

# PAROLA DI CHEF



ANTONELLO COLONNA  
OPEN COLONNA - ROMA

## Triglia, panzanella, cocco e tamarindo

Un piatto di mare, fresco e profumato, che racconta del nostro mare e insieme ci porta lontano, verso oriente, verso quella che io mi diverto a chiamare cucina indo-romana.

### Ingredienti per 4 persone

triglie - 4  
pomodori datterini - 50gr.  
noce di cocco - 1  
basilico - 2 foglie  
latte - ½ l.  
zucchero - 1 cucchiaino  
tamarindi - 10  
sale - qb

### Preparazione

Pulire le triglie e ricavare i filetti, scottarli in padella con un filo di olio a fuoco alto per due minuti. A parte, tagliare la noce di cocco e privarla della scorza. A questo punto frullare la parte bianca insieme al latte e poi lasciare riposare per 24 ore. Quindi scolare, prenderne il latte ottenuto ed emulsionarlo con un pizzico di sale e un po' di olio. Nel frattempo, sbucciare i tamarindi, ricavare la parte interna e privarla dei semi. Mettere la polpa in un pentolino con un bicchiere di acqua e un cucchiaino di zucchero e farla ridurre a fuoco lento. Per la panzanella: prendere la mollica di pane, tagliarla finemente, aggiungere i pomodorini a spicchi, un goccio d'acqua e condire il tutto con olio e basilico. Disporre in una fondina una quenelle di panzanella e una cucchiainata di cocco, una di tamarindo e disporre le triglie croccanti.



**Abbinamento vino:** Il vino di Alessio Paparo, sommelier dell'Open Colonna.

Il cocco e il tamarindo mi hanno fatto venire subito in mente uno champagne fantastico, con un ottimo rapporto qualità prezzo, di Olivier Collin. Un giovane produttore récoltant-manipulant (termine che indica il vignaiolo che raccoglie ed elabora le proprie uve), di Congy piccolo paese nella zona dello champagne a una ventina di chilometri a sud di Epemay (ben più nota). Il vino si chiama Blanc de Blancs Ulisse Collin, uno champagne ottenuto da sole uve chardonnay vinificate in legno, fermentazione molto lunga e maturazione sui lieviti di 24 mesi. Una bollicina fine e molto complessa di aromi e profumi tanto evoluti da ricordare nella nota tropicale sfumature di cocco e datteri. Lungo e persistente con una nervatura acida in grado di sostenere piatti elaborati a tendenza grassa come il nostro.