

Il sopralluogo come prova generale. "Per fare turismo bisogna far conoscere i propri prodotti"

Il cuoco *innovativo* a cui piace il Molise

Le prelibatezze enogastronomiche regionali conquistano lo chef Igles Corelli

Nel medio e lungo periodo la necessità è quella di creare "strutture di qualità", il tutto anche grazie a una classe diri-

Corelli insignito di onorificenza
"Importante presenza per la valorizzazione del nostro territorio"



Il sindaco Nicola Travaglini ha ricevuto in Municipio Igles Corelli, lo Chef stellato Michelin presente in questi giorni in Molise per scoprire i prodotti tipici del territorio. L'incontro, al quale ha presenziato anche l'Amministrazione comunale assieme ad alcuni produttori e ai protagonisti della promozione turistica locale, si è tenuto nella sala della Giunta, dove Travaglini ha consegnato a Corelli alcuni doni in segno di riconoscenza per la sua opera di divulgazione delle tipicità enogastronomiche regionali italiane. "Per me è un onore - ha commentato il sindaco Nicola Travaglini - poter ricevere qui a Montenero di Bisaccia un ambasciatore del gusto come lo Chef Igles Corelli. Ritengo importante la sua presenza qui in Molise, perché credo che la valorizzazione dei prodotti locali passi anche attraverso i protagonisti della cucina nazionale ed internazionale, i quali sanno sicuramente esaltare pregi, virtù e bontà delle materie prime provenienti da piccole realtà territoriali; ebbene, lo Chef Corelli incarna proprio lo spirito dell'esplore, cioè di colui che si reca personalmente nei luoghi dove sono nati i migliori prodotti enogastronomici della tradizione locale e regionale, al fine di portarli alla luce valorizzandone ed esaltandone le peculiarità. Cucina e territorio costituiscono un binomio sempre più imprescindibile in tema di promozione turistica e sono convinto che questi settori rappresentino più di una semplice prospettiva per tutti quei giovani che vogliono entrare nel mondo del lavoro o vogliono misurarsi con l'autoimprenditorialità. Grazie quindi a Igles Corelli, il quale ha trovato anche qui a Montenero un prodotto interessante per la sua cucina creativa: la ventricina; siamo certi che il nostro salume tipico e gli altri prodotti locali molisani sapranno far parlare di sé e della nostra regione".

gente che sia all'altezza delle sfide che il mondo del turismo e dell'enogastronomia impongono per rilanciare una regione sicuramente piena di bellezze come il Molise ma anche fuori da quelli che sono i "movimenti" dei turisti. Nel breve periodo, invece, bisogna puntare tutto "su una manciata di prodotti di vera qualità attorno ai quali creare eventi che richiamino il mondo dei food blogger ai quali far vivere luoghi interessanti come quelli che questa regione può vantare". Parola di Igles Corelli. Lo chef pluristellato ha trascorso diversi giorni in Molise alla scoperta dei prodotti tipici del territorio, facendo il tour da Montenero a Vastogardi, passando per Termoli e la zona di Casacalenda. "Sembra di essere nell'Abruzzo di dieci anni fa dove c'erano grandissimi prodotti che, però, non riuscivano ad essere trainanti". E' questa la fotografia che Corelli ha dato del Molise. E così, sotto la lente, c'è finito il discorso legato al turismo, spesso chiacchierato ma forse mai sviluppato a dovere. "Il Molise è un'isola felice ma è sempre rimasta nascosta", ha continuato Corelli che ieri sera è stato anche ospite di un ristorante di Vasto dove ha preparato un menù proprio utilizzando i prodotti tipici molisani. "I prodotti ci sono ma per creare turismo ci vogliono strutture. Il primo passo, a mio avviso, è quello di valorizzare i prodotti facendoli uscire fuori dalla regionalità che hanno in questo momento". Un concetto che, ai più, potrebbe apparire semplice in un'epoca di 2.0 dove tutto transita alla velocità di un click, ma diventa più complicato se non si porta il mondo rurale, delle campagne e della produzione che avviene "come si faceva una volta" alla conoscenza di chi, su quel mondo virtuale e della piattaforma informatica, ci vive e ci lavora. I food blogger appunto. Di qui l'idea di un gruppo imprenditoriale locale di realizzare uno studio e degli eventi tali da richiamare l'attenzione di tutti. I particolari sono stati spiegati nel corso di una conferenza stampa alla presenza di Marina Angela Bellomo, di Teresio Di Pietro e del professor Rossano Pazzagli, presidente del corso di laurea in Enogastronomia e Turismo. "L'obiettivo - ha affermato la Bellomo - è



quella di puntare alla valorizzazione del nostro territorio, che è una terra ricca di tradizione ma poco conosciuta". "Quello su cui dobbiamo puntare - ha continuato Di Pietro - è il prodotto del territorio che deve arrivare ancora prima di quello a chilometro zero". Importante, anche secondo Corelli, è la collaborazione che deve necessariamente esistere tra i rappresentanti della ristorazione, le istituzioni e anche l'Università. Di qui anche l'importanza della presenza a Termoli di un corso di laurea in Enogastronomia e Turismo e la centralità del territorio "da riprendere anche a livello accademico. L'università - ha affermato Pazzagli - non è una scuola di cucina ma può aiutare il mondo della cucina a rapportarsi con quello che ci ruota attorno. Spesso sento dire che non c'è niente, in realtà c'è molto in termini di potenzialità e di iniziative che si concentrano su quello che abbiamo". E quindi la tre giorni molisana è stata una sorta di "prova generale" per l'organizzazione di eventi, magari itineranti, che abbraccino varie piazze del Molise, a cui far seguire anche l'idea di "mettersi in rete" partendo dal presupposto che "il nostro è un prodotto di nicchia che non potrebbe mai reggere una grossa quantità". E se gli si chiede cosa l'ha colpito di più, Igles Corelli non ha dubbi: "la ventricina e il caciocavallo". Una innovazione nella tradizione, la cucina di Corelli che, per la cena di ieri ha preparato calamaretti ripieni di ventricina e verdure, risotto al latte di mandorle con i lupini e il gelato di ricotta con miele di sulla e amarene. "Questo è un territorio che mi piace parecchio. Il segreto di un cuoco è quello di avere più frecce nel proprio arco e le frecce sono le materie prime. Aver conosciuto quelle molisane vale tutto il mio viaggio".

Mic. Bev.