



IDENTITÀ GOLOSE
congresso italiano di cucina d'autore

CLICCA QUI

[Home](#) | [Profilo](#) | [Contatto](#)

MARCHIdi**GOLA**



Paolo Marchi

Il blog di
**Paolo
Marchi**

mar, 14
dic 2010

Piacere **Colonna**, che spasso

Scritto da Paolo Marchi in Emozioni di gola
Nessun Commento

Dati di Archivio

Data Articolo:

martedì, 14 dic 2010 alle 13:02

Categorie:

[Emozioni di gola](#)

Altro :

Puoi [lasciare un commento](#)
oppure fare il [trackback](#) dal
tuo sito.



Non sarei mai tornato a casa ieri sera, tale l'allegria della serata cucinata e servita da **Antonello Colonna**, e dal suo executive chef Marco Martini, alla Brisa in via Brisa a Milano. Re per una cena

nella notte milanese per il gran cerimoniere dell'Open **Colonna** in via Milano, una persona che mi è simpatico a pelle. Che goduria gustare lontano dalla capitale il Cilindro di baccalà, il Qubo di coda alla vaccinara (corretta la Q, in fondo noi di **Identità** siamo reduci da Qoco ad Andria), il Negativo di carbonara (è un piatto che accorcia le distanze tra la tavola e un'alcova), il Capocollo a "Porchetta" fino a un dessert sbalorditivo, il Diplomatico crema e cioccolato, caramello al sale, una speciale millefoglie al cacao da schiacciare prima di gustare guardando il tuo amore negli occhi.



Ecco, quando si dice che al ristorante l'imperativo è star bene, ridere, condividere allegria, rasserenarsi e tutto il resto, anche il cibo viene dopo. Poi è ovvio che la cucina di un fior di cuoco accelera ogni piacere. Per come sono fatto io di testa, non mi sono mai interessati i posti stile Garibaldi o Navigli, fasulli, solo divertirci da un tot al chilo,

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

che quando esci non ricordi nulla di quello che hai masticato (mangiare è una cosa ben diversa). Però è assolutamente vero che una cameriera che non sorride e un sommelier spocchioso rovinano anche un tre stelle perché raggela tutto.



E ieri sera, troppi 50 coperti e in trasferta, Antonello non ha potuto esprimersi nella sublimazione del *Cacio e Pepe*. Sarà per l'anno nuovo e da lui. Per la ricetta rimando a *I segreti della cucina italiana*, libro appena licenziato da **Colonna** per la *Newton Compton*.



LASCIA UN COMMENTO

Nome (obbligatorio)

E-Mail (che non verrà pubblicata) (obbligatorio)

Sto Web

Invia Commento

Realizzato da www.aerostationet.it con l'utilizzo di www.wordpress-it.it