

Tendenze: panini griffati. E lo chef Antonello **Colonna** lancia il suo Zibello e uova **Fast good, i nuovi morsi d'autore**

di Tiziana Boldrini

Per i *foodies*, i cosiddetti appassionati di prelibatezze enogastronomiche, è intramontabile. Eletto alimento gourmet, il panino si è elevato a simbolo del *fast good*, la tendenza del mangiare buono e veloce che anche a Roma ha trovato un portavoce d'eccezione.

In collaborazione con Negroni, Antonello **Colonna** ha firmato *Open*, il panino farcito con uova e pancetta di Zibello che fino a domenica si potrà degustare al brunch e buffet del ristorante interno al palazzo delle Esposizioni. Omaggio allo scramble egg inglese, la rosetta dello chef è condita con olio extravergine d'oliva ed erba cipollina.

Una versione glocal dell'amato spuntino che nella Capitale ha più di un tempio, a partire da Duecento gradi. In piazza Risorgimento, sfoggia oltre sessanta tipi di panini intitolati alle più belle piazze romane. Come il Trevi, con pescespada affumicato, rucola e pomodoro o l'Euclide con lardo di Colonnata, ricotta e pomodori secchi. In via del Porto Fluviale le papille gioisco-



no da Capitan Paninok. Qui le più golose combinazioni dedicate ai pirati si chiamano William Kidd, con fesa, salsic-

cia, funghi, mozzarella, insalata verde e maionese e Barbarana, con prosciutto, carciofi, mozzarella, insalata e salsa

Passione italiana: il panino scopre nuove versioni "firmate"

tonnata. Nel cuore della movida testaccina, in via Galvani, il paradiso della pagnottella è stato battezzato De' coccio mentre in via Nomentana si fa tappa da Paingros.

Il vanto della casa, oltre all'abbinamento salsiccia, patate e scamorza, è il Bonversè, con prosciutto crudo, salsiccia, mozzarella, funghi, carciofini, pomodoro, insalata e l'immancabile maionese. In via Montello, tra vip e artisti come Renzo Arbore, è di casa l'eccellenza dei sapori. Ercoli, la bottega del gusto in vita dal 1928, sforna rinomati panini chic, da gustare in un'atmosfera piacevolmente retrò.

