



Mehmet Gürs



Al via il primo concorso nazionale
per cuochi under 35...

italiano

home

congresso

guida

cena con noi

altri eventi

dicono di noi

protagonisti

ricette

video

rubriche

link

newsletter

I nostri Partner

indice

31-05-2011

Arrivederci a Identità
Roma

1

Nuova descrizione

Arrivederci a Identità Roma

Sognatori del Gusto all'Open **Colonna**. Una bella serata. Che chiama un nuovo evento a novembre



Da sinistra, il padrone di casa Antonello **Colonna** e il cuoco giapponese Kodaro Noda

«Arrivederci a Roma, a **Identità Roma**». È questo il messaggio lanciato lunedì 30 maggio sera, in chiusura della serata dedicata ai **Sognatori del Gusto**, una cena a 5 teste e 10 mani (più un aperitivo fuori programma davvero gustoso e sognante), protagonisti 5 dei 10 cuochi scelti da **Acqua Panna – S.Pellegrino** per dare spessore e sapore a un viaggio nell'Italia della Gola. **Identità Roma** a novembre, dopo **Londra** il 18 ottobre e **New York** il 31 ottobre e il 1° novembre. Potremo trascorrere Halloween a Manhattan, non male come programma.

**IDENTITÀ
GOLOSE**
The International Chef Congress



Insalata di arance di Leonforte con cipollotto di Giarratana, sugherello e mandorle di Pietro D'Agostino

All'Open **Colonna** il benvenuto è stato nel segno di **Franco Pepe**, pizzaiolo, **Giuseppe D'Addio**, cuoco, ex **Colonna**, e di tutto lo staff dell'Open guidato da **Marco Martini**. Poi alle 21 si è passati al *cooking show* vero e proprio, un cuoco un piatto su una pedana mentre le immagini passavano su uno schermo immenso e nelle cucine dell'Open un plotone di collaboratori sfornavano 360 piatti (324 i presenti, chi

strillava di non riuscire a mangiare nulla cercava in verità il bis).

Pietro D'Agostino, chef e patron della **Capinera** a Taormina in Scilia, ha preparato una Insalata di arance di Leonforte con cipollotto di Giarratana, sugherello e mandorle. Note: il sugherello è un piacevolissimo pesce azzurro e le cipolle di Giarratana possono raggiungere anche i 5 chili di peso, UNA!

Poi è stata la volta di **Valerio Centofanti** dell'**Angolo d'Abruzzo** a Carsoli in provincia di L'Aquila con un gagliardo risotto, un Acquerello con orapi (sono spinaci selvatici) e pecorino dell'Alta valle del Turano. Con la terza portata abbiamo avuto Roma a Roma perché **Enrico Pierri** è l'anima cucinante del **Sanlorenzo**, ristorante ma anche pescheria. Sua la Parmigiana di melanzana e alici di Ponza con essenza di olive trane, davvero un buon modo di reinventare e arricchire un classico. In Puglia invece con **Michele Rotondo** di **Masseria Petrino** a Palagianello, la Puglia tarantina esaltata da **Michele** nella Ricciola in acqua di pomodoro e scapece di ortaggi secchi e erbe fresche. Dolce chiusura con l'abruzzese **Nicola Fossaceca**, chef di mare quando quasi tutti i big della sua regione, a iniziare dal maestro **Niko Romito**, stregano in quota, tra i monti. Un padre pasticciere, a **Nicola** è toccato il dessert: Cherry Cake, un gustosissimo viaggiare tra le note delle ciliegie.

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».



Gran bella serata, diversa da tutti i precedenti appuntamenti con le nostre cene, **Acqua Panna** – **S. Pellegrino**, **Birra Moretti** e **Lavazza** i tre sponsor con la **Collina dei Ciliegi** a garantire ottimi vini, veneto-veronesi. È stata una festa nata dall'entusiasmo di **Antonello Colonna** che noi abbiamo fatto nostro pensando anche a

Identità Roma, in una capitale che dedica a Milano una via, proprio quella dove si affaccia l'*Open Colonna*. Appuntamento a novembre, indicativamente il 21 o il 28 visto che il 14 saremo già in riva al Tevere per la finalissima del *Birra Moretti Grand Cru*, premio riservato a cuochi under 35 capaci di interpretare la birra come un ingrediente. *Identità Roma* guarderà a Milano e a Roma, con un orizzonte più vasto di quello che ci indica la geografia.

Paolo Marchi

nato a Milano nel marzo 1955, al *Giornale* per 31 anni dividendosi tra sport e gastronomia, è ideatore e curatore dal 2004 di *Identità Golose*

 | pubblicato il 31-05-2011 in LE NOSTRE CENE

[segnala](#)

Identità Golose - i protagonisti della cucina

copyright Magenta S.r.l. - Tutti i diritti sono riservati

[Home](#) | [Contatti](#) |