

a cura di

Jerry Bortolan



**YOU FOOD** Le proposte low cost dell'Open Space di Antonello Colonna

## Alta cucina sì, ma a 15 euro

**A**Roma, posti dove si mangia abbastanza bene a costi ragionevoli ce ne sono diversi. Ma posti dove mangiare piatti della tradizione elevati ad alta cucina e a costi supercontenuti non se ne trovano. Salvo una splendida eccezione: l'Open di Antonello Colonna. Infatti, solo un manager e grande chef della ristorazione italiana che ha attraversato e macinato esperienze mondiali poteva avere il coraggio di confrontarsi con questa sfida ed essere in grado di capire come affrontare i momenti di crisi delle "tasche".

"Open space" è un city lunch situato sul roof garden del Palaexpo, o Galleria d'Arte Moderna, in via

Nazionale. Luogo dove, oltre che cultura, si fa anche ristorazione a "cielo



aperto" e a tutto campo. Nel senso che si mangia all'interno di una nuvola di

cristallo con un buffet che raccoglie gustose invenzioni. Se Davide Oldani, grande chef di Milano, aveva dimostrato che anche in un ristorante stellato come il suo "Do" si poteva mangiare con un menù a soli 11 euro, Colonna ha fissato il prezzo del lunch a 15 euro. Ma dà la possibilità di scegliere tra un menù di tre piatti a scelta e bevande, o di optare per un pranzo al buffet.

I giochi cambiano la sera, quando, oltrepassata la "Porta Rossa", si entra nello spazio dei gourmet. Allora, sale il costo ma anche il viaggio nel piacere di gustare un menù degustazione in un ambiente raffinato e di totale relax. L'Open si trova in via Milano 9 a, telefono 0647822641.

### Qui le specialità culinarie si accoppiano alle... note

Di certo la location dell'Open Space di Antonello Colonna è perfetta, in pieno centro di Roma. Ma il grande successo del locale è dovuto sicuramente al piacere di gustare anche una semplice insalata in un ambiente fuori dagli schemi classici e con un sottofondo musicale. Se si fosse in Asia, sarebbe considerato in totale armonia con i principi del feng shui: un luogo dove rigenerare lo spirito e il corpo con

una sana e piacevole alimentazione, come può essere un menu così composto: "riccioli con tacchino e pan di spezie" in alternativa ai "fiori al sugo di coda", per continuare con la "spalla di vitello con patate e rosmarino" o la magnifica "zuppa di polpo con patate", e terminare con dolci e frutta dal buffet. Questo per cinque giorni la settimana, mentre il sabato e la domenica c'è una proposta di brunch a soli 28 euro.

