



Francesco e Simone Panella in viaggio in Spagna, al centro, Fulvio Pierangelini con la moglie che aggiungerà ai suoi menu un pizzico di Sicilia e, a destra, Enrico ed Elena Pierri appena tornati dalla Francia

di GIACOMO A. DENTE

Anche gli chef vanno in vacanza. Solo che, a differenza dei comuni mortali, già che ci sono ne approfittano per farsi venire nuove idee. Un ingrediente, un modo di cuocere, un prodotto speciale e, via verso nuovi piatti. Il trend non fa peraltro eccezioni e coinvolge il superreativo e il cuoco tradizionale. Così, non stupisce se **Anna Dente**, grande specialista di trippe, fettucine e frattaglie nella sua *Osteria* di San Cesario a San Cesario non manchi l'occasione a Ponza di dare un'occhiata attenta alla via della rigorosa leggerezza di **Gino Pesce** dell'*Acqua Pazza*. Allo stesso modo **Antonello Colonna**, guru giocoso e testimonial indiscusso della nouvelle vague della cucina romana ha approfittato del fresco di Dusseldorf per rivedere una sua geniale rivisitazione della carbonara. «La mia idea è semplice ma sfiziosa», spiega lo chef. «In pratica la mia "inversione di carbonara" non è altro che un raviolo di sfoglia farcito con uno zabaione denso di pecorino. Questo fino a poche settimane fa, perché dopo una vacanza a Dusseldorf, mi sono innamorato della birra e

# Una carbonara tedesca la sfida di Colonna

e vino Muffato». Voglia di Spagna invece per **Francesco Panella** dell'*Antica Pesa*, il locale più in crescita del panorama romano. In questo caso il prodotto su cui lavorare l'agnello. «Su questo sapore noi romani siamo maestri. Ma anche gli spagnoli non scherzano specie nella zo-

A destra, Anna Dente che ha trascorso alcuni giorni di vacanza e di ricerca di nuovi sapori nell'isola di Ponza (Foto di Rino Barillari)



na dei Pirenei. Per questo stiamo mettendo a punto con mio fratello **Simone** un piatto dove i due agnelli si battono in un concerto di sapori, oppure un gioco di compensazione tra jamon iberico e il nostro prosciutto di Bassiano, un "duo" perfetto in abbinamento con un grande rosso, italiano ça va sans dire», ride Panella.

Sui "bricchi" della Liguria, come li chiama lui in dialetto, se ne va ogni anno in vacanza **Gianni Roggiero**, anima provocatoria e travolgente del *Simposio* di piazza Cavotti, figure e genoano slegato. «A Roma tutti mangiano pesto e la Liguria finisce lì». E allora ho pensato di mettere in carta un grande sapore di au-

