

Per lo storico anniversario i cuochi "scaldano" le padelle con la creatività tricolore

## IL GUSTO DELLE CELEBRAZIONI

Colonna sforna un volume, dai Panella de ad Artusi, «suo il primo libro di ricette naz

# L'Unità d'Italia è servita, a tavola

di GIACOMO A. DENTE

avvicinano le celebrazioni i 150 anni dell'Unità d'Italia e anche i cuochi scaldano le padelle, per ricordare un secolo e mezzo che è servito ad avvicinare saperi e usanze.

«Ecco perché ho voluto dedicare un piccolo libro all'evento che si chiama Verde Bianco Rosso», inquantissimi giorni il gusto dell'Italia, in dodici ricette, dove c'è anche una storia, quando Andrea Colonna aprì i battenti della sua osteria Labico nel 1874. Il tutto in foto patologica: una



Sotto, Antonello Colonna con una sua creazione tricolore. Accanto, Fabio Gilardoni e a destra, Francesco Panella (Fotoservizio di Rino Barillari). In basso, a destra, Gianni Ruggiero

bellissima modella-piatto: cavolfiori rossi ornati con un ciuffo di basilico e nessun vestito, se non un cache-sexe di spaghetti», scherza Antonello Colonna, guru della cucina romana moderna e anima dell'Open Palazzo Nazionale delle esposizioni.

Gianni Ruggiero, genio e regolatore del Simposio di piazza Cavour, genovese fino alla midolla, va sullo storico: «Da figure, come non dedicare qualcosa a Garibaldi? Dal brodo "Mio padre" della famiglia sappiamo che il generale aveva gusti molto frugali. Partendo dal suo amato stoccafisso, metterò in carta il brandacujun" del nostro Poente, e cioè stoccafisso lessato con patate e cipolla e poi amalgamato nel mortaio con aglio e pinoli: sapori antichi e veri, che sanno del mare da cui partirono i Mille».

Pensa al Piemonte Guido Anastasio Pugliese, giovane manager e titolare del Gallea, nella Galleria Alberto Sordi, un locale dove l'unità d'Italia è testimoniata dalla presenza di mezzo Parlamento, oltre che da ricette e materie prime che attraversano l'intera Penisola: «La scelta del

calabrese, una terra che ha dato un contributo di patrioti come Guglielmo Pepe o Alessandro Poerio - è un omaggio a Cavour con un classico brasato al Barolo, come quelli che lo statista si faceva servire al Cambio di piazza Carignano a Torino».

Gli fa eco Fabio Gilardoni, garbatissimo patron della Scala di viale Parioli, rifugio gastronomico sicuro della buona borghesia, ricco di suggestioni transregionali: «Nella mia Valtellina si è tanto com-



battuto per l'Unità e allora abbiamo pensato di ricordarla con un piatto squisito, un controcanto "tricolore" al Mediterraneo oggi tanto di moda, come i nostri pizzoccheri di grano saraceno con patate cipolle formaggio Bitto, salvia e tanto burro».

Francesco e Simone Panella, convincenti e travolgenti "raccontatori" della eccellenza della cucina romana per i vip del mondo e dei Sette Colli possono vantare autentiche radici risorgimentali.

Sembra infatti, come testimoniano le memorie di Nonna Anita (che trasformò nel 1922 in osteria l'antica locanda), ma soprattutto i ritrovamenti di armi ed equipaggiamenti del tempo della Repubblica Romana nelle cantine, che Garibaldi e molti patrioti abbiano riposato e sciolato vino dei Castelli a Trastevere, proprio nella locanda dei Panella. Il piatto di Francesco e Simone è una sorpresa: «La dedica è a Pellegrino Artusi, che con la Scienza in Cucina

ha scritto il primo libro di ricette italiane. La dedica è a Roma e alla sua dabile semplicità privata storica della sua cucina», dice nell'Artusi: «Se sei francese, seguendo lo stile polposo di quella lingua, meri questa ricetta bon des dames... Ma qui ma facciamo cose buone senza tirare la corda. Provare per credere i "bocconi di pane" con salsa (che sono le regaglie) no i due Panella».

Non resta che il vino delle celebrazioni, ma ci pensa Stefania Lauro, charme e competenza, oltre che disintossicata blogger enologica: «Il vino dello Sbarco, il 1848. Ovvio, no?».

giacomo.dente@ilmessaggero.it

© RIPRODUZIONE

## — SFIDA TRA CANOTTIERI —

### Roma-Lazio, ai remi: è il derby dell'amicizia

Prima che sul rettangolo verde dell'Olimpico, il derby Roma-Lazio si "gioca" sull'acqua. Canottieri Roma e Canottieri Lazio si sfideranno con i remi domenica mattina alle 11.30 sul Tevere, nel tradizionale "Derby dell'amicizia", giunto alla 34/a edizione. Ma alla fine non ci sarà un circolo che prevarrà sull'altro. Gli equipaggi che scenderanno in acqua, infatti, saranno misti, composti cioè per metà del Roma e per metà del Lazio.

«E' questo lo spirito della



Accanto, Antonio Buccioni e Alfonso Rossi

