



# Ferrara FOOD FESTIVAL

1-2-3-4-5 NOVEMBRE 2023

## Igles Corelli e il risotto al granchio blu: il cooking show dello Chef delizia i palati dei presenti

*"La capacità di un grande Chef è trasformare una criticità in una grande opportunità"* – queste le parole dell'assessore **Matteo Fornasini** a dare il benvenuto a **Igles Corelli, Chef con 5 stelle Michelin** che oggi, sabato 4 novembre, si è esibito in un **cooking show** presso PalaSimaBio, in Piazza Municipio, in occasione del **Ferrara Food Festival**.

La criticità di cui parla l'assessore è il noto **granchio blu**, che negli ultimi mesi ha invaso i nostri mari, specialmente l'Adriatico. Ma come ha sottolineato lo Chef, un "imprevisto ittico" può rivelarsi una grande risorsa e lo ha dimostrato oggi preparando in real time un **risotto al granchio blu**.

*"Avere come ospite della Manifestazione una figura come Igles Corelli, – ha spiegato **Stefano Pellicciardi, SGP Grandi Eventi organizzatore della kermesse** – senza dubbio lo chef più rappresentativo di questa zona, nonché vincitore del Diamante Estense della primissima edizione di Ferrara Food Festival, è un grande onore per noi, per la città e per il pubblico. Nel corso dell'appuntamento di oggi, infatti, Corelli ha messo a disposizione del parterre le sue abilità artistiche, tecniche e operative in un evento live di show cooking, realizzando un piatto che ha come ingrediente principale il **granchio blu: oggetto di un fenomeno che è diventato emergenza non solo ecologica ma anche economica per il comparto della pesca** che tocca anche le zone di Comacchio e Codigoro. Proprio su questo, siamo tutti invitati a ragionare e prendere consapevolezza"*.

Ecco allora che lo Chef ha ragionato sul problema e ha intravisto un'opportunità: **"Credo che si possa e si debba virare questo fenomeno in modo costruttivo: 2 milioni di uova di granchio blu per ciascuna femmina sono molto difficili da debellare. Essendo, dunque, anche un buon prodotto, perché non mangiarlo e consumarlo? Proprio con la regione Emilia-Romagna, tra l'altro, ho organizzato un pranzo a Goro previsto per il 9 novembre dove insieme ad altri illustrissimi chef prepareremo piatti a base di granchio blu e prodotti DOP del territorio e li faremo assaggiare a 35 giornalisti per dimostrare come può essere un'ottima risorsa in cucina. Sono consapevole che è visto come un grandissimo nemico, ma andrebbe sfruttato in modo che generi economia. Non solo, da**

PROMOSSO DA



PATROCINIO



ORGANIZZAZIONE



MAIN PARTNER



MAIN SPONSOR



GOLD SPONSOR



FORNITORE UFFICIALE



VEITTORE UFFICIALE



IN COLLABORAZIONE CON



UniCredit



# Ferrara FOOD FESTIVAL

1-2-3-4-5 NOVEMBRE 2023

*oltre due mesi al Gambero Rosso sto facendo delle ricerche per riuscire a utilizzarlo in modo circolare”.*

Alla domanda se quella del granchio blu è solo una moda, Igles Corelli ha risposto che sta già diventando un grande business: c’è infatti chi ha già ideato macchine a estrusione per estrarre la polpa del granchio blue per essere utilizzato anche a casa con semplicità. **È un prodotto di alta qualità, proteico e versatile** e lo Chef ha spiegato come può essere utilizzato in un risotto o per produrre burro all’aroma di granchio blu.

Durante il suo cooking show, il Maestro ha illustrato i vari passaggi per la preparazione del risotto e condiviso utili consigli per trattare il granchio blu: **una volta cotto va lavorato da tiepido**, per eliminare le impurità e raccogliere la polpa. Tostando i carapaci e aggiungendo il ghiaccio, per osmosi viene liberato tutto il sapore del granchio. **Con il brodo e il burro si possono poi ottenere cubetti dal sapore intenso** da usare al bisogno, anche per mantecare il risotto stesso. Quello che ha preparato lo Chef Corelli ha note di gin, pecorino, scalogno, pancetta dolce, peperoncino e sale di Cervia. Oggi è stato servito con un spolverata di *garum* e assaggiato da decine di palati curiosi.

Lo Chef, originario di Ferrara, abita a Roma da 8 anni, ma ricorda con il sorriso il suo ristorante di Argenta: **“Sul territorio, il Trigabolo è stato uno dei primi Ristoranti d’Italia negli anni ‘90. Insieme abbiamo creato l’associazione “Saperi e Saperi” dove abbiamo portato e ospitato i più grandi cuochi del mondo. Internet non era come oggi e quel sistema ci ha permesso di fare rete, capire e captare da dove proveniva e com’era la miglior cucina. Eravamo davvero all’avanguardia, non a caso il Trigabolo ha generato negli anni ben 51 Stelle Michelin!”**

**Oggi Igles Corelli è responsabile dei corsi del Gambero Rosso in tutta Italia: “Così come nel mio programma televisivo, ai ragazzi a cui insegno cerco sempre di portare il mio DNA: caccia, zucca, sale di Cervia, aglio di Voghera e tutte le eccellenze dell’Emilia-Romagna”.**

Foto complete al link: <https://go.wetransfer.com/t-er6xl2Frcx>





# Ferrara FOOD FESTIVAL

1-2-3-4-5 NOVEMBRE 2023

Ferrara Food Festival è promosso dall'Associazione **Strada dei Vini e dei Sapori della Provincia di Ferrara** con il patrocinio del **Comune di Ferrara** e della **Camera di Commercio Ferrara e Ravenna**, in collaborazione con l'**Istituto Vergani Navarra** e il **Palio di Ferrara**, e organizzato da **SGP Grandi Eventi**.

Appuntamento fino al 5 novembre a Ferrara per poter scoprire tutti i sapori che rendono celebre questo territorio!

**Ferrara - Centro Storico - Ingresso libero**  
**Sito web:** [www.ferrarafoodfestival.it](http://www.ferrarafoodfestival.it)  
**Facebook:** @Ferrarafoodfestival  
**Instagram:** @ferrarafoodfestival

Alessia Testori  
346 6165338

Testori Comunicazione  
Via Fiori Chiari, 10 - 20121 Milano  
Tel. +39 02 4390230  
[a.testori@testoricomunicazione.it](mailto:a.testori@testoricomunicazione.it)  
[www.ufficiostampa.milano.mi.it](http://www.ufficiostampa.milano.mi.it)

PROMOSSO DA



PATROCINIO



ORGANIZZAZIONE



MAIN PARTNER



MAIN SPONSOR



GOLD SPONSOR



FORNITORE UFFICIALE



VEITTORE UFFICIALE



IN COLLABORAZIONE CON

