziono il personale sulla base di colloqui diretti. A colpirmi non sono gli stage nei ristoranti stellati, ma determinazione, passione e luce negli occhi.

Ma qual è il segreto per avere successo nell'alta cucina?

Tenuto conto che le spese di gestione sono altissime e che il costo del lavoro in un locale di alto livello supera il 50% totali, oggi è necessario dedicarsi anche ad attività collaterali come corsi, seminari e redazione di libri. In una parola, bisogna fare food crossing. Inoltre è essenziale investire in comunicazione. È importante, per esempio, avere il sito in italiano e inglese, per avvicinare anche la clientela straniera.

Cosa puoi anticiparci del progetto di portare il Ristorante Atman a Villa Rospigliosi, vicino a Pistoia?

Avremmo voluto aprire già dopo l'estate, ma i lavori di ristrutturazione sono più impegnativi del previsto e l'inaugurazione slitterà probabilmente a febbraio-marzo 2015. L'idea di spostarci nasce dall'esigenza di ampliare l'offerta al servizio di banqueting (battesimi, matrimoni, comunioni...). La location sarà un gioiello del barocco italiano fatta costruire da Papa Clemente X su progetto di Gian Lorenzo Bernini. Il nostro obiettivo è trasformarla nel relais&chateaux più bello d'Italia. Vogliamo giocare sul contrasto tra la modernità del ristorante, che si troverà nei sotterranei, e l'atmosfera carica di storia della villa. Che altro dirvi? Nel team c'è anche la celebre pasticceria [Loretta Fanella](#).

Infine, i tuoi indirizzi del cuore?

Eccellente è [La capanna di Eraclio a Codigoro \(FE\)](#), ristorante stellato che vi consiglio soprattutto per il pesce. Poi sono legato [Al Fornello da Ricci a Ceglie Messapica](#) (Brindisi) e al **Villa Feltrinelli** di Stefano Baiocco sul Lago di Garda.

Ecco le puntate precedenti di [Dalla parte dello chef](#), una rubrica mensile per far dialogare gli addetti ai lavori sui temi del giorno, tra spunti di riflessione e nuove idee. Ma anche per suggerire ai buongustai i migliori ristoranti in tutta Italia.

[nicole cavazzuti](#) Giornalista freelance, [Nicole Cavazzuti](#) scrive di food e spettacolo su numerose testate, fra cui *Il Messaggero*, *Gioia* e *Telesette*. Realizza video interviste per *Oggi.it* e raccoglie le confessioni dei Vip su *Ok Salute*.

[Lo chef Marco Sacco: «Il successo è questione di professionalità»](#)

[Sebastiano Rovida: «Il locale non è una casa! Non fate troppi sconti»](#)

[Antonino Cannavacciuolo «Snellite il menù e pubblicizzate il locale»](#)

[Il Luogo di Aimo e Nadia. «Il Km0 è una trovata mediatica»](#)

[Daniela Cicioni: «Cucina vegana: che business! Ecco i segreti»](#)

[Lo chef Andrea Virgilio: «Stimolate la clientela con serate a tema»](#)