

TOCCO DI CLASSE

La cucina romana sale a Palazzo

La crisi stimola la fantasia di realizzare grandi ricette con poca spesa e gli chef raccolgono la sfida. Testimonial di questo nuovo corso, all'insegna del gusto con rispetto della spesa, è Antonello Colonna, il cuoco di Labico che oggi, nella sede del Palazzo Nazionale delle Esposizioni di Roma, si può permettere di "fare modernità" in una sede di grande scenografia coi piatti semplici della tradizione romana, oggi più che mai al passo coi tempi. «Il popolino romano ha messo a punto una cucina di sapori

assoluti. Pasta, aglio, olio, una alicetta e un po' di mollica di pane: che ci vuole di più per essere felici con poco?», giura lo chef. E lo stesso vale per gli involtini (col sugo ci si fa un piatto strepitoso di pasta), o con la classica minestra di arzilla (la razza) con i broccoli, un piccolo capolavoro a basso costo di realizzazione. Insomma, dalla vignarola a un bicchiere di Frascati, Roma ha nel suo dna di ricette un'emozionante capacità di dare risposte di sapore anche quando il budget è più basso.

www.ecostampa.it

