



Comunicato stampa del 9 settembre 2020

Aromatica 2020, grande attesa per la cucina garibaldina di Igles Corelli

Sarà protagonista della cena a quattro mani di venerdì 18 e del cooking show di sabato 19 settembre

Una delle presenze più attese a **Aromatica 2020** (Diano Marina, 18-20 settembre) è quella dello chef **Igles Corelli**, protagonista della **cena a quattro mani di venerdì 18** e del **cooking show di sabato 19 settembre**, imperdibili occasioni per apprezzare tutta la poesia della creatività culinaria, unita alla spettacolarità della tecnica.

Coordinatore del Comitato Scientifico di Gambero Rosso Academy dal 2018, Igles Corelli è ugualmente conosciuto per il suo programma "Il gusto di Igles" su Gambero Rosso Channel, che ha dato il nome anche a uno degli 11 libri di cui è autore. Sostenitore della ricerca e della sperimentazione, nel 2017 si trasferisce a Roma per lavorare al ristorante Mercerie, presentando piatti in grado di sorprendere i palati con inaspettati riferimenti alla tradizione. L'esperienza a Il Trigabolo di Argenta (in provincia di Ferrara) è stata determinante per la sua carriera, tanto che tra gli anni ottanta e i novanta Igles Corelli ha ricevuto due stelle dalla Guida Michelin. Un'altra stella l'ha acquisita come Executive chef del ristorante Atman, in provincia di Pistoia.

*"La **cucina garibaldina** - dice Corelli - è il termine che ho cominciato a usare nel 2010, per descrivere il mio personale approccio alla cucina fatta di ricerca dei migliori prodotti che il nostro bellissimo paese produce, una cucina che appunto unisce l'intera Italia.*

La mia cucina è comunque sempre in evoluzione, e inevitabilmente diviene più complessa e articolata. Oggi il mio approccio a un prodotto, sia esso un finocchio o un gambero, è il medesimo. Vedo il prodotto come un'entità complessa, composta di varie parti, a volte ovvie e visibili, altre non immediatamente distinguibili. Utilizzo ogni parte per ottenere preparazioni diverse che possono culminare in un unico piatto o disperdersi in una moltitudine di preparazioni diverse. Come accade in natura, nulla viene trascurato, buttato, tutto viene trasformato, attraverso processi specializzati e successivi, in una moltitudine di altri prodotti. L'intero processo è ciclico, circolare, da un'entità complessa, attraverso successive trasformazioni, si passa a una semplificazione che non è altro che il punto di partenza di nuove entità più complesse. Il moto è circolare, perpetuo, che può, evolvere nel tempo, intraprendendo direzioni diverse, rimanendo pur sempre circolare".

Anche quest'anno Aromatica valorizza i profumi e i sapori della Riviera Ligure. Da venerdì 18 a domenica 20 settembre, gli stand espositivi caratterizzeranno il centro pedonale di Diano Marina con prodotti d'eccellenza che faranno da sfondo a iniziative collaterali ormai consolidate che coinvolgeranno tutto il Golfo dianese. Il programma si sta via via arricchendo di contenuti. Una delle

novità sarà l'apertura serale (venerdì 18 e sabato 19) dell'area espositiva e ovviamente dei negozi del centro.

Tutti gli aggiornamenti sono resi pubblici in tempo reale sul sito della manifestazione aromaticadianese.it e sui social.

[Scarica il JPEG della foto di Igles Corelli https://bit.ly/3hfg38C](https://bit.ly/3hfg38C)

[Scarica la galleria fotografica https://bit.ly/2EFnAk0](https://bit.ly/2EFnAk0)

Sito Internet: www.aromaticadianese.it

E-mail: aromaticadianese@gmail.com

Facebook: [Aromaticadinese](https://www.facebook.com/Aromaticadinese)

Instagram: [aromaticadianese](https://www.instagram.com/aromaticadianese)

Twitter: [aromaticadiano](https://twitter.com/aromaticadiano)