

## Il foie gras più vegetariano di tutti i tempi? Igles Corelli!



La nuova cucina del ristorante Atman di Igles Corelli di Giancarlo Maffi

Hai lasciato passare non una notte ma due. Ti capita sempre così quando ti viene un colpo di fulmine. Bisogna rifletterci bene, ecche caxxo!!! Il cuore pulsa a mille, qui il palato, la pressione sale alta, qui sale il colesterolo. Ci pensi su. Hai vissuto dieci anni in Francia, ne hai mangiati ottocentoventi bilioni ma nemmeno uno così.

Così violento, così voluttuosamente acido da farti godere quella dolcezza talvolta ottusa della povera oca alla quale dedico sempre un tenero pensiero. Ho rinunciato a mangiare molti animali. Non sempre ce la faccio. E si che, in fondo, e' solo l'uovo di Colombo, cioè di [Corelli](#).



il piatto di Igles Corelli

Ci ha messo pure due elementi che non sopporto, in genere. Rapanelli e cetrioli. Perfetti, hanno spinto l'amplesso fino alla soglia di un perverso gioco di tenera violenza, quel gioco che si fa solo tra amanti in perfetta simbiosi. Grazie Igles, solo da uno chef gaudente come sei tu può venire una interpretazione così ferocemente voluttuosa!!!