

**ALIMENTARE: PANINO AL MUSEO, ULTIMA CREAZIONE CHEF COLONNA
ROSETTA CON UOVA STRAPAZZATE,PANCETTA ZIBELLO IN MENU DELL'OPEN**

(ANSA) - ROMA, 16 APR - Il panino d'autore approda al museo: e' lo chef Antonello Colonna a creare nel suo tempio culinario 'Open' al palazzo delle Esposizioni una rosetta tutta degustare, ripiena di uova strapazzate e gustosa pancetta di Zibello, un omaggio allo 'scramble egg' britannico ma italianissimo nelle materie. Il nuovo panino, ribattezzato con lo stesso nome del locale gestito da Colonna, nasce dalla volonta' dello chef di dedicare attenzione a quel mondo che normalmente, "solo perche' e' panino e solo perche' costa tre euro viene un po' trascurato. Invece con poco si puo' fare un grande panino". Dal 20 al 25 aprile il panino, che si aggiunge alle creazioni sul tema rosette e dintorni promosse da Negroni, avra' il suo spazio all'interno del buffet dell'Open Colonna. Per Colonna il panino insuperabile resta quello che gli preparava la mamma con pane casareccio e frittata ma la sfida di reinterpretarlo secondo una visione 'glocal' "mi ha appassionato - ammette lo chef - e divertito". La tappa all'Open e' solo la prima di un tour dedicato alla cultura del mangiar bene che sara' portato avanti da Negroni nei luoghi "dove il cibo e' sinonimo di passione e condivisione - spiega Michele Fochi, direttore marketing Negroni: parliamo di ristoranti stellati, enoteche, wine bar ma anche paninerie storiche, spazi museali e chioschi gourmet".(ANSA).