

Igles Corelli

La sua fama internazionale nasce negli anni '80, quando, giovanissimo, si trovò alla guida della cucina del ristorante Il Trigabolo di Argenta, considerato dalla critica uno dei tre migliori ristoranti italiani, il primo sul piano dell'avanguardia culinaria. Oggi è chef e patron della Locanda della Tamerice, immersa nella pace di un'oasi faunistica ai margini del Parco del Delta del Po.

Il "medagliere" è ricco di riconoscimenti importanti (tra i più recenti il "Premio alla Carriera" della CCIAA di Ferrara, il "Premio Stampa" della Fondazione della Cassa di Risparmio, il "Premio Piazza de' Cavoli" dell'Associazione Cuochi Pisani).

Ha cucinato per il presidente Clinton, durante il summit di Firenze, per la Regina di Svezia a Ferrara e per il Principe Ranieri di Monaco nella prestigiosa cornice dello Yacht Club di Montecarlo. Viene spesso invitato a rappresentare l'alta cucina italiana in manifestazioni internazionali.

La frequente partecipazione a trasmissioni televisive sul canale satellitare RAI SAT-Gambero Rosso Channel e a varie trasmissioni RAI (Uno Mattina Estate nel 2001 e nel 2008, Italia sul 2, Linea Verde) e Mediaset ha contribuito ad accrescerne la popolarità anche presso il grande pubblico, che apprezza in lui la simpatia e la semplicità con cui sa spiegare anche le ricette più complesse. È un docente generoso in corsi di formazione professionale e un entusiasta organizzatore di grandi eventi gastronomici, anche di rilievo internazionale.

Ha pubblicato diversi libri di cucina, che raccolgono le sue ricette più significative.

Tra questi:

"Saperi & Saperi a Cena nel Convento" 1990 Pubblicato da Centro Stampa Offset

"Saperi & Saperi a Cena nel Convento" 1991 Pubblicato da Edit Faenza

"Saperi & Saperi" 1992 Pubblicato da Edit Faenza

"La Gastronomia del Parco del Po" Graziano Pozzetto e Igles Corelli 1997 Pubblicato da Franco Muzzio Editore

"Il '900 in Tavola a cura di Claudio Crescentini" 2001 Pubblicato da Aurelia '72

"La Cena delle 100 Ciotole" Riccardo Biavati e Igles Corelli 2004 Pubblicato da Circolo Artisti Faenza

"Selvaggina. Nuovi Saperi in Cucina con Igles Corelli" 2004 Pubblicato da Edizioni Gribaudo

"In Cucina con Igles Corelli. Le Ricette e i Segreti per Diventare un Grande Chef" 2004 Pubblicato da Gambero Rosso Editore

"Con il Cucchiaino. Zuppe, Minestre e Creme di Igles Corelli" 2005 Pubblicato da Edizioni Gribaudo

"Barbecue d'Autore" 2007 Pubblicato da Edizioni Gribaudo

Le date:

- 1981 inizia la collaborazione con Il Trigabolo di Argenta, che durerà fino al 1993. All'epoca era un ristorante-pizzeria, in pochi anni diventa uno dei primi 5 ristoranti d'Italia
- 1984 conquista la prima stella sulla guida Michelin, la seconda arriverà nel 1987
- 1989 Luigi Veronelli premia il ristorante con l'ambito "Sole"
Nello stesso anno fonda "Saperi e Saperi", un'associazione culturale che si propone di promuovere la cultura del piacere a tavola e dintorni. L'arte viene declinata in tutte le forme possibili: arte nel piatto e arte "tradizionale" esposta nelle sale da pranzo, sui tavoli. La manifestazione annuale che celebra l'incontro tra cuochi che provengono da tutto il mondo diventa un "format" di grande successo, replicato da tutti e ovunque negli anni successivi
- 1990 arrivano i "4 cappelli" della guida dell'Espresso. Negli anni seguenti Il Trigabolo raggiunge il traguardo dei 19,5/20
- 1991 il Gambero Rosso assegna a Il Trigabolo le "tre forchette"
- 1992 "Saperi e Saperi" propone, per la prima volta in Italia, l'alta cucina statunitense. Una rivelazione, che allontana dalla mente degli italiani il cliché dell'hamburger e patatine
- 1993 segue Piccinardi che assegna i 30/30 con lode nella guida Bell'Italia
Ancora una volta Igles anticipa le tendenze e a "Saperi e Saperi" presenta l'alta cucina spagnola. Tra i 19 chef spagnoli invitati ad Argenta c'è Ferran Adria, giovanissimo e ancora poco conosciuto. Come accadde per l'edizione dedicata all'America, gli italiani scoprono che in Spagna non si mangia solo paella
- 1997 Inizia la collaborazione con l'Istituto Superiore di Alta Cucina Etoile, che prevede corsi monografici per operatori professionali su:
- La selvaggina
 - Le erbe aromatiche
 - I secondi piatti
 - Le carni alternative
- 1998 Inizia la collaborazione con la rivista Ex-Vinis, Veronelli Editore, dove cura una rubrica che tratta di "ristorazione e dintorni".
L'Amministrazione Provinciale di Ferrara gli affida l'incarico di progettare e realizzare una manifestazione eno-gastronomica di forte impatto, che metta in risalto la vocazione turistica e gastronomica della città. Inventata "A Tavola con il Principe", ambientata nel Castello Estense e nella cui cucina, allestita su alcuni pontoni galleggianti ormeggiati nel fossato del castello, vengono ospitati un'ottantina di cuochi provenienti da vari paesi d'Italia e del mondo, per 100 serate consecutive.
E' docente per un corso di avviamento al lavoro per "Addetti alla produzione di conserve" per la Regione Toscana
La guida Michelin gli riconosce la prima stella per il nuovo ristorante.
- 1999 Riapre la "Tamerice", dopo importanti lavori di ristrutturazione. Veronelli lo premia con il "Sole". La guida dell'Espresso gli riconosce i "2 cappelli".
Nelle varie "guide delle guide" si attesta intorno al 50° posto.
Continua l'attività di docente per un corso di aggiornamento professionale per "Chef Tecnologo".

- 2000 La Guida Veronelli gli assegna 100/100, il “Sole” e lo “Chapeaux”, riconoscimento che il grande gastronomo attribuisce ad un piatto ritenuto “insuperabile”. La guida del Gambero Rosso lo premia con 84/100.
 Nella Guida delle Guide di “Nuova Ristorazione” passa dal 58° al 38° posto.
 La CCIAA di Ferrara gli conferisce il prestigioso “Premio alla Carriera” e la Fondazione della Cassa di Risparmio di Ferrara gli attribuisce l’altrettanto lusinghiero “Premio Stampa”.
 Con gli amici e colleghi Gianfranco Vissani e Valentino Marcattili prepara il pranzo di gala per il Presidente Bill Clinton e la moglie Hilary, in visita ufficiale a Firenze.
 L’attività formativa è ricca di impegni:
- Corso di aggiornamento professionale sulla cucina dietetica (IAL Emilia Romagna)
 - Corso di aggiornamento professionale sulla cucina regionale tradizionale e sulla cucina “del territorio” in Italia (IAL Emilia Romagna)
 - Corso di aggiornamento professionale sul tema “La cucina con i prodotti del Parco del Delta” (sede a Ostellato)
 - Corsi di aggiornamento professionale sul tema “La progettazione del menu” per gli operatori di Ferrara e Ravenna
 - Corsi per studenti e operatori professionali sull’uso del miele in cucina (Castel San Pietro Terme, BO)
- 2001 Inizia la collaborazione con RAI 1, in veste di ospite fisso all’edizione estiva di Uno Mattina. Contemporaneamente registra una serie di 24 puntate intitolate “A tavola con l’arte” per RAI SAT – Gambero Rosso Channel (l’emittente monotematica interamente dedicata al cibo e al vino), durante le quali interpreta cucinando le opere di grandi artisti del passato e contemporanei, spiegate in studio da un esperto.
- Viene invitato come guest-chef dalla Costa Crociere, che lancia l’idea delle crociere gastronomiche, alle quali partecipano molte stelle della cucina italiana.
 Il Comune di Ferrara gli affida il compito di preparare il pranzo di gala in occasione della visita dei Reali di Norvegia.
 Allo Yacht Club di Montecarlo è l’autore di una cena alla quale partecipano prestigiosi ospiti del jet-set internazionale.
- 2002 Prosegue la collaborazione con Gambero Rosso Channel
- Registrazione di 12 puntate sul tema “Il Barbeque”
 - Registrazione di 12 puntate sul tema “La cucina con i fiori”
 - Registrazione di 12 puntate sul tema “Grana Padano”
- L’Amministrazione Provinciale di Ferrara lo incarica di progettare lo spazio espositivo dedicato ai prodotti ferraresi presso il Salone del Gusto – Slow Food di Torino e di coordinarne l’animazione per tutto il periodo
- 2003 Gambero Rosso Channel produce una serie televisiva di 10 puntate intitolata “Chiuso per Ferie”, che racconta le vacanze in camper di uno chef e famiglia, in giro per l’Italia per trovare gli amici e cucinare con loro gli ingredienti “eccellenti” che trovano in loco.
 Per Mediaset – Canale 5, Rubrica “Il Gusto” all’interno del telegiornale TG5, registra parecchie puntate sulla sua cucina
 Gambero Rosso – Città del Gusto lo ingaggia come coordinatore e docente per il Master “Professione Cuoco”. Destinato alla formazione professionale di aspiranti chef.

- 2004 Continua la collaborazione con Gambero Rosso per il corso “Professione Cuoco”, giunto alla 4^a edizione
Partecipa a molte puntate della trasmissione di RAI2 “L’Italia sul 2”
L’Amministrazione Provinciale di Ferrara conferma nuovamente l’incarico professionale per il Salone del Gusto di Torino
Gambero Rosso Editore pubblica il suo libro “In cucina con Igles Corelli”
Coordinatore, consulente e attore della trasmissione televisiva su RAI1 “Il Ristorante”
Edizioni Gribaudo – Il Gusto pubblica il libro “Selvaggina – Nuove ricette in cucina con Igles Corelli”
- 2005 Ormai Corelli è il fulcro del Gambero Rosso per i corsi “Professione Cuoco” 5, 6 e 7 edizione.
Il Gambero Rosso Channel, continua a chiamarlo per alcune trasmissioni, tra cui la partecipazione ai programmi “Cucinare con le Erbe” e “A quattro mani”.
In agosto inizia a lavorare per pubblicare un altro libro edito da Gribaudo sulle Zuppe.
A settembre viene invitato a Bangkok dal 18 al 26 con Spinosi.
Il 29 settembre, partecipa nuovamente alla Manifestazione dei “Primi d’Italia” a Foligno, per cucinare alcune ricette sulle intolleranze alimentari.
- 2006 Il 30 maggio cucina per l’evento organizzato dalla Montorsi a Milano.
Ormai siamo arrivati all’8^a, 9^a e 10^a Edizione per i corsi “Professione Cuoco” al Gambero Rosso.
Presso il ristorante “Locanda della Tamerice”, il 7 giugno la televisione olandese, riprende il Corso di Cucina che tiene Corelli.
Il 10 giugno Corelli partecipa al 50^o anniversario dell’Hotel Regina Isabella di Ischia, un evento davvero importante dove vengono richiesti gli Chef più importanti di tutta Italia.
Alcuni sabati di giugno, luglio e agosto, Corelli li dedica ai Corsi di Barbecue, dove insegna ai partecipanti come cucinare qualsiasi cosa sul barbecue, oltre a dare suggerimenti per pulire e mantenere in perfetto stato il barbecue.
Partecipa alla realizzazione delle foto per il 50^o anniversario della Guida di Riso Gallo.
Gambero Rosso Channel, lo chiama per registrare Pony Che 2 e le prime tapper per una nuova trasmissione “Il professore e il Cuoco”, in viaggio tra le aziende vitivinicole e agricole dell’Italia.
A Settembre partecipa al Concorso Intenzione del Barbecue a Bolzano.
Anche quest’anno, l’Amministrazione Provinciale di Ferrara conferma l’incarico professionale per il Salone del Gusto di Torino dal 26 al 30 ottobre.
Incomincia un rapporto con alcune Scuole Alberghiere e private di Aviano e Modena, per alcune docenze.
L’8 di dicembre Corelli partecipa all’evento “Campania & Emilia Romagna si incontrano a tavola” le stelle dell’enogastronomia a confronto, cena di gala presso Grand Hotel Excelsior Vittoria di Sorrento.