

denti al palato, svolgendosi in una narrazione gustativa avvincente.

Meno poetico invece il tortino di fichi bianchi con crema al cioccolato Valrhona e gelée di uva fragola, poco calibrato nella cottura.

A completare la trama gastronomica, un servizio accurato e una carta vini di rango dai ricarichi elevati che presenta settecento referenze dalle bollicine (spumanti e champagne) ai bianchi non solo italiani, ai grandi rossi della Penisola e della Francia.

Via della Rosetta, 8/9 - Centro

Pantheon

Tel. 06.6861002

Chiuso: domenica a pranzo

Prezzo medio: 140 euro

Open Colonna

La famosa porta rossa di Labico (culla di Antonello Colonna), viene custodita a memoria di un passato storico nella nuova moderna location al Palazzo delle Esposizioni. La storia di uno degli chef più conosciuti d'Italia inizia venticinque anni fa in un paesino sconosciuto, Labico appunto, a pochi chilometri da Roma, che diventa meta obbligata dei

gourmet della Penisola. Dal 2007

Colonna officia i suoi nuovi e antichi riti culinari, in uno spazio architettonico di grande impatto emotivo, una teca di vetro a cielo aperto al secondo piano di un'area espositiva interdisciplinare nel centro della capitale.

Opere d'arte, design d'eccellenza e gastronomia d'autore: una formula intrigante, che si apre concettualmente a più versioni. Nel roof garden, con orto in terrazza per ricordare che sono le stagioni a ritmare le perfette cadenze di un menu eseguito a regola d'arte, il ristorante gourmet (aperto solo alla sera); al piano inferiore una sala ampia e luminosa, destinata a pranzi lavorativi (15 euro), a brunch festivi a buffet (28 euro) ma anche ad ospitare eventi. Il vulcanico Colonna (già pronto a lanciare una nuova sfida per il 2012, il Gourmet Resort Valle Fredda Farm), personaggio poliedrico, manager, istrione, imprenditore ma soprattutto interprete indiscusso dell'antica tradizione gastronomica romano-laziale, ha così previsto il futuro nella ristorazione.

Nel suo Open, il Colonna 'anarchico ai fornelli', iconoclasta animato da un innato senso teatrale, sa emozionare con

EUPOSIA – Anno X- Numero 65 Gennaio - febbraio 2011 pgg.77-78

una cucina dai sapori perduti riletta in chiave moderna.

Gli habitués di Labico troveranno qui nuove modalità espressive perché Colonna non si ferma mai, da ricercatore attento qual è. Mago affabulatore che incanta con le sue architetture del gusto da mangiare con gli occhi, fa provare esperienze organolettiche che coinvolgono i sensi. Piatti che esprimono la filosofia Colonna: cuore antico e idee moderne.

Non illudetevi di essere in paradiso

i tortelli di castrato in brodo di gallina e funghi. Ecco ora il Negativo di carbonara (tortelli ripieni di zabaione al pecorino su crema di parmigiano vacche rosse e guanciale croccante valdostano) che rievoca i sapori tradizionali sorprendendoti: il sapore deciso della farcitura rende l'effetto dirompente, con un'esplosione di gusto. Semplicemente indimenticabile il piccione, una prova di grande abilità culinaria.

Chiudiamo con il classico diplomatico, crema e cioccolato, caramello al sale

durante e dopo la cena, preparandovi anche il dolce da portare con voi per la colazione del giorno dopo...

Open Colonna, via Milano 9/A, Centro, Tritone

Tel. 06.47822641

Chiuso: lunedì e domenica sera

Prezzo medio: 110 euro

Il Pagliaccio

Preparatevi a fare il giro del mondo senza alzarvi da tavola, in un viaggio



ANTONELLO COLONNA, CHEF OPEN COLONNA, E ANTHONY GENOVESE, CHEF IL PAGLIACCIO

però, non tutto è perfetto neppure alla tavola del grande Colonna e qualche leggera sbavatura si coglie, ma, nel ben orchestrato complesso, una sua cena resta iscritta nella memoria gustativa. Apriamo il sipario, siamo arrivati al momento di scoprire le sue creazioni: partiamo con il cannolo di baccalà, panna acida, caviale e limone candito, un divertente gioco di accostamenti e sapori ben equilibrato.

Proseguiamo con i Qubi (scritto proprio così, in omaggio alla Quadriennale) di coda alla vaccinara, sedano effervescente e fave di cacao, con

giocato sull'equilibrio precario, e per questo stupefacente, fra dolce e salato. Imponente la cantina, con una lista di novecento etichette che comprendono il ben di dio dell'enologia nazionale e internazionale, corredata da un altro centinaio di nomi selezionati dell'area laziale.

L'Open Cigar Club è un altro dettaglio che arricchisce il quadro. Squisita l'accoglienza che vi sarà riservata dalla giovane squadra di collaboratori, capitanata dal figlio Andrea, sincera l'ospitalità di Antonello, perfetto padrone di casa che si prenderà cura di voi prima,

vero e proprio verso le Indie, passando per il Giappone, la Cina, i Tropici. Una mappatura culinaria nella quale l'errante fuoriclasse Anthony Genovese sciorina la sua vita: Francia, Giappone, Malesia, Thailandia, Inghilterra, Italia (leggasi Enoteca Pinchiorri di Firenze e Palazzo Sasso di Ravello, con la sua prima stella Michelin che poi nel tempo si è costò raddoppiata).

Il suo itinerario proietta in una dimensione del gusto assolutamente nuova ed inconsueta, dominata da un minimalismo che profuma d'Oriente.

Eppure siamo qui, a pochi passi da