

LA POSTA DEI LETTORI

PAROLA ALLO CHEF

ANTONELLO COLONNA

Una Festa tradizionale

■ Quest'anno per Pasqua saliranno da Roma i genitori del mio fidanzato. Non pretendo di cucinare come la mia futura suocera, ma vorrei almeno non sfigurare! Da dove posso partire?

Anna, Padova

La Pasqua offre diversi piatti tradizionali, eppure quello che forse meglio rappresenta questa ricorrenza è l'agnello o, meglio ancora, l'abbacchio. «Mettiamo subito in chiaro di cosa si tratta, così, tanto per evitare gaffes», precisa Antonello Colonna, acclamato chef romano capace di trasformare la descrizione di un piatto in un racconto appassionante. A lui ci siamo rivolti per avere suggerimenti sull'impiego di questo ingrediente nella tradizione pasquale. «Già parlare, come capita, di "piccolo abbacchio" è superfluo. L'abbacchio è, per definizione, l'agnello piccolissimo, di non più di 40-45 giorni, che non ha ancora mangiato l'erba. Lo stesso nome deriverebbe dal "baculum", il paletto al quale erano legati i cuccioli perché non si allontanassero dalla madre e si nutrissero del solo suo latte».

AL FORNO O IN PADELLA

«Se a Pasqua vogliamo rispettare la tradizione, niente di meglio che puntare sulle carni tenerissime di questo animale dal peso che arriva al massimo a 7 chili. La preparazione più semplice richiede davvero pochissimi ingredienti. Basterà tagliare la carne a pezzi e metterla in teglia con patate, rosmarino, olio e sale e farla poi cuocere per 40-50 minuti a 140°. In alternativa, la lettrice può preparare l'agnellino da latte in padella, brodetto. Partendo da uno spezzatino di cosce e spalla, si mettono i pezzi, con tanto di ossicini, in una padella con olio, sale e vino bianco e si lasciano cuocere così, lasciando che si formi un po' di sughetto. A fine cottura si sbattono alcune uova con una presa di sale e si versano nel tegame con la carne per pochissimi minuti, affinché si rapprendano ma non troppo.

Una creazione di Antonello Colonna che rielabora preparazioni e ingredienti classici: il Carré d'agnello, birra, cereali e suppli alla menta



© Alessandro Rabboni

Si completa con scorza di limone. Un'altra idea, più elaborata, prevede invece l'impiego della spalla dell'animale, disossata nel taglio superiore ma lasciata con l'osso in quello inferiore. La parte ripulita anche dalle cartilagini potrà essere farcita come una tasca, riempiendola con scaglie di pecorino semistagionato, foglioline di menta, uno spicchio d'aglio rosso e peperoncino, quindi chiudendola e avvolgendola come se si trattasse di una rollata. A questo punto, si inforna il tutto per 40 minuti a 140° con solo olio e mezzo bicchiere di vino e acqua. Si può servire caldo, appena sfornato, come se si trattasse di un rollé, ma anche freddo, tagliato a fettine sottilissime e servito con una insalatina di mistanza. O, ancora, il giorno dopo, sempre affettato e saltato nella salsina di cottura».

RISVEGLIO SUCCULENTO

Anche le frattaglie dell'abbacchio hanno una posizione d'onore nel menu di festa. «Sin dal mattino! La tradizione romana vuole che il giorno di Pasqua si cominci con le uova sode, la pizza all'anice e la

ESPERIENZE ENTUSIASMANTI

Coinvolgente e appassionato, Antonello Colonna è capace di trasmettere l'amore per la cucina anche quando parla del suo lavoro. Figlio d'arte (proviene da famiglia di ristoratori attiva dal 1874 a Labico, fuori Roma), Colonna ha portato la propria esperienza e bravura nella capitale con l'apertura, nel 2007, del suo Open Colonna. Capace di mescolare la raffinatezza dell'invenzione alla solidità della tradizione, la cucina di Colonna è stata premiata, tra l'altro, con una stella Michelin. L'Open Colonna si trova presso il Palazzo delle Esposizioni, in via Milano 9/A, tel. 06 47822641.

corallina, salame di maiale insaccato nel budello naturale, e si prosegue, appunto, con la coratella dello stesso abbacchio, ossia l'insieme delle interiora compresi fegato e cuore. Queste parti, ben lungi dall'essere di scarto, sono tenerissime e, vista la giovinezza dell'animale, davvero purissime. Tagliate a pezzetti, si fanno rosolare e cuocere in padella con olio, vino bianco, cipolla, sale e peperoncino. In 20 minuti il piatto è pronto per essere gustato».