

Gli auguri del Capo dello Stato, poi ricevimento curato da Antonello Colonna al Palaexpo

**80 ANNI DA CHEF**

Omaggio romano con mortadella e animelle Ughi e Bertinotti tra i duecento invitati

di GIACOMO A. DENTE

Una strana coppia di chef si aggirava ieri per Roma. Da un lato, **Gualtiero Marchesi**, intellettuale padre nobile della cucina italiana moderna, dall'altro **Antonello Colonna**, vulcanico traghettatore del repertorio romanesco dalle "hostarie" ai salotti buoni dell'alta gastronomia. In altre parole, il concettuale "raviolo aperto" del milanese Marchesi a braccetto con la spalla di capretto ripiena di erbe e pecorino dell'irrequieto chef **Colonna** di Labico. Ma come è nata la trasferta di Marchesi a Roma? Il progetto, come in una sessione di jazz, porta la firma di **Stefano Bonilli**, padre fondatore del Gambero Rosso e maestro di scapigliata intelligenza e curiosità golosa, con la complicità di **Antonello Colonna**, padrone di casa, che si è assunto l'onere di organizzare e sponsorizzare una grande festa per Marchesi nella più trendy delle "location" romane, l'Open del Palazzo delle Esposizioni di Via Nazionale. Tante le ragioni: onorare la cucina italiana, nonostante la crisi e le crisi di crescita, sempre più fenomeno mondiale, rendere omaggio a un grande chef (che il 19 marzo 2010 compirà i suoi ottant'anni), ma anche raccontare il talento di Marchesi nel modo migliore col quale rendere merito a un maestro, vale a dire attraverso il talento dei suoi allievi.

Una giornata intensa, quindi, quella del duo Marchesi **Colonna**. Al mattino, sosta al Quirinale, dove il Presidente **Giorgio Napolitano** si è intrattenuto con il grande chef in un colloquio che ha toccato il made in Italy goloso, non senza qualche battuta «la prego maestro, la pizza napoletana non me la tocchi, che come la fanno a Napoli...». Poi, la sera, ricevi-



Gualtiero Marchesi con i suoi allievi Michel Magada, Enrico Crippa, Marco Soldati, Paolo Lopriore e Marco Martini

# Cena da principi per Marchesi



A sinistra, Giuliana Lojodice con Stefano Bonilli. Qui accanto, Stefano Rodotà e, qui sotto, Giampiero Mughini con la moglie (Fotosservizio di Rino Barillari)



Gualtiero Marchesi in Quirinale durante il ricevimento con Giorgio Napolitano. Sotto, lo chef Antonello Colonna (Foto Barillari)



mento nei raffinati spazi ipermoderni dell'Open. Presenti quasi duecento invitati, tra cui **Fausto Bertinotti**, **Stefano Rodotà**, **Giampiero Mughini**, **Oliviero Beha**, **Paolo Poli** e **Catherine Spaak**, **Piero** e **Marina Celli**, **Enrico Mentana**. Apertura con appassionato omaggio a Roma grazie agli sfizi di **Colonna**: pizza e mortadella, ciriole con porchetta, animelle con carciofi e "scarpetta" all'amatriciana. A seguire gli ospiti hanno trovato un divertente menu chiuso da una zip con la scritta 28908 giorni e non siamo ancora appagati, omaggio al percorso, ancora grintosissimo, di vita di Gualtiero Marchesi.

In campo i suoi allievi, tutti grandi chef, da **Enrico Crippa** a **Paolo Lopriore**, da **Marco Soldati** e **Michel Magada**. Agli ospiti un architettonico piatto chiamato "atto unico", costruito per esprimere un percorso di sapori sul mare, dai crostacei ai molluschi. Al dolce finale (pesche, mango e mousse di mandorla) di un altro allievo diventato maestro come **Ernst Knam**, il pasticciere vip di Milano, saluto omaggio del maestro **Uto Ughi**, a Roma per un concerto all'Auditorium.

Nessuna polemica sulle Guide, nel solco aperto da una popolare trasmissione televisiva, mentre il tour romano di Marchesi non si ferma, perché oggi sarà presentato a Roma a Palazzo Taverna dal neo nominato Ministro per il Turismo **Michela Brambilla** come testimonianza di una

commissione appena istituita per la promozione e il sostegno del turismo enogastronomico. [gjaco.dente@ilmessaggero.it](mailto:gjaco.dente@ilmessaggero.it)