

La stella di Negroni brilla a Roma Panino d'autore e 20 tappe del gusto

Come al Moma di New York, al Guggenheim di Bilbao o al Beaubourg di Parigi prosegue al Palazzo delle Esposizioni di Roma l'inedito connubio tra arte e alta gastronomia.

Dal suo tempio culinario nel cuore di Roma, in una serata gourmet realizzata in collaborazione con Negroni, Antonello **Colonna** presenta "Open": il suo primo panino ispirato ai profumi di Zibello, di scena per una settimana nel menu a buffet dell'Open **Colonna**.

Per l'occasione il brand della stella inaugura il tour "Momenti d'autore": un viaggio gastronomico nei luoghi amati dai foodies, dove il cibo è sinonimo di cultura, passione e condivisione.

"Open" è un panino di respiro internazionale che vuole essere un omaggio allo "scramble egg" britannico, ma italianissimo nelle materie prime utilizzate, a partire dalla gustosa pancetta di Zibello che sostituisce il classico bacon anglosassone.

"Open" sarà presentato in anteprima ai media giovedì 15 aprile attraverso un inedito cooking show che sancirà il sodalizio tra il grande chef laziale e il brand della stella.

E' la prima volta infatti che un panino entra nella carta del menu dell'Open **Colonna**: tutti gli appassionati potranno assaggiarlo dal 20 al 25 aprile sia all'interno del brunch che attraverso lo spazio a buffet dedicato. In questa settimana Antonello **Colonna** proporrà alla clientela del ristorante anche inedite degustazioni dei salumi di Zibello Negroni (pancetta, coppa e culatello) in abbinamento ai vini regionali.

Il panino è all'insegna dell'understatement e

della supersemplicità... Basta la classica "rosetta" (uno dei pani più nazionalpopolari), la pancetta di Zibello Negroni, le uova e l'olio extravergine d'oliva. Antonello **Colonna** ci mette tutto il resto, per un panino... da veri gourmet.

Negroni ha scelto l'Open **Colonna** per inaugurare il tour in 20 tappe che nei prossimi mesi vedrà il brand protagonista nei luoghi in cui il mangiare bene è di casa, per condividere insieme al popolo dei foodies esperienze autentiche legate al cibo.

"L'idea di un viaggio nelle nuove tendenze del

l'Italia del gusto - afferma Michele Fochi, Direttore Marketing di Negroni - nasce dal desiderio di confrontarci da vicino con i circa 5 milioni di foodies italiani - un target da noi stessi individuato e stimato attraverso una recente ricerca realizzata da GPF - andando in quei luoghi dove il cibo è sinonimo di passione e condivisione. Parliamo di ristoranti stellati, enoteche, wine bar, ma anche paninerie storiche, spazi museali e chioschi gourmet... Locali che, nella loro eterogeneità, stanno indicando nuovi modelli di condivisione del cibo all'insegna della qualità e dell'originalità, nei quali verrà ospitato un ciclo di degustazioni, incontri ed eventi con al centro i nostri salumi di punta interpretati dall'arte dei grandi chef e dove il pubblico sarà il vero protagonista."

Con il panino di Antonello **Colonna**, Negroni prosegue dunque il cammino iniziato a maggio 2008 con il progetto "Panino d'autore. Piacer Quotidiano, gusto straordinario", un' iniziativa nata con l'obiettivo di tracciare insieme a grandi chef stellati la via italiana al mangiare buono e veloce.

