

OPEN COLONNA

Tutta la cucina d'Italia e di Antonello in 150 anni

Sabato per festeggiare i 150 anni dell'Unità d'Italia Giuseppe Daddio (scuola di cucina Dolce&Salato) e Franco Pepe (Antica Pizzeria Pepe), campani d.o.c., saranno ospiti dello chef Antonello Colonna nello spazio dell'OpenColonna al Palazzo delle Esposizioni, e daranno una personalissima interpretazione dei valori nazionali, con un menù a base di zeppole e pizza in versione tricolore. L'evento si inserisce nella cornice del secondo D-Fest, festa di compleanno del popolare food blog Dissapore, anche quest'anno ospitata nella spettacolare cornice dell'Open, che per l'occasione si veste tricolore. Protagonista della giornata una kermesse culinaria con gli chef Riccardo Di Giacinto del ristorante All'Oro, Luigi Nastri di Settembrini, Giulio Terrinoni, chef de L'Acquolina e Marco Martini, giovane executive di

Antonello Colonna, che contribuiscono al tema della festa con "Piattini d'Italia", rivisitazione patriottica dello street&finger food. Nell'occasione Colonna presenterà al pubblico un piccolo grande omaggio con cui vuole celebrare a suo modo i 150 anni dell'Unità d'Italia, un secolo e mezzo che è servito anche ad unire i sapori e le tradizioni culinarie dello stivale. Il titolo è «spaghetti pomodoro e basilico/ cinquanta-mila giorni/ il gusto/dell'Italia»: un viaggio lungo dodici ricette, dove la storia dell'Italia si sovrappone a quella della famiglia Colonna, con il nonno Andrea che nel 1874 a Labico aprì i battenti della sua trattoria. Il tutto con foto patriottica: una bellissima modella-pietanza, capelli rossi adornati da una corona di basilico e nessun vestito, se non un cache-sexe di spaghetti bianchi.

