



La biografia di Igles Corelli

(aggiornata al 15 settembre 2014)

Dal 2010 Igles Corelli è lo chef del ristorante Atman di Pescia, in provincia di Pistoia, dove propone la propria cucina, definita spesso come “cucina garibaldina”, poiché valorizza le eccellenze di tutta Italia. Il suo lavoro di ricerca e la sua passione per il servizio continuano a ricevere riconoscimenti importanti, come l’assegnazione della stella Michelin.

Igles arriva alla ribalta nazionale e internazionale tra gli anni ottanta e novanta, come chef dell’ormai mitico ristorante Trigabolo di Argenta, in provincia di Ferrara. Nei quattordici anni a capo della brigata di cucina, che ha poi prodotto molti chef di successo, Corelli raccoglie numerosi riconoscimenti, oltre all’assegnazione di due stelle dalla guida Michelin, collocandosi tra i primi ristoranti d’Italia del periodo e contribuendo all’avanzamento della cucina italiana con piatti considerati oggi storici.

Nel 1996 Igles si sposta di pochi chilometri aprendo il proprio ristorante, La Locanda della Tamerice immerso nelle valli di Ostellato. Nei successivi quattordici anni Igles riceve nuovamente una stella Michelin e consolida la sua posizione di Maestro della cucina italiana.

Igles ha sempre creduto nella valorizzazione dei prodotti tipici italiani abbinati alla ricerca, alla sperimentazione e alla contaminazione con altre culture e i loro prodotti, presentando una cucina creativa, ricca di riferimenti alle tradizioni ma che non finisce mai di stupire, provocare e evolvere.

Da anni è protagonista di programmi televisivi nazionali tra cui il più recente “Il gusto di Igles” su Gambero Rosso channel.

L’insegnamento è da sempre una delle attività che lo impegnano e appassionano. La sua generosità e disponibilità, unite alla sua capacità di spiegare semplicemente anche le ricette più difficili, l’hanno reso popolare al grande pubblico.

Da sempre è coinvolto con la scuola di alta formazione del Gambero Rosso, oltre a essere direttore didattico della scuola Les Chefs Blancs di Roma.

Il suo impegno nell'insegnamento e nel fare squadra per il miglioramento della cucina italiana si è concretizzato recentemente nella sua nomina a Presidente dell'Unione Italiana Ristoratori e Presidente dell'associazione Chef to Chef Emilia-Romagna Cuochi.

È l'autore dei seguenti libri

"Igles3", Reed Gourmet, 2013

"La Mia Cucina Garibaldina", Gribaudo, 2011

"Carne, manuale di cucina", Gambero Rosso – Avaliardi, 2011

"Rosso Pomodoro", Biblioteca culinaria, 2009

"Di Zucca in Zucca", Biblioteca culinaria, 2009

"Barbecue d'Autore", Gribaudo, 2007

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

"Selvaggina. Nuovi Sapori in Cucina con Igles Corelli", Gribaudo, 2004

"In Cucina con Igles Corelli", Gambero Rosso, 2004

"Saperi e Sapori", Edit Faenza, 1992

2014

Conia il termine "Cucina Circolare" per descrivere la sua personale interpretazione della cucina, frutto di 35 anni di sperimentazione e passione.

È nominato Presidente della Unione Italiana Ristoratori.

Ritorna con "Il Gusto di Igles" su Gambero Rosso Channel, 411 di Sky Italia.

Partecipa a Colortaste, progetto coordinato dal fotografo Alfonso Catalano con mostre a Cortina, Milano e Shanghai.

Partecipa inoltre a:

Cena Porsche, Cattolica

Franciacortando 2014, Franciacorta

Milano Food Week 2014

Giro d'Italia dei Sapori

Palermo Show Cooking 2014

T Hotel, Cagliari, Sardegna

Versilia Gourmet, cena di gala per la presentazione della guida 2015, Forte dei Marmi
"100 Chef per una sera", per festeggiare i 50 anni del piatto del Buon Ricordo, Parma

Inizia la collaborazione con:

Relais Chalons D'Orange, ad Alvito in provincia di Frosinone.

Biosec, brand della Tauro essiccatori di Camisano Vicentino, provincia di Vicenza.

2013

Esordisce con il "Il Gusto di Igles" nuovo programma di Gambero Rosso Channel, 411 di Sky Italia.

[Esce il libro "Igles al cubo – I tre periodi della cucina di Igles Corelli", editore Reed Gourmet.](#)

Ad aprile presenta cinque giornate di cucina italiana al Al Faisaliah Hotel, Rosewood Hotel, Riyadh, Arabia Saudita.

Compete al "Greatest Chef China-Italy Edition 2013", reality cooking show al Boscolo Hotel di Milano.

A settembre partecipa alla festa di compleanno per i 10 anni del Gambero Rosso Alta Formazione alla Città del Gusto di Roma.

2012



La guida Michelin gli riconosce la prima stella per il suo nuovo ristorante Atman di Pescia in provincia di Pistoia.

Con la Pasta Spinosi vola a Singapore al ristorante The Line nel Shangri-La Hotel per promuovere la cucina Italiana.

Partecipa inoltre a:
Identità Milano 2012
Degustazioni Romane, per il Prosecco Superiore DOCG
Salone del Gusto di Torino, con Chef to Chef Emilia-Romagna e il Consorzio Parmigiano Reggiano

2011

È lo chef di “La Scuola - Cucina di classe – 2° serie” per Gambero Rosso Channel, 411 Sky Italia.

Esce la “La mia cucina garibaldina. L’Italia unita dal sapore”, editore Gribaudo.

Festeggia la partnership Birra Moretti-Gambero Rosso con ricette a tema.

2010

Ritorna a Madrid Fusión, e a Identità Milano 2010.
Partecipa al convegno internazionale di gastronomia Mistura a Lima in Perù.

È lo chef di “La Scuola - Cucina di classe”, su Gambero Rosso Channel, 411 Sky Italia

A ottobre lascia la Locanda della Tamerice e a novembre apre il Ristorante Atman con il socio e amico Paolo Rossi.

2009

Partecipa a identità Milano 2009 tra gli chef relatori.

A settembre viene fondata l’associazione “Chef to Chef, Emilia-Romagna”, Igles viene nominato Presidente.

Escono i libri “Rosso pomodoro” e “Di zucca in zucca”, per Biblioreca Culinaria Editore.

A fine novembre registra le puntate per il nuovo talent show gastronomico del Gambero Rosso Channel, “La Scuola – Cucina di Classe”, che andrà in onda dal 7 gennaio 2010.

Continua la direzione dei quattro corsi annuali di cucina Professione Cuoco per Gambero Rosso Alta Formazione presso la Città del Gusto di Roma.

In aprile parte per Istanbul, per preparare tre cene italiane nel ristorante Ritz Carlton.

Partecipa inoltre a:
Premio Chez Vous Giovani Cuochi della Puglia a Brindisi.
Manifestazione gastronomica “Un mare di Sapori”, come associazione Chef to Chef Emilia-Romagna.
Festival dei Primi d’Italia a Foligno.
Enologica 2009, salone del vino e del prodotto tipico dell’Emilia-Romagna.

2008

Per la Pirelli tiene lezioni dedicate al rapporto con i collaboratori e alla gestione di un ristorante.

Al Pianeta Birra di Rimini, è lo chef della cena organizzata dal Gruppo Radeberger, proprietaria del marchio di birre DAB, Schöfferhofer, Estrella, Norbertus, collaborazione che poi continuerà come testimonial.

E' membro della giuria in occasione di Qoco, manifestazione patrocinata da Slow Food per la valorizzazione dell'olio extra vergine di oliva, che si svolge ad Andria in provincia di Bari.

Registra 12 puntate della trasmissione televisiva "La Cucina di..", per RaiSat Gambero Rosso Channel.

Continua la direzione dei quattro corsi annuali di cucina Professione Cuoco alla Città del Gusto di Roma.

E' autore della cena in occasione della Giostra della Quintana di Foligno, alla quale partecipano 850 persone.

E' al fianco di Marco Columbro per la cena di gala della seconda edizione di Saporbio, a Lido di Camaiore.

Durante l'estate nella trasmissione Uno Mattina, in onda su Rai1, è protagonista della rubrica del martedì.

Cucina al barbecue a Cervia e a Marina Cala De' Medici in provincia di Livorno.

Partecipa al primo Congresso di Micologia in Spagna all'interno di Madrid Fusión 2008.

A novembre parte per una crociera di 8 giorni da Venezia a Istanbul, per RaiSat Gambero Rosso Channel.

A dicembre si fa ritrarre, insieme ai suoi figli, per il libro "Mio papà è un vero Chef".

2007

[Esce il libro "Barbecue d'autore", Gribaudo Editore.](#)

Prosegue la collaborazione con RaiSat Gambero Rosso Channel, questa volta si reca alle isole Mauritius per registrare una serie di puntate sulla cucina delle isole.

E' il protagonista per Alice Channel di una delle puntate per il format "Sapori di Casa Mia".

Continua la direzione dei quattro corsi annuali di cucina Professione Cuoco, per Gambero Rosso Alta Formazione alla Città del Gusto di Roma.

Collabora con l'Alma, la scuola internazionale di cucina di Colorno, in provincia di Parma.

A giugno, con gli chef Pietro Lehmann e Bruno Barbieri, è uno degli chef scelti da Marco Columbro per la cena di gala della manifestazione Saporbio, che valorizza i prodotti alimentari non trattati, e che si svolge a Viareggio.

A settembre partecipa nuovamente al Festival dei Primi d'Italia a Foligno.

Partecipa all'organizzazione della manifestazione Talenti Match a Città di Castello, in Umbria, dedicata ai giovani talenti dell'alta cucina italiana.

Collabora con il Gruppo Radeberger, proprietaria del marchio di birre DAB, Schöfferhofer, Estrella, Norbertus, in qualità di testimonial, e organizza eventi formativi per valorizzare le potenzialità della birra in cucina.

Continua a tenere corsi di cucina al barbecue per appassionati, presso la Locanda della Tamerice.

2006

Partecipa alla realizzazione delle foto per il 50° anniversario della Guida di Riso Gallo.

Gambero Rosso Channel, lo chiama per registrare "Pony Chef 2" e le prime tappe per una nuova trasmissione "Il professore e il Cuoco", in viaggio tra le aziende vitivinicole e agricole dell'Italia.

A maggio cucina per l'evento Montorsi organizzato a Milano.

L'Amministrazione Provinciale di Ferrara conferma l'incarico professionale per il Salone del Gusto di Torino.

Prosegue a collaborare ai corsi Professione Cuoco per Gambero Rosso alta Formazione.

In giugno la televisione olandese, riprende il corso di cucina che tiene alla Locanda della Tamerice.

In giugno partecipa al 50° anniversario dell'Hotel Regina Isabella di Ischia, evento a cui partecipano gli chef più importanti di tutta Italia.

Continuano i corsi estivi dedicati al barbecue, e partecipa al Concorso Internazionale Barbecue a Bolzano.

A dicembre partecipa all'evento "Campania & Emilia Romagna s'incontrano a tavola" le stelle dell'enogastronomia a confronto, cena di gala presso Grand Hotel Excelsior Vittoria di Sorrento.

2005

[Esce il libro "Con il cucchiaino. Zuppe, minestre e creme", Gribaudo Editore.](#)

Continua la collaborazione con Gambero Rosso Channel, tra cui la partecipazione ai programmi "Cucinare con le Erbe" e "A quattro mani".

Ricopre il ruolo di Direttore del Gambero Rosso Alta Formazione per i corsi Professione Cuoco, 5, 6 e 7 edizione.

A settembre viene invitato a Bangkok dal 18 al 26 con la pasta Spinosi, uno dei più affermati produttori dei maccheroncini di Campofilone.

Partecipa al Festival dei Primi d'Italia a Foligno, presentando ricette sulle intolleranze alimentari.

2004

[Esce "In cucina con Igles Corelli. Le ricette e i segreti per diventare un grande chef", Gambero Rosso Editore, e "Selvaggina. Nuovi sapori in cucina", Gribaudo Editore.](#)

Continua la collaborazione con Gambero Rosso Alta Formazione per il corso Professione Cuoco, giunto alla quarta edizione.

E' coordinatore, consulente e attore della trasmissione televisiva su RAI1 "Il Ristorante".

Partecipa a varie puntate della trasmissione televisiva di RAI2 "L'Italia sul 2".

L'Amministrazione Provinciale di Ferrara rinnova l'incarico di coordinamento per il Salone del Gusto di Torino.

2003

[Riceve il "Premio Balsamica", conferitogli dalla città di Modena, per la capacità di valorizzare l'Aceto Balsamico Tradizionale attraverso la propria cucina.](#)

Gambero Rosso Channel produce una serie televisiva di 10 puntate intitolata "Chiuso per Ferie", che racconta le vacanze in camper di Igles e la sua famiglia, in giro per l'Italia per incontrare gli amici e cucinare con loro.

Per Mediaset Canale 5, registra varie puntate all'interno della rubrica "Il Gusto" del telegiornale TG5.

Il Gambero Rosso Alta Formazione lo incarica di coordinare il Master Professione Cuoco, presso la Città del Gusto di Roma.

2002

Prosegue la collaborazione con Gambero Rosso Channel registrando 36 puntate sui temi "Il Barbecue", "La cucina con i fiori" e "Grana Padano".

L'Amministrazione Provinciale di Ferrara lo incarica di progettare lo spazio espositivo dedicato ai prodotti ferraresi per il Salone del Gusto di Torino e di coordinarne l'animazione.

2001

Inizia la collaborazione con RAI 1, in veste di ospite fisso all'edizione estiva di Uno Mattina.

Registra una serie di 24 puntate intitolate "A tavola con l'arte" per RaiSat Gambero Rosso Channel, durante le quali prepara piatti ispirati alle opere di grandi artisti del passato e contemporanei.

Allo Yacht Club di Montecarlo è l'autore di una cena di gala in onore del Principe Ranieri di Monaco.

Il Comune di Ferrara gli affida il compito di preparare il pranzo di gala in occasione della visita dei Reali di Norvegia.

Viene invitato come guest chef dalla Costa Crociere, che lancia l'idea delle crociere gastronomiche, alle quali partecipano molti chef stellati della cucina italiana.

2000

La Guida Veronelli gli assegna 100/100 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 della Stampa".

Con gli amici e colleghi Gianfranco Vissani e Valentino Marcattili, preparano il pranzo di gala in onore del Presidente Americano Bill Clinton e la moglie Hilary, in visita ufficiale a Firenze.

L'attività formativa è ricca di impegni come docente in vari corsi professionali:

"Cucina dietetica e Cucina del territorio", IAL Emilia Romagna

"La cucina con i prodotti del Parco del Delta", IAL Emilia Romagna

"La progettazione del menu" per gli operatori di Ferrara e Ravenna

"L'uso del miele in cucina" a Castel San Pietro Terme, Bologna.

1999



La guida Veronelli riassegna il Sole a Igles, la guida dell'Espresso gli riconosce i 2 cappelli e nelle Guide delle Guide la Locanda della Tamerice si attesta intorno al 50° posto.

1998



La guida Michelin riconosce la prima stella a La Locanda della Tamerice.

L'Amministrazione Provinciale di Ferrara gli affida l'incarico di progettare e realizzare una manifestazione enogastronomica di forte impatto, che metta in risalto la vocazione turistica e gastronomica della città. Nasce così "A Tavola con il Principe", ambientata nel Castello Estense e nella cui cucina, allestita su alcuni pontoni galleggianti ormeggiati nel fossato del castello, sono ospitati ottanta cuochi provenienti da vari paesi d'Italia e del mondo, per 100 serate consecutive.

Inizia la collaborazione con la rivista ExVinis, Veronelli Editore, dove cura una rubrica su ristorazione e dintorni.

1997

Inizia la collaborazione con l'Istituto Superiore di Alta Cucina Etoile, con corsi monografici per operatori professionali sulla selvaggina, carni alternative ed erbe aromatiche.

1994

Lascia il Trigabolo e apre il proprio ristorante La Locanda della Tamerice a Ostellato in provincia di Ferrara.

1993

Piccinardi nella guida Pirelli "Bell'Italia" assegna 30/30 con lode al Trigabolo.

Ancora una volta anticipa le tendenze e a Saperi e Saperi presenta l'alta cucina spagnola. Tra i 19 chef spagnoli invitati ad Argenta c'è Ferran Adrià, giovanissimo e ancora poco conosciuto e gli italiani scoprono che in Spagna non si mangia solo paella.

1992

Organizza la quarta edizione di Saperi e Saperi, dove per la prima volta propone al pubblico italiano l'alta cucina statunitense, è una rivelazione che spazzerà via il cliché dell'hamburger e patatine associata alla cucina statunitense.

Esce il libro "Saperi e Saperi", Edit Faenza Editore, collezione di ricette dei partecipanti alla terza edizione della manifestazione.

1991

La guida Gambero Rosso assegna al Trigabolo le "Tre Forchette".

1990

Arrivano i "4 Cappelli" della guida dell'Espresso, negli anni seguenti il Trigabolo raggiunge il punteggio di 19,5/20.

1989

Luigi Veronelli premia il Trigabolo con l'ambito Sole.



Fonda "Saperi e Saperi", un'associazione culturale che si propone di promuovere la cultura del piacere a tavola e dintorni. La manifestazione annuale che celebra l'incontro tra cuochi che provengono da tutto il mondo. Il format è di grande successo, e sarà replicato da tanti negli anni successivi.

1987

Il Trigabolo riceve la seconda Stella dalla guida Michelin.



1984

Il Trigabolo riceve la seconda Stella dalla guida Michelin.



1981

Inizia la collaborazione con Il Trigabolo di Argenta, ristorante-pizzeria di provincia che in pochi anni diventerà uno dei primi 5 ristoranti d'Italia.

1980

Il mondo che conosce comincia a stargli stretto e s'imbarca sulla nave da crociera Oceanic, che naviga tra New York e i Caraibi.

1978

Compra la prima automobile degna di essere ricordata, una Dune Buggy, che contribuisce in modo notevole al suo successo con le ragazze.

Nello stesso periodo entra a far parte della brigata del ristorante dell'Hotel Mare Pineta di Milano Marittima come capopartita.

1977

Inizia a lavorare, come commis di cucina, presso il ristorante La Torre di Modena.

1976

Termina gli studi presso l'Istituto Alberghiero di Brisighella in provincia di Ravenna.

1955

Igles nasce il 15 agosto, alle ore 13 ad Argenta in provincia di Ferrara. Nessuno riesce a spiegare con precisione il motivo o l'origine del nome.