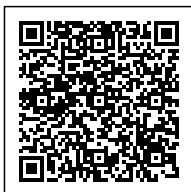


GABRIELE CORRIAS: L'ELEGANZA DELLA SEMPLICITÀ ALLA GUIDA DELL'ANTICA CASINA DI CACCIA

Publicato il 4 Giugno 2025 di Alessandra Giardino



Categoria: [POLITICA](#), [SCUOLA](#), [SINDACATO](#), [ECONOMIA](#)



Tra memorie mediterranee e radici toscane, lo chef di Villa di Piazzano firma un'esperienza gastronomica autentica e contemporanea

Immersa tra le colline che separano dolcemente Toscana e Umbria, **Villa di Piazzano 5*L** è una dimora storica di charme, dove il tempo rallenta e la quiete incontra l'eleganza. Circondata da uliveti, orti e boschi, la villa offre un contesto unico, ricco di suggestioni naturali e culturali. È proprio qui, nell'atmosfera intima e raffinata dell'**Antica Casina di Caccia**, che lo chef Gabriele Corrias ha scelto di esprimere la sua idea di cucina: un equilibrio delicato tra memoria e innovazione, tra radici profonde e uno sguardo contemporaneo. Ogni piatto nasce dal dialogo con il territorio, ispirato dalla stagionalità e dal rispetto per la materia prima.

Sardo di origine, ma profondamente legato ai sapori della terra toscana, **Gabriele Corrias** ha costruito la sua identità gastronomica attraversando territori, esperienze e cucine d'eccellenza. Il suo percorso lo ha portato a confrontarsi con visioni diverse, in Italia e all'estero, ma con una costante: **l'attenzione alla materia prima**. «*Le esperienze che mi hanno formato di più sono quelle dove ho potuto lavorare a stretto contatto con chef che hanno saputo valorizzare la materia prima in modo essenziale*», racconta. «*Ho iniziato in Liguria, dove ho imparato il rispetto per i sapori veri, poi sono arrivato in Toscana, in Sardegna e oltre confine. Ogni tappa mi ha lasciato qualcosa, ma sempre con un filo rosso: il gusto, l'identità del territorio*».

La sua cucina è un dialogo vivo tra memoria e innovazione, tra tecnica raffinata e gesti antichi. **È fatta di silenzi pensati e di sapori netti, mai confusi**. «*Cerco di raccontare storie attraverso il cibo, di trasmettere emozioni vere. Ogni piatto deve avere una coerenza, un'anima. Mi interessa che l'ospite percepisca autenticità, sincerità e un pizzico di sorpresa*».

Alla guida dell'**Antica Casina di Caccia**, il ristorante gourmet di **Villa di Piazzano**, struttura cinque stelle lusso incastonata tra colline e uliveti, **Corrias ha trovato un contesto perfetto per far sbocciare la sua visione**. «*La villa è fonte quotidiana di ispirazione: siamo circondati da orti, frutteti, boschi. Questo ambiente invita a una cucina che respira con il luogo. Usiamo erbe del nostro orto, olio prodotto tra Toscana e Umbria, frutta raccolta direttamente nel parco della villa. Il ristorante è pensato come un'estensione dell'anima della villa: elegante ma radicato, senza forzature*».

La filosofia dello chef si riflette anche nelle sue scelte più intime. Non a caso, tra gli ingredienti a lui più cari, ci sono le erbe aromatiche: «*Non solo per il profumo o il gusto, ma per il legame che creano con la natura e con la stagione. Mi piace raccoglierle personalmente: è un gesto semplice che mi riconnette con la terra. Il rosmarino, ad esempio, mi riporta all'infanzia, ed è presente spesso nei miei*

piatti, anche in modo inaspettato».

E se c'è un piatto che racchiude perfettamente la sua identità di chef, è l'**Agnello alle erbe mediterranee** con crema di fave e riduzione di Cannonau: *«Unisce la mia Sardegna con il cuore della Toscana. È un piatto diretto, ma stratificato: racconta la mia storia di contaminazione tra territori, la ricerca del gusto pieno, la mia passione per la materia prima».*

Ma per Gabriele Corrias, l'eccellenza non si ferma al piatto. **Lavorare in una struttura 5 stelle lusso richiede attenzione a ogni dettaglio, equilibrio tra tecnica e calore umano.** *«Il segreto è non perdere mai il contatto con ciò che è vero. In un contesto di alto livello, il rischio è voler stupire a tutti i costi. Io preferisco lavorare sulla precisione, sull'identità, su piccoli dettagli che fanno la differenza. L'alta cucina non è solo scenografia: è sostanza, emozione e coerenza».*

La sostenibilità è per lui una responsabilità quotidiana, non uno slogan. *«Per me significa prima di tutto rispetto. Rispetto per le stagioni, per gli animali, per i cicli naturali. Nel nostro menù evitiamo sprechi, valorizziamo ogni parte dell'ingrediente, privilegiamo fornitori locali e prodotti coltivati in modo etico».*

Fondamentale anche il ruolo della formazione: lo chef crede in una cucina che cresce insieme a chi la vive ogni giorno. *«Abbiamo impostato un lavoro quotidiano con tutta la brigata, che coinvolge e responsabilizza ogni componente. Grazie alla fiducia della direzione della Villa di Piazzano, questo approccio si sta trasformando in un percorso strutturato. Credo molto in una cucina che valorizza le persone, dove si lavora con passione, si cresce insieme e si condividono responsabilità».*

Con uno sguardo sempre attento alla terra e al futuro, **Gabriele Corrias** si conferma una delle voci più interessanti dell'alta cucina italiana contemporanea: **autentica, misurata, profondamente umana.**

