

**IDENTITÀ GOLOSE MILANO**  
The International Chef Congress



[Home](#) | [Profilo](#) | [Contatto](#)

**MARCHI**diGOLA



Il blog di  
**Paolo Marchi**

mar. 31  
mag  
2011

## Colonna open ieri per Identità e domani per Kodaro

Scritto da Paolo Marchi in Identità Golose

Nessun Commento

Dati di Archivio

Data Articolo:

martedì, 31 mag 2011 alle 01:51

Categorie:

[Identità Golose](#)

Altro :

Puoi lasciare un commento oppure fare il [trackback](#) dal tuo sito.



Serata, quella da poco archiviata, che ricorderò a lungo all'Open Colonna di Roma, ospiti, noi di **Identità Golose**, di un vulcanico **Antonello Colonna**. Obiettivo immediato, esaltare le qualità di cinque chef coinvolti nel percorso dei *Sognatori del Gusto* per Acqua Panna – S.Pellegrino. Obiettivo più avanti nel tempo: **Identità Roma** a novembre, dopo Londra

il 18 ottobre e New York il 31 ottobre e il 1° novembre. Halloween a Manhattan, non male.

Un benvenuto con Franco Pepe, pizzaiolo, Giuseppe D'Addio, cuoco, ex **Colonna**, e tutto lo staff dell'Open guidato da Marco Martini. Poi il cooking show con **Pietro D'Agostino**, **Valerio Centofanti** (nella foto più in basso, *l'Insalata di arance di Leonforte con cipollotto di Giarratana, sugherello e mandorle*), **Enrico Pierrì**, **Michele Rotondo** e **Nicola Fossaceca**. Presenti in sala 324 persone, piatti usciti a ogni portata 360, le cucine di **Colonna** sotto pressione fino alle 23.



Prima delle foto ricordo, **Colonna** è salito sul palco con Kodaro Noda, giapponese, in Italia da 12 anni, fino a pochi mesi fa chef all'Enoteca La Torre di Viterbo, ora in attesa di contratto. Antonello lo prenderà sotto la sua ala da domani, mercoledì 1° giugno: "Penso a qualcosa come è Coverciano per il calcio dove i campioni senza squadra possono allenarsi e tenersi in forma. Mi sono detto che è un peccato che dei talenti rimangano fermi, si perdono delle eccellenze, perché non dare loro la possibilità di non restare con le mani in mano? Fare in modo che possano aggiornarsi, pensare cucina, mettersi in mostra perché qualche ristorante affidi loro forni e fornelli. Così Kodaro starà qui con noi e ogni giorno ci sarà almeno un suo piatto in carta".



in mostra perché qualche ristorante affidi loro forni e fornelli. Così Kodaro starà qui con noi e ogni giorno ci sarà almeno un suo piatto in carta".

Davvero una gran bella idea. In fondo da qualche settimana **Luigi Taglienti**, ex Antiche Contrade a Cuneo, un progetto importante in Emilia che lo proietta però verso il 2012, è nello staff di Andrea Berton al Trussardi di Milano. Vi rimarrà fino a ottobre.



Gli ultimi tre grazie sono per i vini (Collina dei Ciliegi), per la birra

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

(Moretti Grand Cru) e per il caffè (Lavazza).



LASCIA UN COMMENTO

Nome (obbligatorio)

E-Mail (che non verrà pubblicata) (obbligatorio)

Sito Web

Invia Commento

Realizzato da [www.aerostatonet.it](http://www.aerostatonet.it) con l'utilizzo di [www.wordpress-it.it](http://www.wordpress-it.it)