

Un... desco per l'ESTATE secondo Antonello Colonna

Barbara Gigli

● Sole, caldo e voglia di stare all'aria aperta: la bella stagione cambia le abitudini dei romani. Perfino nei sapori. In tavola è un trionfo di piatti freddi. Ad Antonello Colonna, chef del ristorante che porta il suo nome a Labico (via Roma 89, Labico; 069510032) e di Open Colonna, a Palazzo delle Esposizioni (via Milano 9; 0647822641) e vero simbolo della cucina capitolina, abbiamo chiesto consigli per chi non sa rinunciare ai corposi, e abitualmente caldi, piaceri della tradizione gastronomica romana. «La forza della nostra cucina - dice lo chef - è sapersi riproporre nella sua unicità. Ha sapori forti, divenuti capisaldi nel mondo. L'amatriciana è il Colosseo, la carbonara il Pantheon: sono monumenti».

Lei definisce la romana una cucina della memoria: anche nel freddo?

«Il fabbisogno popolare dettava legge ai fornelli. Se a pranzo avanzavano cannelli-

oni, a cena si mangiavano senza riscaldarli. Da non dimenticare, poi, i film di Fellini o Pasolini con i panini con fettina panata. Oggi, in cucina, c'è la tendenza ai giochi di temperatura, accostando sorbetti a portate calde. Non serve. Il freddo più buono è spontaneo. Tutti i piatti si possono gustare freddi? Non tutti, ma molti. Alcuni non si prestano. Bisogna saper scegliere. Non ci sono regole. Solo l'intuizione. Pasta e fagioli, ad esempio, è straordinaria. Calda, è spesso brodosa.

Lasciata riposare, si raffermisce e si può tagliare a cubetti. Io la offro per aperitivo, anche con doppia panatura».

Come si «cucina» freddo?

«È fondamentale che il raffreddamento avvenga a temperatura ambiente, non in frigo. Le nostre mamme portavano i piatti nella stanza più a nord di casa e lasciava-

no aperte le finestre. O in cantina. Sono tecniche che funzionano ancora oggi. Esistono pure altri sistemi. La pasta, appena cotta, si può

passare in acqua fresca. Sugerimenti speciali? La pasta più adatta per tali piatti è corta e rigata, assorbe meglio il sugo. Si scola un minuto prima del previsto. Si stende sul piano a riposare, aggiungendo extravergine di oliva e mescolando. Per la carne, nessun trucco. Basta scegliere le ricette giuste: spezzatini, polpette, pollo alla cacciatora, salmi o bolliti».

Quali sono i recipienti più adatti per far riposare le pietanze?

«Quelli in acciaio inossidabile. E per portarle con sé in un picnic in polycarbonato. Chi vuole risparmiare, può usare vassoi in carta stagnola, coprendoli».

Un primo freddo «griffato» Colonna?

«Sedanini con pomodoro, basilico, cipollotto fresco. Si fa una concassé di pomodori, basilico, aglio, olio, sale e, se si vuole, peperoncino fresco. Si fa sobbollire in padella antiaderente per dieci minuti. A fuoco spento si aggiunge il cipollotto tagliuzzato. Scolata la pasta, si manteca con parmigiano e pecorino, me-

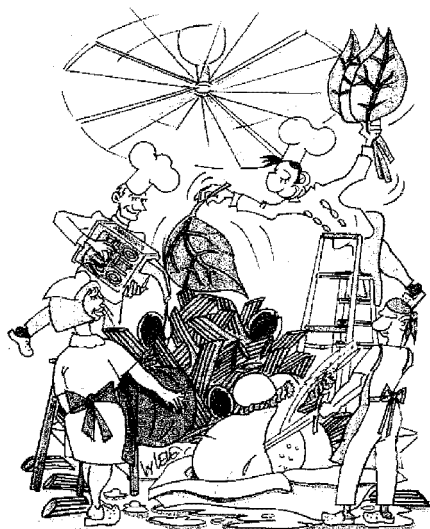
scolati perché si mantiene meglio l'armonia del piatto. Si fa riposare e si aggiungono foglie di basilico».

E di secondo?

«Bocconcini di pollo e peperoni, facili da preparare. Il pollo dissosato si taglia in cubetti. Si rosolano i peperoni, bruciandoli, e si fanno riposare in busta chiusa perché il vapore facilita la pulitura. Si rosolano i bocconcini con mezzo bicchiere di vino bianco. A fuoco lento si mettono peperoni a filetti e mezzo barattolo di pelati. Si fa sobbollire, coperto, per trenta minuti».

Vista la stagione, concludiamo con delle verdure?

«Carciofi alla tartara. Il carciofo si fa a spicchi, che si mettono in una bacinella con acqua fredda, limoni e un pugno di farina per sbiancarli. Si bollono, aggiungendo mezzo bicchiere di aceto. Scolati, a freddo si condiscono con un trito di mentuccia, aglio, peperoncino e olio. Si conservano a lungo, ma sono così buoni che finiscono subito. Io lo so bene: sarà perché vado spesso di corsa, ma mangio quasi sempre piatti freddi».



*I consigli
del grande chef
per la cucina
fredda
Pasta ma anche
pollo e carciofi*

