

Una carbonara tedesca la sfida di **Colonna**

di GIACOMO A. DENTE

Anche gli chef vanno in vacanza. Solo che, a differenza dei comuni mortali, già che ci sono ne approfittano per farsi venire nuove idee. Un ingrediente, un modo di cuocere, un prodotto speciale e, via verso nuovi piatti. Il trend non fa peraltro eccezioni e coinvolge il supercreativo e il cuoco tradizionale. Così, non stupisce se **Anna Dente**, grande specialista di trippe, fettucine e frattaglie nella sua Osteria di San Cesario a San Cesario non manchi l'occasione a Ponza di dare un'occhiata attenta alla via della rigorosa leggerezza di **Gino Pesce** dell'Acqua Pazza. Allo stesso modo **Antonello Colonna**, guru giocoso e testimonial indiscusso della nouvelle vague della cucina romana ha approfittato del fresco di Dusseldorf per rivedere una sua geniale rivisitazione della carbonara. «La mia idea è semplice ma sfiziosa», spiega lo chef. «In pratica la mia "inversione di carbonara" non è altro che un raviolo di sfoglia farcito con uno zabaione denso di pecorino. Questo fino a poche settimane fa, perché dopo una vacanza a Dusseldorf, mi sono innamorato della birra e, da lì, l'idea: un bicchiere di doppio malto nell'impasto

e la carbonara rinforza di grande nel gusto».

Dal luppolo al calore della Sicilia. E' questo il territorio che ha stregato il talento inarrivabile di **Fulvio Pierangelini**, consigliere per i fornelli dello strepitoso *Verdura Golf* e SPA di Sciacca nel cuore dell'agrigentino. «Qui è come una Toscana più violenta. Le combinazioni di ricotta e di menta, il macco di fave, variazione della mia passatina di ceci, coi gamberi di Mazara, la scienza dei gelati, sono tutte idee che porterò per la stagione d'autunno al *De Russie* a Roma. Preparatevi a grandi novità, anche di decor», promette Pierangelini. La Sicilia ha stregato da tempo anche il geniale **Heinz Beck**, che non manca mai di passarci una parte delle vacanze con la sua **Teresa** per portare idee poi alla *Pergola* dell'Hilton, ma sembra che sia ancora la Francia il luogo del cuore degli chef per confrontarsi e trovare nuove idee e prodotti. «Da Beaux all'Aquitania» giurano **Enrico** ed **Elena Pierri**, proprietari del *San Lorenzo* di via dei Chiava-

ri, trendyissimo e coccolatissimo da tutte le grandi Guide «abbiamo trovato un mucchio di spunti. Uno per tutti? Lavorare di più sulle ostriche cucinate, dalla frittata al fritto, alla combinazione con Gorgonzola e vino Muffato». Voglia di Spagna invece per **Francesco Panella** dell'*Antica Pesa*, il locale più in crescita del panorama romano. In questo caso il prodotto su cui lavorare l'agnello. «Su questo sapore noi romani siamo maestri. Ma anche gli spagnoli non scherzano specie nella zona dei Pirenei. Per questo stiamo mettendo a punto con mio fratello **Simone** un piatto dove i due agnelli si battono in un concerto di sapori, oppure un gioco di compensazione tra jamon iberico e il nostro prosciutto di Bassiano, un "duo" perfetto in abbinamento con un grande rosso, italiano ça va sans dire», ride Panella.

Sui "bricchi" della Liguria, come li chiama lui in dialetto, se ne va ogni anno

in vacanza **Gianni Roggiro**, anima provocatoria e travolgente del *Simposio* di piazza Cavour, figure e genoano sfigatato. «A Roma tutti mangiano pesto e la Liguria finisceli». E allora ho pensato di mettere in carta un grande sapore di autunno delle mie parti: padellata di porcini, aglio, patate ed erbe. E poi voglio vedere chi non ci beve un buon Pignolo!»

Guardano all'Umbria infine i fratelli **Giuseppe** e **Antonio Palladino**, "leoni" di entusiasmo nel far vivere eccellente cucina di territorio e non solo nella loro *Vecchia Roma* nel cuore di Piazza Campitelli. «Il tartufo nero è un protagonista importante e sottovalutato nella cucina romana. Vicino a Corbara nell'Orvietano, il nostro luogo di riposo dallo stress della città, ce ne sono di stupendi. Dai primi al pesce entrerà così il "nero" dell'Umbria in molti piatti da qui all'inverno».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

A destra, Anna Dente che ha trascorso alcuni giorni di vacanza e di ricerca di nuovi sapori nell'isola di Ponza
(Foto di Rino Barillari)



I due grandi chef Heinz Beck (a sinistra) e Antonello Colonna
(Foto Toiati)

I cuochi stellati romani in giro per il mondo alla ricerca di nuove ispirazioni per la loro cucina

VACANZE DA CHEF

Stregati dalla Sicilia Beck e Pierangelini
La Francia conquista Pierri e la Spagna Panella



Francesco e Simone Panella in viaggio in Spagna, al centro, Fulvio Pierangelini con la moglie che aggiungerà ai suoi menu un pizzico di Sicilia e, a destra, Enrico ed Elena Pierri appena tornati dalla Francia

MANUEL ROBERTO LOPEZ
ambasciatore El Salvador
(da Miami)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.