

La kermesse



Chef Peppe Daddio con Antonello Colonna. Sotto, la zeppola salata

La «zeppola dell'Unità» è salata e tricolore

La provincia di Caserta ha conquistato la Capitale, grazie alla cucina dello chef Giuseppe Daddio, che invitato dal blog «Dissapore» alla manifestazione per i festeggiamenti dell'Unità d'Italia, organizzata al Palazzo delle Esposizioni, ha cucinato accanto al suo Maestro lo chef Antonio Colonna.

«Un'emozione unica - commenta Giuseppe Daddio, chef patron della scuola di cucina Dolce&Salato di Maddaloni - in cui Terra di Lavoro è stata protagonista in questa Italia

che finalmente respira il concetto di unità». Per l'occasione Daddio ha preparato una zeppola frita di San Giuseppe in versione salata, farcendola con friarielli aglio olio e peperoncino, mozzarella di bufala dop e pomodoro grappolo. I colori naturalmente rappre-



sentavano i simboli della Bandiera.

La creazione ha riscosso grande successo tra i presenti alla manifestazione. «Nella mia vita professionale ho conosciuto tanti cuochi - continua Daddio - ma un solo maestro di vita, Antonello Colonna. Avevo esattamente 22 anni (oggi 35), quando ho conosciuto lo Chef Colonna, con lui abbiamo condiviso momenti importanti, ristorante Osteria da Colonna di Labico fino al "2009", oggi Palazzo delle Esposizioni di Roma. Altre

esperienze in giro per il mondo Tokio, New York e tanti altri format. Da lui ho appreso tanto, soprattutto il gusto non tanto nel piatto ma nel mantenere rapporti con le persone, il carattere, le relazioni insomma vivere da vivi così come dice Colonna quando parla di cucina».



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.