

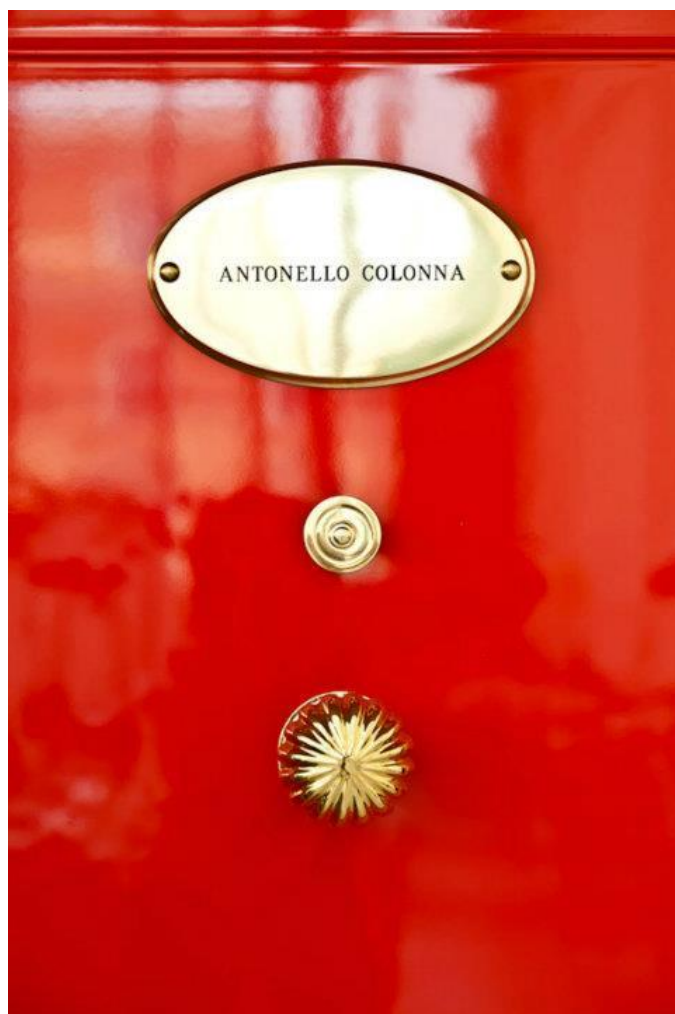
CondividiE-mailEarnOknotizieFacebookTwitterGoogle+Lockerz GrabDeliciousDiggGoogle  
BookmarksMySpaceStumbleUponRedditMessengerVodpodYahoo BookmarksBeboMister-WongWordPressGoogle  
ReaderOrkutXINGEvernoteNetvibes ShareStrandsPosterousBusiness ExchangeArtoTipdSmakNewsPlurkAIMYahoo  
MessengerIdenti.caMozillacaBlogger PostTypePad PostBox.netNetlogTechnorati  
FavoritesCiteULikeJumptagsHemidemiFunPInstapaperPhoneFavsXerpiNetvouzWinkDiigoBibSonomyBlogMarksTailrank  
StartAidKledyKhabbrMeneameYoolinkBookmarks.frTechnotizieNewsVineMultiplyFriendFeedPlaxo  
PulsePingSquidooProtospace  
BookmarksBlinklistFavesYiGGWebnewsSegnaloPushaYouMobSlashdotFarkAllvoicesJamespotlmera  
BrazilTwiddlaLinkaGoGounalogHuggDiglogNowPublicTumblrLiveJournalCurrentHelloTxtSpurlYampleOneviewLinkatopia  
SimplyLinkedInBuddyMarksAsk.com MyStuffViadeoMapleWistsConnoteaBackflipMyLinkVaultSiteJotSphinnDZoneCare2  
NewsHyvesSphereBitty BrowserGabbrSymbaloo FeedsTagzaFolkdNewsTrustAmazon Wish ListPrintFriendlyRead It  
LaterTuentiEmailRediff MyPageGoogle GmailYahoo MailHotmailAOL MailAny email Lockerz

- **Cibando**
- **Eccellenze**
  - **Eventi**
- **Informazione**
  - **Interviste**
  - **Marketing**
  - **Recensioni**

## Open Colonna ~ Roma

Scritto da Cibando | Pubblicato: 18 gennaio 2012

Food experience gentilmente condivisa da [Daniela Delogu](#)  
Servizio fotografico di [Andrea Di Lorenzo](#)



Su Antonello Colonna e la sua cucina se ne leggono di tutti i colori. Uno con la personalità come la sua di sicuro non passa inosservato nel panorama della cucina gourmet. Ero stata molte volte a Labico nel suo storico ristorante dalla porta rossa, nato ormai qualche decennio fa dalla trattoria di famiglia, e ogni volta era stata un'esperienza speciale. Erano gli anni in cui lo chef faceva la sua famosa cacio e pepe ai tavoli e in un'occasione l'aveva fatta anche per noi.



Ora quella porta rossa è qui, a Roma, dentro la sede neoclassica del Palazzo delle Esposizioni. Ma andiamo per gradi. Ci troviamo nel cuore di Roma, in pieno Rione Monti, affacciati su una laterale di via Nazionale alle spalle della residenza Presidenziale. Nonostante la zona centralissima nelle ore serali è ancora comodo trovare parcheggio proprio alle spalle dei Giardini del Quirinale, da lì sono due passi per arrivare in cima alla scalinata di via Milano. Entriamo e veniamo subito accolte e invitate a servirci dell'ascensore per raggiungere la seconda tappa, la grande sala dell'Open Colonna, dove ci accolgono e ci accompagnano all'ormai famosa porta rossa. La varchiamo e al di là ci vengono incontro il maitre, che come scopriamo in seguito è il figlio dello chef, accompagnato da tre collaboratori.



Poco dopo poco che ci siamo accomodate al nostro tavolo ci raggiunge Antonello Colonna che con grande entusiasmo ci racconta i suoi piatti, la sua filosofia di cucina ma soprattutto di vita. E ci dà alcune anticipazioni sui progetti futuri: tornerà in cucina un suo collaboratore storico, Adriano Baldassarre, un cuoco tra i più raffinati e uno dei miei preferiti nella zona di Roma, che gestirà il nuovo nato, il Resort di Vallefredda a Labico, e scopriamo così la seconda anteprima. L'altra anticipazione è la prossima inaugurazione del bancone al piano inferiore dove i clienti potranno assistere alla preparazione in diretta dei piatti che mangeranno. La sede dell'Open è concepita come un grande magazzino, con le diverse proposte nei piani più bassi e l'alta moda al piano alto. Nei livelli inferiori nel corso dell'anno transitano più di ventimila persone che sono per lo più clienti affezionati che con la loro presenza fanno sì che esista anche il ristorante gourmet.



Lo chef parla a ruota libera come un fiume in piena, le parole e i concetti si susseguono, tutto ha un filo logico, ci ricorda come anche lui sia passato attraverso il movimento culinario della nouvelle cuisine, come altri, salvando e valorizzando alcuni grandi piatti classici che in fasi diverse ha riproposto. Decidiamo il menu della serata parlando con lui di alcune esperienze del passato come i suoi tortellini con la panna o la scaloppa di foie gras su pizza bianca con i fichi. Vengono così fuori le nostre scelte con alcuni assaggi che arriveranno a sorpresa. Per il vino ci affidiamo ai consigli del sommelier.

Così escono dalla cucina alcuni benvenuti tra cui una polpetta di stinco di agnello delicatissima... se ne mangerebbero ben più di una, ma la serata è solo all'inizio e ci attendono molte altre delizie. I due menu, il mio di carne e di pesce per la mia ospite, sono una derivazione di ricette e prodotti della zona, sapientemente rivisitati e riabbinati con gusti nuovi. Tutta la cena sarà accompagnata da grissini e pani fatti in casa di ottima qualità.



Il primo incontro con la cucina è il benvenuto dello chef, un tris in cui spicca un'oliva all'ascolana, perfetta con il calice di Bortolomiol Brut Millesimato Rsrv Filanda che ci ha accompagnato anche con gli antipasti. Seguono la già citata polpetta seguita dalle animelle al tamarindo, platano e vermouth, una scelta quasi obbligata in una cena con la tradizione di Colonna, e dall'hamburger di gamberi, spaghetti e uovo marinato che suscita i complimenti della mia commensale. A suo dire un piatto imperdibile e da assaggiare per gli accostamenti inusuali e la preparazione particolare dell'uovo non cotto ma "asciugato" dalla salamoia.



Con i primi ci viene servito il Caiati un Pallagrello Bianco di Michele Alois ad accompagnare *l'ajo e ojo di mare*, di cui non mi faccio sfuggire un assaggio, reso vellutato dal sapore e dal profumo di iodio. I miei tortellini, parmigiano reggiano, sugo di caccia e pane al cacao sono per me il piatto della serata a pari merito con un incredibile piccione panna e fieno. La cottura del piccione a mio parere perfetta e la panna che sa di "canestro" sono un'emozione che non si può descrivere a parole. La preparazione particolare, che prevede una sorta di infusione di paglia nella panna, le trasferiscono lo stesso aroma del riso indiano profumato moltiplicato per mille. Allo chef piace molto la mia associazione con il canestro e lo ripete compiaciuto più volte, contento di aver trasmesso quello che era nelle sue intenzioni. Mentre lo mangio ricordo con lui i suoi tortellini con la panna, una provocazione che risale a circa sei anni fa e che all'epoca ha fatto storia. Il rombo, fichi e brodo di molluschi è una composizione geniale in cui la pelle croccante del pesce richiama al palato i semini dei fichi, chiediamo il parere a Colonna che ci conferma le sue intenzioni.

Con i due secondi beviamo un Vulcaia Fumé 2009 di Inama, Sauvignon al 100%, un vino di cui ricordo chiaramente dove e con chi l'ho bevuto la prima volta a testimonianza di quanto mi sia piaciuto e che ho trovato giusto anche con il piccione e per finire un Nebbiolo d'Alba Damilano 2008.



I dolci sono un biscotto ghiacciato con crema ai canditi e la mia crème brûlée, rum, sigaro e cioccolato, una preparazione spettacolare in cui liquore tabacco e cioccolato si fondono in un'armonia che a me che non fumo ha dato lo stesso appagamento che può dare l'aver fumato un ottimo sigaro.

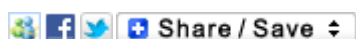
Chiudono la serata un bicchiere di Muffo 2009 di Sergio Mottura e la piccola pasticceria.

Non si vorrebbe andare mai via di qui, la grande sala aperta in cui giungono le voci sommesse della zona sottostante è come una finestra su una strada di Roma. Lo sguardo spazia intorno e la prospettiva è lunga sulla vista dell'orto terrazzo. Il soffitto a cupola di vetro, che di giorno lascia spaziare lo sguardo sul cielo della città eterna, di notte è un immenso lucernario di luce.



Lo chef si intrattiene a turno con gli ospiti, quando è di nuovo il nostro turno per il saluto finale ci racconta ancora qualcosa dei suoi viaggi a New York e dei suoi progetti che sono tanti. Antonello Colonna ha una fantasia inarrestabile e l'entusiasmo di sempre che trasferisce di sicuro anche alla sua enorme brigata di cucina, minimo quattordici persone secondo i turni, visti i risultati. Alla fine ci salutiamo con la promessa di ritornare.

[Tutto il servizio fotografico Open Colonna](#)



Articoli che ti potrebbero interessare:

1. [Cibando presents Antonello Colonna](#)
2. [Camponeschi ~ Roma](#)
3. [Metamorfosi ~ Roma](#)
4. [Al Ceppo ~ Roma](#)

Questo articolo è stato pubblicato in *Cibando*, *Eccellenze*, *Recensioni* e ha le etichette *alta cucina*, *antonello colonna*, *buffet*, *carne*, *cucina creativa*, *cucina innovativa*, *Eccellenze*, *gourmet*, *open colonna*, *pesce*, *porta rossa*, *roma*, *specialità romane*, *stella michelin*. Aggiungi ai preferiti: *link permanente*. *Scrivi un commento* o lascia un *trackback*: *Trackback URL*.

« *Il Granchio ~ Terracina (Roma)*

## Scrivi un Commento

**Segui Cibando!**

---

**Ristoratori**

Home Tour guidato Domande frequenti

**Guida Cibando**

M-Site Domande frequenti

**Azienda**

Chi siamo Lavora con noi [Cibando blog](#) Termini e condizioni Privacy policy

© 2011 Cibando

Mobatar S.r.l.: 09925441009



[Switch to our mobile site](#)