



PN24 FOOD - Seguire Le Botti: nuovo appuntamento con la cena a 4 mani con chef Igles Corelli

Latina - 28 nov 2023 (Prima Notizia 24) Appuntamento il 30 novembre.

Territorio e gusto in equilibrio perfetto: questo il binomio vincente degli chef Pasquale Minciguerra e Igles Corelli che, dopo il grande successo della prima data a maggio, il 30 novembre 2023 torneranno a condividere la cucina per un altro "appuntamento a 4 mani". La cornice sarà anche questa volta Seguire le Botti, agriturismo con ristorante gourmand dal mood country chic dell'azienda Cantina Sant'Andrea che, al suo terzo anno di attività, si sta affermando sempre di più sulla scena culinaria locale e non. La data non è casuale: il 30 novembre ricorre infatti la celebrazione di Sant'Andrea apostolo, da cui la cantina prende il nome. Un onomastico significativo, dunque, omaggiato con un menù pensato per l'occasione, che mette al centro una profonda venerazione verso il prodotto e il territorio - elemento di raccordo del percorso gastronomico dei due chef - in una elegante danza di sapori e suggestioni tra tecnica impeccabile e richiami regionali. La serata sancisce la riconferma di un'affinità culinaria vincente tra chef Minciguerra e chef Corelli, maestro indiscusso della ristorazione italiana e volto noto del Gambero Rosso, che si traduce in una filosofia gastronomica territoriale e "circolare". "Siamo felici di avere nuovamente ospite lo chef Corelli", racconta Andrea Pandolfo, patron di Cantina Sant'Andrea. "Dopo la grande emozione della prima data, viviamo questo secondo appuntamento con lo spirito conviviale di una cena tra amici, in cui ritrovare la maestria tecnica e la firma culinaria dei due chef, che si traduce in gustosi piatti autunnali, tra ottimi vini e riserve eccezionali". "È un onore tornare in questa bellissima cornice» commenta dal canto suo lo chef emiliano «non solo perché apprezzo moltissimo i vini laziali della cantina, che trovo meravigliosi, ma anche perché stimo molto Pasquale che, in concerto con Andrea, ha messo su una brigata fenomenale. Mi piace poter imparare qualcosa dai giovani. Quando si cucina insieme, oltre a dare, si riceve anche molto". Gli ospiti saranno accolti con un aperitivo, una selezione di ricercate amuse bouche, specchio di una cucina golosa, ma molto ricercata e consapevole, accompagnati da una degustazione di pane caldo, lievito madre e almeno 48 ore di lievitazione, piccolo capolavoro del Sous Chef Alessandro Guratti e si proseguirà con il primo dei due antipasti dello chef Minciguerra: la bufala nel sottobosco...tartare di bufala, funghi e tartufo, una vera e propria immersione nella natura autunnale del Circeo. A seguire i piatti dello chef Corelli, che ha firmato un antipasto e un primo piatto: la Polentina con guazzetto di anguilla e germano e il Risotto di cacciagione e gelato al parmigiano. Due portate che portano il nome dello chef emiliano, perché indissolubilmente legati al suo DNA, celebrandone le origini e la genesi della sua carriera. Il secondo piatto torna nell'Agro Pontino per mano dello chef Minciguerra con un Capocollo maiale, cavolo cappuccio, visciole e cipolla rossa. Si termina la cena con i desserts Mandarino e

Profumi d'autunno, divertenti paradigmi dolci dell'abilità tecnica del Pastry Chef Andrea Amato. "È una soddisfazione poter avere nuovamente con noi Igles Corelli", afferma lo chef di Seguire le Botti, "e uno stimolo per me e la brigata a puntare sempre più in alto. Sarà divertente tornare in cucina e condividere un menù, per questa occasione, legato all'autunno, dove il gusto di entrambi si plasma distintamente in un menù ben strutturato".

(Prima Notizia 24) Martedì 28 Novembre 2023