

Un panino al museo

Un panino d'autore. Antonello Colonna lo ha battezzato Open (nella foto a destra), proprio come il suo ristorante all'ultimo piano del Palazzo delle Esposizioni di Roma. Si tratta di un panino che trae la sua ispirazione dal globale, strizzando l'occhio allo scrambled egg, ma è realizzato grazie a ingredienti locali, come la pancetta di Zibello. Per il pane la scelta è caduta sulla rosetta. Olio extravergine d'oliva per condimento. Il panino è stato presentato lo scorso 15 aprile in anteprima con un cooking show ed è rimasto per una settimana nella carta del ristorante. Il panino Open rientra nel progetto di collaborazione tra Colonna e la Negrini, marchio leader nella produzione di salumi. Per lo chef e l'azienda quella di Roma è stata la prima di una serie di 20 tappe in Italia.