

### 31 marzo: lo chef Antonello Colonna si cimenterà in un menù rigorosamente casher

Dopo i due grandi chef Heniz Beck e Filippo La Mantia, a cimentarsi nella sfida di combinare insieme la grande cucina di qualità e di fantasia, con le severe regole alimentari ebraiche, sarà l'altrettanto celebre chef italiano Antonello Colonna.

L'appuntamento, per golosi, curiosi, ma in generale per tutti gli amanti dell'alta cucina è per il prossimo 31 marzo al Palazzo delle esposizioni (Via nazionale), dove a partire dalle 20.00 verrà presentato e servito un menù - rigorosamente cascher grazie al controllo dell'Ufficio rabbinico operato da Pino Arbib - così composto: vellutata di ceci con tacchinella al cocco - polpetta di bollito con semi di girasole e vellutata di patate e zafferano - cipolla candita - maccheroni con carciofi e anemelle croccanti - guanciola di bue brasata con pure di patate e nocciolina americane - marchesa al cioccolato e salsa ai lamponi. Il tutto abbondantemente accompagnato da vini rossi, bianchi e spumanti (offerti da 'Vini Tishbi' di Angelo Di Nepi e Marco Segre).

E' una rara occasione non solo per gustare sofisticate pietanze - non semplici da preparare fra le mura domestiche - ma anche per fare tzedakà, perché parte del costo verrà devoluto in beneficenza.

I posti sono però limitati (150) ed è necessaria la prenotazione (da inviare per email a [romaebraica@hotmail.it](mailto:romaebraica@hotmail.it)).

La serata è promossa da Jewish High Kash, dall'Associazione Benei Sheva, con il contributo di Hamos e Smadar Guetta, di Giovanni e Daniele Terracina de "Le Bon Ton Catering" e con il patrocinio della Comunità Ebraica di Roma.