

TOCCO DI CLASSE

Antonello Colonna e la sfida kosher

La cucina kosher è da sempre una delle radici che hanno positivamente influenzato il repertorio tradizionale romano. Nascono da qui piccoli capolavori come i celebri carciofi fritti. Non è quindi un caso se anche i vini kosher – il più antico esempio di tracciabilità alimentare – seducono le grandi case vinicole (Feudi di San Gregorio ha in produzione il sofisticato Maryan – Fiano di Avellino in purezza – e Rosh – elegante Aglianico al cento per cento). E non è un caso se, per una grande serata di beneficenza

organizzata dalla Jewish High Kosher al Palazzo Nazionale delle Esposizioni ci sarà un grande chef romano a creare nel rispetto dei dettami kosher. Materie prime selezionatissime, nessuna contaminazione di carni e latticini (comprese stoviglie dedicate) sono le basi da cui partirà il gagliardo, immaginativo Antonello Colonna per piatti di assoluta suggestione, dalle polpette di bollito con semi di girasole con vellutata di patate zafferano e cipolla ai maccheroni con carciofi croccanti.

