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 piattoConsiderato 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.

corelli1La 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 pasticcera **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 cavazzutiGiornalista 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»