



Versilia Gourmet La gran serata degli Oscar con chef d'eccezione è già al tutto esaurito

Show in cucina di Gaio Giannelli. A Igles Corelli andrà il premio Eccellenza Italiana 2023

Forte dei Marmi Tornano gli oscar della ristorazione versiliense. Quest'anno l'ospite d'onore sarà Igles Corelli che a differenza di ciò che accadeva in passato, oltre a ritirare il premio cucinerà un piatto per la cena di gala. Molte le novità per questa tredicesima edizione di Versilia Gourmet che si terrà oggi dalle 19,30. Fra queste spicca la nuova *location* presso il bagno Montecristo di Ponente a Forte, che si porta dietro anche un nuovo assetto della brigata di cucina: non più tre o quattro chef del territorio, ciascuno dei quali impegnato in una singola portata, bensì lo show presoché in solitaria di un unico chef: Gaio Giannelli.

Con i piedi nella sabbia, la vista sul mare e in direzione del pontile di Forte, i convenuti degusteranno infatti una chicca di Igles Corelli e tre portate realizzate dal patron del

Pozzo di Bugia. Come al solito il riserbo è assoluto sui quattro premi che verranno riconosciuti ai professionisti della Versilia in qualità di chef, maitre, miglior ristorante e premio alla carriera. Tredici anni sono tanti e altrettanti sono i nomi che si sono avvicendati dal cappello magico di Gianluca Domenici, esperto gourmet nonché editore. Di certo si sa che l'aperitivo e le pietanze verranno accompagnate dalle bollicine Franciacorta, dispensate dai sommelier Fisar. Centoventi euro la quota (già sold out, a dimostrare quando l'evento sia apprezzato) per accedere al menù cucinato dal cuoco che in estate affianca il ristorante in spiaggia all'ormai noto Pozzo di Bugia di Querceta, dove i cavalli di battaglia restano i piatti di terra. E di terra sarà infatti l'intera proposta di Versilia Gourmet, con una ventina cir-

ca di assaggi ad accompagnare l'aperitivo, per poi passare ad alcuni *must* di Giannelli come il riso bruno e il cosciotto di vitella che verrà servito in modo coreografico.

Igles Corelli, noto chef televisivo per Gambero Rosso Channel, nonché pluristellato autore del successo di Atman a Pescia (una stella Michelin) e prima ancora del Trigabolo ad Argenta (due stelle Michelin), ricreerà un piatto *signature*: la crème caramel di germano e guazzetto di lumachine di mare al gin Dibaldo. Corelli salirà sul palco del gala della ristorazione ideato da Gianluca Domenici di Penna Blu Edizioni per ricevere il Premio Eccellenza Italiana, riconoscimento assegnato in passato a Gualtiero Marchesi, Pinchiorri, Iaccarino, Santini, Vissani, Uliassi, Moroni e altri mostri sacri dell'alta cucina italiana. Durante la serata sa-

rà presentata anche la nuova edizione della guida dei ristoranti di Versilia Gourmet, acquistabile nelle edicole e nelle librerie della costa.

La chiusura della cena in spiaggia che segue le altre illustri location (il Principe di Piemonte a Viareggio, il Merlo a Lido di Camaiore, il Principe e la Barca di Forte) è affidata all'estro del pasticcere Aldo Gassani che delizierà i palati attingendo alla tradizione con una crostata di crema pasticciera e frutti di bosco, a cui offrono manforte gli intramontabili bomboloncini caldi. E dato che vale la regola per cui squadra vincente non si cambia, accanto a Domenici a condurre la serata dialogando con i premiati e numerosi ristoratori presenti in sala, ci sarà Claudio Sottili.

I.A.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Gaio Giannelli
chef
de Il Pozzo
di Bugia
di Querceta



Lo chef
Igles
Corelli



076104

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.