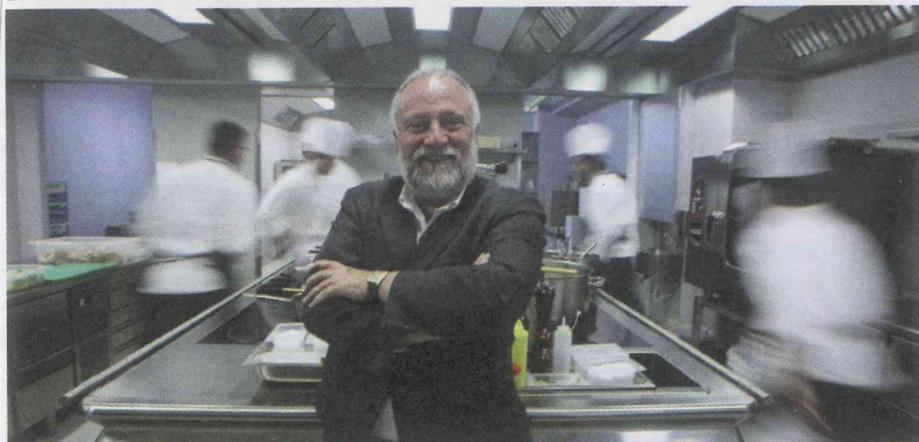


TAVOLA

Lo chef stellato Antonello Colonna



STILE OPEN COLONNA FANTASIA NEL PIATTO E VARIAZIONI ROMANE

IL LOCALE ALL'ULTIMO PIANO DEL PALAZZO DELLE ESPOSIZIONI
PUNTA SU UN MENU "ROMAN TWIST" CHE RIELABORA I CLASSICI

di **Sara Sbaffi**

“**G**eniale, tradizionale e innovativa”. Antonello Colonna utilizza queste tre parole per descrivere la propria cucina. Lo sguardo schietto e diretto dello chef stellato accoglie gli ospiti di Open Colonna, il locale nel centro di Roma dove riversa tutta la sua sconfinata “passione agonistica” e la sua visione rivoluzionaria del concetto di ospitalità. Uno spazio bianco, su cui disegna forme nuove di ristorazione che ben si raccordano con l'anima classica e contemporanea del Palazzo delle Esposizioni in via Nazionale, il primo esempio di “maison gourmet”. Un piatto da non perdere e fortemente consigliato in questa stagione sono i ravioli di caccia con funghi di pioppo e salsa al melograno”. Ma il menu offre tante imperdibili chicche come il foie gras, pizza, fichi e frutti di bosco per iniziare o la lasagnetta di zucca, parmigiano reggiano e fegatini di pollo oppure il carré d'agnello e ravanelli. Per chi preferisce un brunch veloce il ricco buffet è servito nel luminoso roof garden con grandi vetrate, arredi di design e la terrazza con panorama sulla città. La cantina, un vero gioiello, con-

tiene più di 1000 etichette tra italiane ed internazionali e una carta dei vini è dedicata solo alle proposte laziali con oltre 100 bottiglie selezionate tra i migliori produttori della regione, a dimostrazione del lavoro di Colonna per la valorizzazione del territorio. Al centro della sua filosofia culinaria Antonello Colonna pone sempre la Capitale: “La romanità è nei miei ingredienti, l'internazionalità in quell'alchimia che viene dalla ricerca”. E conia anche una nuova definizione: “Sono 100% roman twist. Questo termine si usa spesso all'estero quando ti chiedono ‘che cucina fa?’ lo rispondo Roman Twist, per intendere che al centro c'è la tradizione romana e twist è qualcosa che ruota intorno a quella centralità. La mia cucina è romana come linguaggio, tecnica e processo e tutto intorno ruota il resto del mondo”. Allontanandosi un po' dalla città, a Labico nel “Vallefredda Resort”, lo chef propone un'immersione a 360 gradi nel suggestivo scenario della campagna romana, fatta di relax nelle acque termali, benessere del corpo e della mente unite alla genuinità del cibo. ●

il locale 

Open Colonna

scalinata di Via Milano 9 A,
tel: 06 47822641, chiuso
lunedì e domenica sera,
prezzo da 30 a 150 euro