

Accedi

casa24 motori24 luxury24 viaggi24 salute24 job24 diritto24 arteconomy24 altri

Notizie Economia Norme e Tributi Finanza Commenti&Inchieste Tecnologie Cultura multimedia blog shopping24 tools altri

CLICcate QUI PER SAPERNE DI PIÙ



MODA&STILI PEOPLE&PARTIES BEAUTY&BENESSERE GUSTO&METE MOTORI&HIGH TECH ARTE&DESIGN ECO&CHARITY

VAI

EVENTI

A Roma un viaggio nella nuova cucina italiana. In attesa che Identità Golose sbarchi in città

All'Open Colonna cinque giovani chef raccontano i loro piatti. Guarda le videoricette

di Federico De Cesare Viola



Rating: ★★★★★ Rating 0.0

Tags: chef, ristoranti, Roma, Antonello Colonna, Identità Golose, Milano, Londra, New York, Taormina, mare, Champagne, Ponza, olive, Taranto, dessert

0

Recommend



Commenta | Archivio



LA RICETTA DI PIETRO D'AGOSTINO: INSALATA DI ARANCE DI LEONFORTE CON

CIPOLLOTTO DI GIARRATANA, SUGHERELLO E MANDORLE

> Guarda il video

Segnatevi questi nomi, se non fanno già parte – come dovrebbero – della vostra personale agenda del perfetto gourmet: Valerio Centofanti, Pietro D'Agostino, Nicola Fossaceca, Enrico Pierri e Michele Rotondo. Cinque chef under 40, cinque ristoranti, la nuova generazione della più convincente e brillante cucina italiana del Centro Sud. Il presente e il futuro.

Chi però è stato all'**Open Colonna**, lo scorso lunedì sera, ha già avuto la fortuna di assaggiare, senza muoversi da Roma, tutti e cinque i piatti che i "Sognatori del gusto" – così ribattezzati per la serata – hanno presentato in un appuntamento speciale che ha messo insieme Antonello Colonna e la squadra di Identità Golose. Un nuovo asse Milano-Roma della comunicazione enogastronomica italiana, una piccola ma vincente anticipazione – ecco la bella notizia – di una vera e propria edizione romana (dopo la storica e consueta sede milanese e le novità di Londra e New York) dell'International Chef Congress curato da Paolo Marchi, in programma per la prima volta nella Capitale il prossimo novembre.

Nel frattempo, nello spazio gourmet del Palazzo delle Esposizioni si sono amichevolmente sfidati – ognuno, a turno, ha fatto da sous chef agli altri – in un cooking show, davanti agli occhi di un pubblico di appassionati, giornalisti e addetti ai lavori. Ad aprire le danze Pietro D'Agostino de **La Capinera** di Taormina, un ristorante con vista mozzafiato sul golfo dove la tradizione siciliana di terra e di mare viene interpretata con gusto moderno e con l'esperienza accumulata nel corso di anni in giro per le migliori cucine del mondo. Lo chef ha scelto una ricetta dal sapore agrodolce con un pesce povero del suo mare di grande sapore. Il risultato? Insalata di arance di Leonforte con cipollotto di Giarratana (una cipolla che può arrivare a pesare anche diversi chili), sugherello e mandorle (guarda la videoricetta).

Da Carsoli a Roma il percorso è breve. Serve invece grande impegno per raccogliere gli "orapi" in alta quota, vicino agli stazzi delle pecore. Con questi spinaci selvatici, Valerio Centofanti dell'**Angolo d'Abruzzo** ha creato un vigoroso

LA RICETTA DI MICHELE ROTONDO: RICCIOLA IN ACQUA DI POMODORO E



OVERVIEW LUXURY

SHOPPING

01. I segreti dell'acquacoltura per salvaguardare l'ambiente
02. Fari, silenzio e delfini sul mare di Dugi Otok
03. Mangiamoli giusti: a SlowFish la guida all'origine del prodotto. Meglio se mediterraneo
04. Pesce crudo? Sì grazie, ma con le dovute precauzioni

La ricetta di Enrico Pierri: Parmigiana di melanzana e alici di Ponza con essenza di olive itrane

SCORRI 1/4

PIU' VISTI | PIU' LETTI | PIU' VOTATI

Per Irina Shayk un futuro da attrice

Green Think

Pubblica su House24

**SCAPECE DI ORTAGGI SECCHI
E ERBE FRESCHE**

> Guarda il video

**LA RICETTA DI MICHELE
FOSSACECA: CHERRY CAKE**

> Guarda il video

risotto Acquerello arricchito dal gusto intenso del pecorino dell'Alta Valle del Turano. Un piatto che sa raccontare perfettamente il territorio abruzzese, com'è nella tradizione di questa bellissima insegna di famiglia – meta prediletta dei romani per le scorribande gastronomiche fuoriporta – con una cantina tra le più complete d'Italia.

Unico a giocare in casa era Enrico Pierri del ristorante **il Sanlorenzo**, punta di diamante della ristorazione capitolina di mare, celebre anche per un oyster comer dove divertirsi a crudi e Champagne all'ora dell'aperitivo. Il piatto omaggia la tradizionale pesca alle alici di Ponza – della cui flotta sopravvivono oramai pochi pescherecci, minacciati dall'importazione low cost (e low quality) di materie prime – ed è una golosa versione della parmigiana di melanzana. Pierri la fa con caciocavallo, alici di Ponza e essenze di olive itrane (guarda la videoricetta).

A Palagianello, in provincia di Taranto, lavora Michele Rotondo. Nella sua **Masseria Petrino** si trovano grandi materie prime, molte delle quali coltivate o allevate direttamente dallo chef. Una cucina di casa – di grande eleganza e personalità – che Rotondo ha voluto sintetizzare in un piatto di grande freschezza, perfetto per l'estate: ricciola in acqua di pomodoro, scapece con ortaggi secchi e erbe fresche (guarda la videoricetta).

A Nicola Fossaceca – **al Metrò** di San Salvo, in provincia di Chieti - il compito di chiudere la cena. Il giovane chef – voce cristallina della nuova cucina abruzzese di mare – ha scelto un dessert tutto giocato sulle note della ciliegia, da gustare "verticalmente" attraverso una meringa, una quenelle di gelato, un pan di Spagna dalle note affumicate di tè e una spuma di yogurt (guarda la videoricetta).

Alla serata era presente – altra novità – anche Noda Kodaro, fino a poco tempo fa chef de La Torre di Viterbo. In attesa di nuovo contratto, lo spirito mecenatistico di Antonello Colonna si è palesato e così il cuoco giapponese avrà a disposizione le cucine dell'Open – come in una sorta di Coverciano dei fornelli – per "allenarsi", tenersi in forma e fare ricerca, ma soprattutto per inserire ogni settimana un suo "special" nella carta del ristorante di via Milano. Ci sarà da divertirsi, in attesa di Identità Golose a Roma.

1 giugno 2011

© RIPRODUZIONE RISERVATA

pagina 1 di 1

Clicca per Condividere

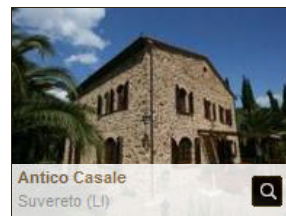


Lascia il primo commento a questo articolo

Scrivi il tuo commentoEntra nella community per lasciare un commento [Accedi](#) [Registrati](#)

Leggi [Termini e condizioni](#)
 Leggi [Regole della Community](#)

Invia

Chef A DomicilioCucina Giudaico Romanesca Autentica preparata a casa vostra www.romachef.blogspot.com/**Roma Offerta Coupon**Ogni giorno sconti esagerati Già oltre 319.000.000€ risparmiati. www.GROUPON.it/Roma**Mangiare a 10 Euro**Ogni Giorno Una Nuova Offerta. Iscriviti Ora e Risparmia Subito! Jumpin.it/OfferteRistoranti**Bon Fruit il nuovo snack**Frutta e salute, 100% naturale Originale novità per il vending www.bonfruit.it

Antico Casale
Sovereto (LI)

24luxury: Ricciola o cherry cake? Cinque videoricette di altrettanti chef under 40 italiani: cliccate quella che preferite <http://t.co/E0MMcLe>

01 June, 14:59 |

24luxury: Caldo insopportabile in una conferenza Stampa d'apertura gremita. Numerosi giornalisti rimasti fuori <http://yfrog.com/hsuvsxj#biennale>

01 June, 12:39 |

**Backstage**

Il Blog di Paola Bottelli
che vi svela tutti i retroscena e le curiosità del mondo della moda e del lusso. ▶

Ultimi Post**Calciatori in prigione, negozi di moda in lutto**

Scendono dal pullman del club, all'arrivo allo stadio, griffati come non mai: i calciatori s ...

Gigi Buffon, primo calciatore nel Cda di una società quotata (la Zucchi)

Gigi Buffon, il portiere della Juventus e della Nazionale, sarà cooptato oggi nel Cda della ...



[RSS content Feeds](#)  [Podcast](#)  [Chi siamo](#)



[News](#) [Quotazioni](#)

GRUPPO24ORE

P.I. 00777910159 - © Copyright Il Sole 24 Ore - Tutti i diritti riservati > Per la tua pubblicità sul sito: [Websystem](#) > Fai di questa pagina la tua homepage