

Ortovero-Stelle & Calici



Vite in Riviera, gruppo di produttori di vino e olio del Ponente Ligure da sempre orgogliosi del proprio territorio, organizza presso la sede di Ortovero (SV) dell'Enoteca Regionale della Liguria un percorso in quattro tappe di gusto: cene a base delle migliori eccellenze gastronomiche regionali (rigorosamente di stagione) e presidi Slow Food, interpretate da Chef stellati di fama nazionale. In abbinamento ad ogni portata sarà servito da esperti Sommelier un vino DOP e IGP del Ponente Ligure tra quelli prodotti dalle cantine della rete.

La prima serata si è svolta 29 Novembre scorso e ha visto ai fornelli lo Chef Tommaso Arrigoni del ristorante Innocenti Evasioni di Milano (1 Stella Michelin), che ha proposto agli ospiti un menù a base di pesce in abbinamento ai grandi vini bianchi del Ponente. Il prossimo appuntamento in calendario sarà il **31 Gennaio 2019** con lo Chef pluristellato Igles Corelli del ristorante romano Mercerie, ideatore della “cucina circolare”.



Chi è Chef Igles Corelli?

Autore di undici libri di cucina, Igles Corelli è Coordinatore del Comitato Scientifico di Gambero Rosso

Academy, oltre che volto di Gambero Rosso Channel nel il suo programma “Il gusto di Igles”. Si afferma a livello nazionale e internazionale tra gli anni ottanta e novanta, come Chef del mitico ristorante Il Trigabolo di Argenta, in provincia di Ferrara, tra il 1982 e il 1994, ottenendo due stelle Michelin. Qui Igles guida un’anarchica brigata di geniali visionari del gusto, una “rock band” come la definì Bonilli, “un progetto bellissimo e intelligente” come scrisse Cremona, composta da giovani cuochi quali Bruno Barbieri, Mauro Gualandi, Marcello e Luca Leoni, Italo Bassi, tutti destinati carriere più che brillanti.

Nel 1996 Igles si sposta di pochi chilometri e, con il sostegno di sua moglie Pia Passalacqua, apre il proprio ristorante, La Locanda della Tamerice, immersa nelle valli di Ostellato, nell'oasi naturalistica del Delta del Po, fra salici, biancospini e canne di palude, erbe spontanee e alghe, aironi e germani, anguille, pesci gatto, carpe, tinche. Questi sono gli anni della cucina della piena maturità di Igles, che non conosce confini fra tradizione e tecniche innovative, fra terra e mare, fra crudo e cotto, fra dolce e salato...

«Le sole condizioni che pongo alla mia fantasia sono la bontà di ciò che preparo e l'armonia che riesco a creare»

Nei successivi quattordici anni riceve nuovamente una stella Michelin e consolida la sua posizione di Maestro della Cucina Italiana. Dal 2010 è stato l'executive chef del ristorante Atman ("so o vitale" in sanscrito), a Pescia, in provincia di Pistoia.

A fine 2017 si trasferisce a Roma per l'apertura di un nuovo format di ristorazione, che prende in prestito il nome da un antico negozio di stoffe e ubicato nel cuore pulsante della Roma antica. Mercerie è il concept di high street food con cui Corelli dà il via a una vera e propria rivoluzione, proponendo anche al grande pubblico una cucina stellata di alto livello riassunta in piccoli assaggi: praline, bottoni e lasagnette, in ricette sempre diverse in base alle stagioni, con possibilità di take-away.

«Proprio come quando entrate in una Merceria alla ricerca di un prezioso dettaglio per una stoffa, da noi potrete apprezzare lo stesso amore per i particolari e la stessa attenzione per il vostro gusto.»

Menù Giovedì 31 Gennaio 2019 Chef Igles Corelli

Antipasto

Baccalà mantecato, Cono croccante, Crema al Basilico Ligure DOP in abbinamento con Vermentino RLP DOC 2017

Primo

Risotto Gazzani con Fagioli di Conio*, Patate e Gelato di Prescinsöa in abbinamento con Pigato RLP DOC 2017

Secondo

Stinco e Pancia di Cabannina a maturazione spinta©
alle Visciole selvatiche e morbido di Sedano rapa
in abbinamento con Ormeasco Superiore DOC 2016/2017

Dessert

Bignè fritti e caramellati salsa Chinotto di Savona*
in abbinamento con Passito di Pigato

*Presidio Slow Food Liguria

Dove: presso la sede di Ortovero (SV) dell'Enoteca Regionale della Liguria, Viale della Chiesa 18
Quando: Giovedì 31 Gennaio 2019, dalle ore 19:30
Costo: 70 €

POSTI SUPER - LIMITATI!

Prenotazione obbligatoria: +39 366 872 66 43

Maggiori informazioni su: www.viteinriviera.it/news

Evento su Facebook: www.facebook.com/events/279974365987859/

Le cene proseguiranno con altri due grandi Chef italiani, entrambi insigniti con la doppia stella Michelin: Giovedì 28 Febbraio 2019 con Gianpiero Vivalda del ristorante Antica Corona Reale e Giovedì 28 Marzo 2019 con Marco Sacco del ristorante Piccolo Lago.

Stelle & Calici

VIAGGIO GOURMET TRA I SAPORI DELLA LIGURIA

DALLE ORE 19:30

CENA STELLATA CON LE ECCELLENZE GASTRONOMICHE REGIONALI DI STAGIONE E PRESIDI SLOW FOOD, IN ABBINAMENTO AI VINI DOP E IGP DEL PONENTE LIGURE **70€**

VITE IN RIVIERA: VIALE DELLA CHIESA, 18
ORTOVERO - SV
ENOTECA REGIONALE DELLA LIGURIA
SEDE DI ORTOVERO

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA
366 872 66 43



CHEF IGLES
CORELLI
ristorante
MERCERIE
31 GENNAIO 2019
Pluristellato Michelin

MAD13 CREATIVE.COM

SCOPRI IL MENÙ E TUTTE LE ALTRE CENE SUL SITO

www.viteinriviera.it/corelli



Programma di sviluppo rurale 2014-2020.
Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali.
Assessorato Regionale Agricoltura e Pesca - aripa@regione.liguria.it

CRÉDIT AGRICOLE CARISPEZIA DIAM

ROVERE FM VITIGNI GIACOSA



Vite in Riviera

Ligurian Wines between land & sea
TUTELA E PROMOZIONE GRANDI VINI DEL PONENTE LIGURE



Slow Food® Liguria

FISAR



AROMATICA

www.viteinriviera.it
#viteinriviera

