

Lo chef Antonello **Colonna** dopo il riconoscimento Igp dell'Unione europea

«Abbacchio romano, la battaglia con i francesi ora è ad armi pari»

L'intervista

si parla di noi e che l'Europa riconosce l'unicità dei nostri prodotti e la necessità di difenderli, mi dà gioia».

Qual è la sua ricetta di punta?

«La spalla d'abbacchio farcita con menta e pecorino. Durante l'ultima visita in Italia, l'ha gustata la Regina Elisabetta. A dispetto di tutti i cerimoniali di Buckingham Palace, ho molto insistito e alla fine ho vinto: al pranzo a Villa Pamphili hanno mangiato i nostri piatti tipici, compresa la pasta con i broccoletti romani».

La qualità deve essere per forza sinonimo di prezzi alti?

«Non sempre. Io invito ad andare alla ricerca di allevamenti tutelati. Ma anche al supermercato si trovano prodotti eccellenti

con garanzia di tracciabilità».

Come si riconosce un prodotto di qualità?

«Non è facile distinguere

un abbacchio romano da uno francese ma bisogna fidarsi della garanzia scritta ed esposta. Comunque il momento migliore per gustarlo è sotto Natale e, soprattutto tra marzo e aprile, ossia a Pasqua perché l'erba che mangiano gli animali è più buona».

Gli allevamenti migliori dove si trovano?

«In tutta la campagna romana, in particolare a Carpineto, dove c'è la celebre sagra dell'abbacchio, a Ca-

pranica Prenestina, a Guadagnolo. E poi anche noi, come i francesi, abbiamo il nostro *presalè*, ossia l'abbacchio che vive a ridosso del mare come ad Anzio o Nettuno e che per questo ha un sapore tutto suo».

Questo certificato Igp ci aiuterà nella storica battaglia con i cugini francesi?

«I nostri più acerrimi competitor ora devono stare più attenti: finalmente l'Italia ha capito che dobbiamo certificare i nostri prodotti. Solo così possiamo difenderci dai "falsari"».

➔ Come riconoscerlo

■ **Abbacchio deriva dal latino ad baculum (vicino al bastone) ed esistono due scuole di pensiero. La prima che si concentra sul fatto che gli agnellini venivano uccisi a bastonate. Per la seconda, invece, il bastone era quello a cui venivano legati gli animali perché potessero nutrirsi del solo latte materno non potendo andare in giro a brucare l'erba. L'abbacchio si riconosce dall'agnello o dal castrato dal peso, che non deve superare i 6-7 chili. Superati i due mesi di età la carne delle bestie cambia sapore e profumo.**

Alla Regina Elisabetta piace farcito con pecorino romano e menta. Le costollette mandano in visibilibio David Bowie e Woody Allen. Apprezzano l'abbacchio romano anche l'attuale presidente della Camera, Gianfranco Fini e il suo predecessore Fausto Bertinotti. E ora che, finalmente, il famoso piatto laziale ha ottenuto dall'Unione europea la certificazione Igp (Indicazione geografica protetta) contro imitazioni e falsi, gli chef cantano vittoria. Come Antonello **Colonna** che ha fatto della cucina romana reinventata con fantasia, il suo marchio distintivo. Dal piccolo e prezioso ristorante di Labico all'«Open **Colonna**» all'ultimo piano del Palazzo delle Esposizioni dal quale oggi dispensa chicche culinarie.

Un bel traguardo questo raggiunto dal ministro Zaia. Ora non sarà più possibile somministrare Ogm agli animali né prodotti ormonali e l'abbacchio laziale avrà un suo logo.

«Non posso che dirmi molto felice, anche perché per me la cucina romana è diventata modello di vita all'interno della disciplina culinaria. L'abbacchio romano è sempre stato presente nella carta dei miei menù. Oggi sapere che a Bruxelles

Farcito, scottadito, costolette: ai vip piace così

Elisabetta II

La Regina d'Inghilterra ha apprezzato la spalla di abbacchio farcita con menta e pecorino

Woody Allen

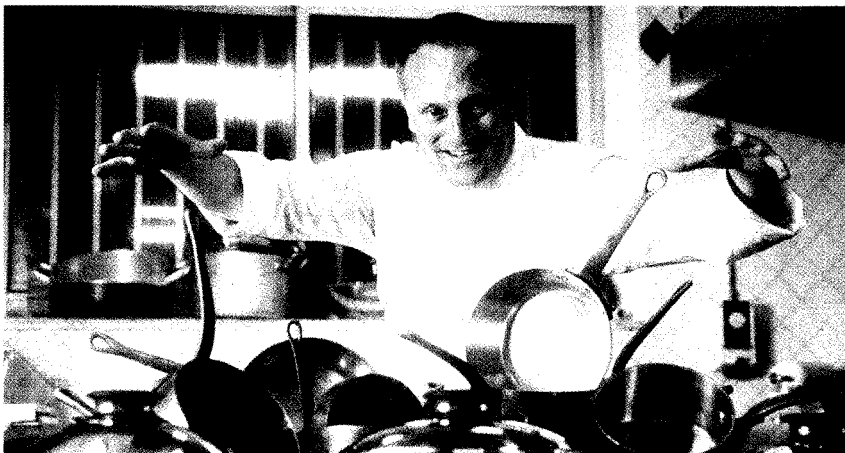
Il regista, nelle sue visite a Roma, ha spesso gustato le costolette di abbacchio di **Colonna**

Gianfranco Fini

Il presidente della Camera è tra gli aficionados dei menù preparati dal nostro chef all'Open **Colonna**

Fausto Bertinotti

Scottadito, costolette, farcito: l'abbacchio all'ex presidente della Camera pare piaccia in ogni salsa



Chef Antonello Colonna ha fatto della cucina romana reinventata con fantasia il suo marchio distintivo

