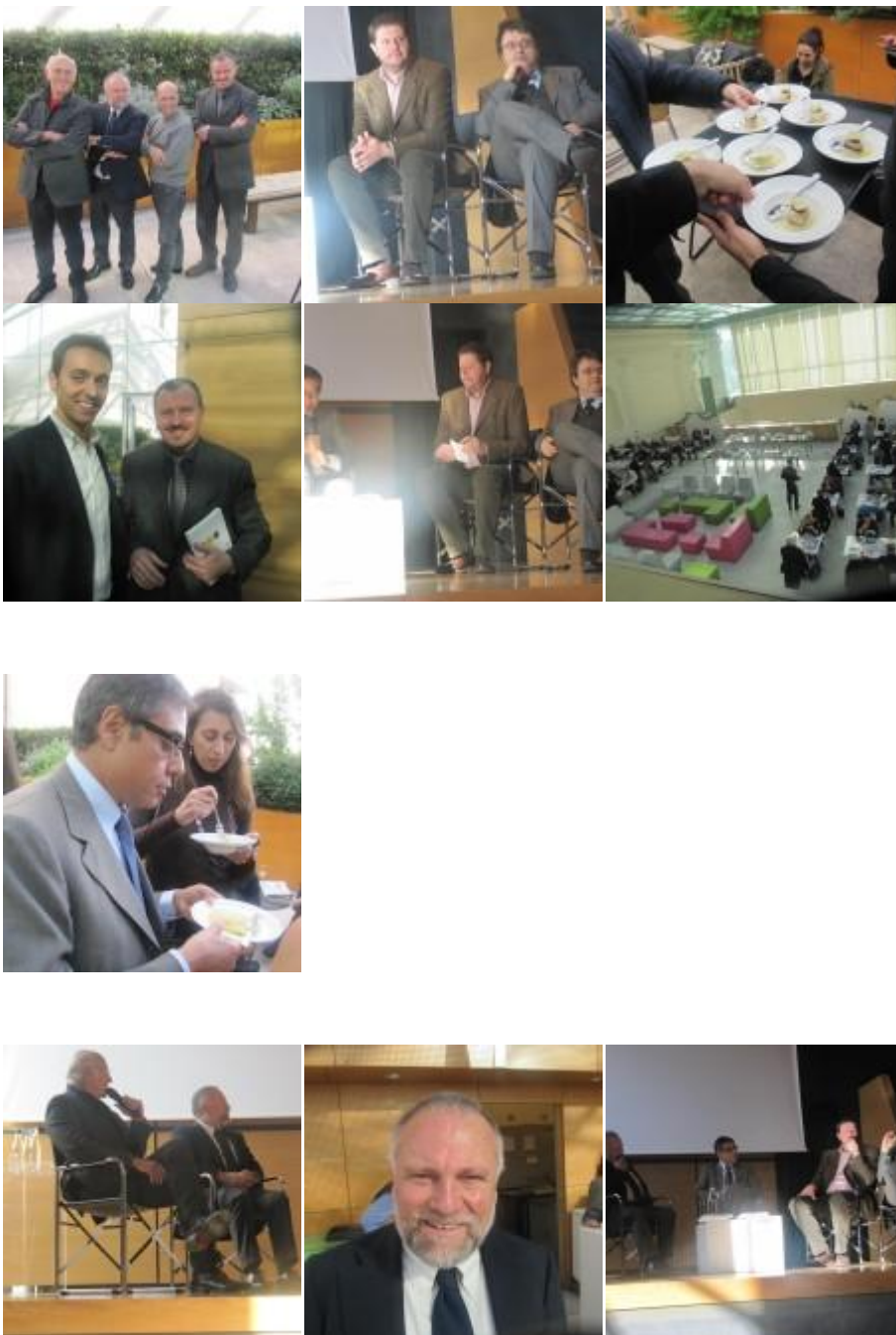


# Roma, presentato all'Open Colonna il libro con le interviste ai 50 migliori chef italiani (guarda le foto e la videointervista)

di [Redazione](#) · 26 dicembre 2011 · [Lascia un commento](#)

**Termini usati** [Alberto Ciarla](#), [Alessandro Baricco](#), [Andrea Vinello](#), [Antonello Colonna](#), [Antonio Sciullo](#), [Cronache Golose](#), [Heinz Beck](#), [Marco Bolasco](#) e [Marco Trabucco](#), [Open Colonna](#), [Roma](#), [Sergio Bolasco](#), [Slow Food](#)

**Cronache Golose** è un interessante libro scritto da giornalisti che hanno riportato la cronaca della loro visita ai 50 chef italiani che raccontano con tantissimi particolari l'ultimo mezzo secolo della cucina Italiana attraverso la loro cucina. Edito da Slow Food Editore, presentato all'Open Colonna con la partecipazione di diversi chef e presentati da Andrea Vianello ([Clicca qui per la video intervista ad Antonello Colonna](#)).





- 
- 
- 
- 
- 
- 

Introdotta dalla prefazione di Alessandro Baricco, diviso in brevi capitoli, **Cronache Golose** ripercorre le vicende, gli aneddoti e i racconti di vita e di cucina di decine di cuochi che con la loro opera, regione per regione, hanno riportato alla luce i gioielli del nostro patrimonio enogastronomico.

«Se nel Cucchiario d'argento si trova tutta la cucina italiana di casa, almeno fino alla fine degli anni Novanta è veramente difficile parlare di una cucina nazionale per quanto riguarda la ristorazione. Una ricchezza di storie, di intelligenze, di microeconomia che mezzo mondo ci invidia e che noi conosciamo invece ancora troppo poco». È a partire da questa riflessione che nasce il libro, scritto a quattro mani da **Marco Bolasco** e **Marco Trabucco** per Slow Food Editore.

«Il nostro è un primo tentativo di tracciare un percorso della ristorazione italiana nell'ultimo mezzo secolo», spiegano gli autori, con un racconto che mette finalmente in primo piano la ristorazione nazionale, spesso trascurata rispetto al lustro concesso alle eccellenze straniere. A torto: quel che succede lungo lo Stivale non ha nulla da invidiare rispetto a quanto avviene all'estero, e «la nostra è forse l'unica cucina che sa come mettere in risalto il prodotto, centro di gravità permanente sia nella tradizione sia nell'innovazione, in piena filosofia slow.

«Sono convinto valga la pena raccontare queste storie perché attraverso la vita dei personaggi si capisce che i cuochi non sono solo despoti rinchiusi in cucina nella ricerca di nuove armonie o alchimie perfette, ma hanno storie bellissime che raccontano il motivo di alcune scelte spesso scambiate per vezzi», spiega Marco Bolasco.

E non potrebbero mancare i quattro indimenticabili protagonisti romani del libro: **Alberto Ciarla**, **Heinz Beck**, **Antonio Sciullo** e ovviamente il padrone di casa **Antonello Colonna**. «Agli occhi di chi ne capisce davvero di cibo — suggerisce Alessandro Baricco — avrà una funzione importante: è una mappa, uno strumento prezioso per tutti coloro che amano viaggiare nei paesi del gusto.» Per tutti gli altri è: «un fantastico giro in un mondo lunare, popolato da epici fantasmi e nomi irresistibili». Chicca finale, oltre a una carrellata di ricette introvabili, una per ciascun protagonista, il breve saggio di appendice a cura di Sergio Bolasco (ordinario di statistica alla Sapienza) che, attraverso l'analisi testuale della critica gastronomica, aiuta a leggere il menù e le carte dietro le righe. «Me l'hanno regalato, ma io comunque un libro come questo, me lo sarei comprato» è l'invitante commento di Baricco. -

Gli autori

Marco Bolasco, giornalista, curatore della guida Osterie d'Italia edita da Slow Food e dal 2006 al 2009 di Ristoranti d'Italia del Gambero Rosso.

Marco Trabucco, giornalista de La Repubblica, da anni appassionato di gastronomia è uno degli autori della guida I ristoranti d'Italia dell'Espresso.

[E' stata questa anche l'occasione per avvicinarci e conoscere più da vicino un grande chef originario delle zone a sud di Roma, Antonello Colonna che proprio nella sua a Labico sta per aprire a Valle Fredda un bellissimo Resort.](#)