



Questioni *di* **G**usto

Palazzo delle Esposizioni, non solo arte

di **GIACOMO A. DENTE**

GRANDI cambiamenti in casa di uno degli chef più divertenti e piacioni del panorama romano, e non solo. Sì, perché Antonello **Colonna** dalla sua Labico, borgo a Sud della Capitale, è stato capace di portare una convincente rivoluzione di sapori all'insegna della trippa e del guanciale, del pecorino e del capretto (proposto con successo anche alla Regina Elisabetta in visita in Italia) dando dignità di cucina d'autore ai profumi veraci della campagna romana. Dobbiamo quindi molto a questo cuoco se i piatti ruspanti - rivisitati con intelligenza - hanno trovato spazio nei salotti buoni dell'alta gastrono-

mia. Era quindi fatale che, nel tempo, la porta rossa della casa madre in quel di Labico, dovesse essere rimessa in discussione, "rivisitata" come i piatti dello chef. Oggi infatti la vetrina del Palazzo delle Esposizioni, nel cuore della Capitale e delle sue manifestazioni di arte e cultura, era una tentazione irresistibile per Antonello **Colonna** per aprire un dialogo ancora più forte coi romani. Labico resterà, ma dall'anno prossimo cambierà pelle, trasformandosi in un motore di iniziative mirate, laboratorio di sperimentazioni da portare a Roma.

Una grande voglia di rinnovamento, insomma, che si nota anche dalla ricchezza e

dalla precisione dei piatti dell'Open **Colonna** serale in via Nazionale. Un rinnovamento a cui non è estranea anche una immissione di alto profilo con Stefano Preli: 27 anni di talento, idee, e voglia di fare col "maestro **Colonna**", del quale ha portato avanti le idee già a Labico. Una coppia grintosa e scoppiettante di cui si avverte già tutta la capacità di stupire con piatti come le polpette di salmone con crosta di semi di papavero e maionese di aneto, o come l'equilibratissimo mix di pancetta farro e mele cotogne. A seguire, citazione di trippa (nei ravioli, buonissimi!), con altra citazione raviolesca (con ripieno di spigola) affidata all'erbaceo dell'impa-

sto di prezzemolo e al contrasto con una controllata salsa all'aglio e concassea di pomodoro. Nei secondi, grande tecnica di bassa temperatura (58 gradi per 48 ore) per arrivare alla quintessenza di una spalla di vitella, con spiritoso accostamento di purea affumicata e arricchita con granella di noccioline americane. Ma i piatti cambiano e fanno cantare sempre il palato, dolci compresi, come ricorda lo squisito diplomatico con pennellata beffarda di caramello al sale. Davvero si apre una nuova stagione per la Roma dei fornelli, tutta da provare e osservare, dall'alto di questa terrazza moderna e sofisticata.

giacomo.dente@ilmessaggero.it



Da sinistra, Antonello **Colonna** e Stefano Preli, dell'Open **Colonna** a Roma

OPEN COLONNA

Roma - Palazzo delle Esposizioni - Scalinata di via Milano 9
Tel. 06.47822641

Chiuso il lunedì (aperto solo la sera il ristorante gourmet)

Prezzo medio: 60-70 euro

VOTO: 8 ½

SI: finalmente un luogo d'arte dove si mangia bene
NO: manca "spinta" dai romani

