



## Brunch di Vissani a 30 euro Ma chi va a pranzo a Baschi?

**È** il bollettino di una crisi annunciata quello che si legge ogni giorno sui comportamenti della domanda e dell'offerta a fronte di una mancanza di potere di acquisto. S'è letto persino che un gruppo di stoici rinunciarebbe alla cena ma non alla palestra; mentre altri piuttosto non mangiano pur di possedere la Tv nuova (con la quale seguire magari un programma di cucina). Siamo al paradosso o poco ci manca, c'è persino chi invita i vip con tanto di cachet, non solo ai matrimoni, ma pure ai funerali. E in fatto di funerali, spiace pronosticare l'affanno che si registra per una certa alta cucina, persino bardata di stelle, che non ce la fa più. Il riferimento va soprattutto alle aree più periferiche dove la scelta più clamorosa in fatto di strade diverse ce l'ha offerta Vissani, che ha annunciato il menu a 30 euro. Pare si tratti di una colazione di lavoro dalle 13 alle 14 (chiamata appunto «l'Ora Vissani»), condita di primo, secondo, dolce e persino un calice di Brunello. Ora, qualcuno s'è fatto qualche domanda. Primo, come si concilia che un piatto da Vissani, nel menu odierno, costi da solo sui 40 euro e la colazione intera valga di meno. Secondo, se c'è davvero qualcuno che dalle 13 alle 14 prende l'auto per andare a Baschi frazione di Civitella del Lago; terzo, se il flusso di pendolari lungo il lago di Corbara è così intenso durante la settimana da giustificare questa offerta curiosa.

L'altra sera siamo stati da un altro chef, che per questioni di «enogastronomia politica», più di una volta è stato additato come l'antiVissani. Si chiama Antonello **Colonna** e a Roma s'è inventato una cosa nuova, anche lui per combattere questa crisi. Ma lo ha fatto a Roma con l'Open Colonna, non a Labico, dove continua a vivere il suo ristorante con pochi coperti. Si inizia con le colazioni d'autore, poi il lunch con centinaia di coperti, ma con proposte che vanno dai panini a 7 euro alle insalate e al tagliere dei formaggi a 12. C'è una carta unica per tutte le situazioni, sette giorni su sette, persino i cocktail internazionali, mentre la cena è fatta con i piatti della sua storia per una cinquantina di coperti. E si chiude sul tardi con il Caol Ila da bere in terrazza, dopo aver visitato una mostra. L'Open Colonna funziona, eccome: è divertente, c'è il gusto, e c'è pure la presenza costante di Antonello **Colonna**, benché sia in procinto di altre avventure a Tokyo. Una formula nuova, dunque, non sopporta staticità: si evolve.

