

## Antonello Colonna

## «Alta qualità e risparmio: è da sempre la mia sfida»

Alle prime avvisaglie di crisi - correva l'anno 2006 - con fiuto da *businessman* lo chef Antonello Colonna ha trovato l'antidoto: una sfida, conciliare qualità e risparmio, racchiusa nella formula «luxury lowcost». L'ossimoro, del lusso a basso costo, è diventato la nuova frontiera del gusto: sapori di una volta, la succulenza tipica della cucina romana, ma a prezzi «popolari». «La rivoluzione - spiega Colonna - è iniziata con l'apertura dell'Open, spazio polifunzionale all'ultimo piano del Palaexpo». Approccio versatile, con offerte diversificate in base alla clientela: dal «city lunch» infrasettimanale (15 euro) al brunch della domenica (28 euro). Il top rimane lo spazio «gourmet» con vista sulla terrazza, per meeting d'affari o romantici *tête-à-tête*, riservati a un pubblico vip. «Per l'aperitivo, però - precisa l'alchimista dei fornelli - offriamo aperitivi a 10 euro, nell'orto



Chef Antonello Colonna

biodinamico dove coltivo le piante aromatiche dell'agro laziale». Al calice di vino si accompagna la versione nostrana del «finger food». Tradotto: «mozzichi e bocconi», dalla panzanel-la alla «vignarola» fredda, servita in mini coppe di porcellana. Immacabi-

li, le ricette di stagione: fave e pecorino, pasta, carciofi fritti. La location, poi, declina il cibo in chiave culturale: «Un'alternativa alla tradizionale gita fuori porta - dice lo chef - per il romano "generone" che, al pranzo, associa il divertimento». Tanti, gli incentivi ad hoc per la fascia medio-bassa: dedi-

cata alle famiglie, l'offerta «Open mamy» (brunch gratis per i piccolissimi e sconto del 50 per cento per i bambini fino a 9 anni): «La mia risposta al fast-food - sottolinea Colonna - per far capire alle mamme che pizza e mortadella non hanno niente da invidiare all'hamburger».

**Maria Egizia Fiaschetti**

