



Questioni di Gusto

Da Colonna, il piatto è in mostra

di GIACOMO A. DENTE

LE CRONACHE romane hanno di recente portato alla ribalta storie di turisti giapponesi e di trattorie romane che sparano conti che neanche alla Tour d'Argent. Mi sembra giusto, per contrappasso, prendere questa volta in considerazione un conto che mette di buon umore. Leggero, con sfizio. Per giunta partendo dalla formula più classica del mangiare aziendale: il buffet. Tempi ridotti, si vede quello che si mangia, ciascuno si costruisce il pasto a piacimento, e al momento del conto niente palpiti del portafoglio. Il limite, nella maggior parte dei casi? Che

quasi sempre la formula-mensa dà da mangiare, ma non regala emozioni golose. Quasi sempre, appunto, quando non c'è di mezzo il talento trasgressivo di un personaggio come Antonello Colonna, giunto negli ultimi tempi a un fase luminosa di maturità creativa e di energia imprenditoriale (non lo diciamo, uno chef è anche questo). Così nel suo indirizzo romano, un gioiello di architettura e design sopra il Palazzo Nazionale delle Esposizioni di via Nazionale, coesistono tre anime: La Porta Rossa, il ristorante gourmet che prosegue nella Capitale il progetto di cucina moderna avviato a Labico, uno spazio trendy che si può

noleggiare per feste ed eventi (molto gettonato dai giovani per i compleanni) e l'Open Colonna che a mezzogiorno si spalanca a un "city lunch" che fa onore alla città e a una ristorazione consapevole.

Gli spazi sono ampi, ariosi, come è arioso l'ambiente terrazza. I buffet sono disposti con studiata piacevolezza, secondo un criterio di angoli gourmet diversamente allestiti. Volendo, si può optare per il menu del giorno (15 euro, bevande escluse). Proposte godibili, che seguono la filosofia Colonna: cuore antico e idee moderne. Dalla proposta di pochi giorni fa, ad esempio, ecco gli sfiziosi maccheroncini al sugo di coda (in alternativa, fusilli

li con totani e zucchine) e l'intrigante persico su crema al nero di seppia (se no, carpaccio di manzo e zucchine marinate), prima di approdare ai dolci: crème caramel o tiramisù. Altrimenti, sempre allo stesso prezzo, la materia prima che va al "luxury gourmet" della sera la ritrovate al buffet. Insalate di ogni tipo, cous cous, salumi, formaggi, porchetta, insalate di riso, gazpacho, roastbeef, proposte di pesce, frutta, tantissimi dolci (dai brownies al ciambellone della nonna). Un'abbuffata di qualità nel cuore di Roma che, ci fossero passati i giapponesi, sicuramente non avrebbero alzato il polverone che hanno alzato su una ristorazione, diciamo così, poco protettiva verso i turisti. giacomo.dente@ilmessaggero.it

Lo chef Antonello Colonna del ristorante "Open Colonna" a Palazzo delle Esposizioni a Roma



OPEN COLONNA

Roma - Via Milano 9/a (Scalinata laterale Palazzo delle Esposizioni)
Tel. 06. 47822641

Chiuso domenica sera e lunedì (la formula buffet vale solo a pranzo)
Prezzo medio: 15 euro; 28 euro il brunch della domenica

VOTO: 8

SI: qualità "strong" e prezzi light
NO: parcheggio non facilissimo

