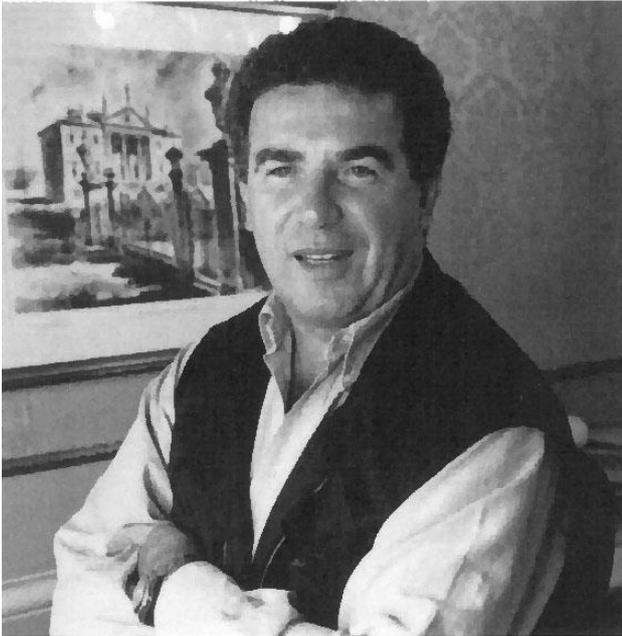


2000 IGLES CORELLI



Diplomatosi chef a soli 21 anni, Igles Corelli ha fatto interessanti esperienze in famosi ristoranti fino al 1981, per poi fondare il Trigabolo nella natia Argenta. Qui, fino al 1993, ha conseguito i massimi riconoscimenti della critica gastronomica italiana ed estera. Dal 1995 è titolare con la moglie Pia, della Locanda della Tamerice nelle Valli di Ostellato. Corelli ha una sensibilità innata che gli consente di fare abbinamenti di sapori apparentemente incompatibili ma che, all'assaggio, stupiscono per personalità e equilibrio.

Considerato tra gli esponenti di spicco dell'avanguardia gastronomica italiana, ha le proprie radici solidamente piantate nella cultura della propria terra d'origine, la provincia ferrarese.

Ha vissuto l'euforia della nouvelle cuisine, trasformandola in cucina contemporanea del territorio, interpretata secondo uno stile personalissimo. È rinomato per il modo in cui prepara la selvaggina, soprattutto quella da piuma che popola i territori umidi del Po. Igles Corelli ritiene che un cuoco abbia due doveri apparentemente contrapposti: salvaguardare la memoria dei sapori e l'integrità delle tradizioni culturali e gastronomiche di un territorio, ma anche far oltrepassare nuove frontiere del gusto, contribuendo all'evoluzione dei costumi alimentari. Nel 1999 la Locanda della Tamerice ha conseguito dalla critica gastronomica italiana valutazioni di rilievo. Non si tratta di semplici numeri o simboli, come stelle, forchette e cappelli, ma segnalazioni di prestigio che per gli addetti ai lavori rivestono grande significato e collocano indiscutibilmente il locale di Igles Corelli tra i primi posti nel panorama della grande cucina italiana.