

Antonello Colonna

Ufficialmente l'attività professionale di Antonello Colonna inizia nel 1985, quando prende le redini dell'attività di famiglia e ne stravolge completamente le linee guida. Ne cambia il nome, dandogli il suo "Antonello Colonna" e la linea gastronomica, che pur continuando sempre a far riferimento alla più antica tradizione gastronomica romano-laziale, contiene in sé caratteri fortemente rivoluzionari e di rara eleganza.

Ma la sua attività non si concentra solamente a Labico. Anzi. La sua fama si propaga e giunge velocemente anche in America, grazie ad una serie di manifestazioni gastronomiche che si svolgono a New York.

Nel 1986 realizza infatti una soirèe promossa dalla NIAF (National Italian America Foundation) denominata "The wind of Rome is a friendly wind", riscuotendo notevole successo personale.

Nel 1987, su invito di un gruppo di ristoratori italoamericani, lo Chef decide di aprire, sempre nella Grande Mela, ed esattamente sulla 2nd Avenue, un ristorante di cucina ebraico-romana che chiamerà "Albero d'Oro", ora noto con il nome di "Vabene".

Nel 1992 riceve dalla CIA (Culinary Institute of America) l'incarico di tenere lezioni sulla cucina romana moderna e cura inoltre il lato gastronomico di manifestazioni quali il "Columbus day", la "New York Marathon", "Time of Italy" (quest'ultimo in collaborazione con ALITALIA e BLOOMINGDALE), i Campionati Mondiali di Calcio del 1990 e del 1994, anno in cui si occuperà anche del "Congresso Internazionale del Gas" per la SNAM.

Il 1996 lo vede supervisore di Casa Italia per i Giochi Olimpici di Atlanta e, nel maggio dell'anno successivo, l'ENIT, lo nomina "Ambasciatore della cucina italiana nel mondo".

Da anni è consulente del gruppo "PAPER MOON", con sede a New York, per il quale ha curato l'apertura dell'omonimo locale ad Istanbul. Nel 1997 le sue consulenze si moltiplicano e molte catene alberghiere gli si affidano per il miglioramento e lo sviluppo della ristorazione negli alberghi.

Eclettico e sempre attivo, Antonello Colonna dirige personalmente la preparazione di una brigata di chef per la Ramada Inn presso la Times Square di New York e cura la rubrica gastronomica del programma televisivo italiano "Più sani più belli", conducendola ininterrottamente dal 1991 al 1996.

La sua presenza sul grande schermo rimane costante negli anni, nel 1991 è infatti testimonial di case come DIVELLA, LA MOLISANA, DE LONGHI, GRANA PADANO, PECORINO ROMANO e di altre campagne promozionali curate da agenzie pubblicitarie di primaria importanza quali LEO BURNETT, MAX INFORMATION e PIRELLA GOTTSCHE LOWE.

Nel 1997, in occasione del 50° anniversario della CATHAY PACIFIC AIRLINES, viene scelto come testimonial per gli spot pubblicitari dei voli di linea. Sempre nello stesso anno cura poi una rubrica sulla cucina regionale del Lazio per la BBC.

Nel dicembre del 1998 il SALUMIFICIO BERETTA gli affida la telepromozione di alcuni dei suoi prodotti più rappresentativi che andranno in onda sulle reti televisive RAI e MEDIASET in trentadue spot pubblicitari.

Nel 2000 riceve la candidatura a responsabile per CASA ITALIA alle Olimpiadi di Sidney.

Da una sua iniziativa nasce poi f.u.d. (Food under Direction), settore catering che si occupa di grandi eventi, ricerca editoriale, marketing, immagine e comunicazione applicati al campo dell'alimentazione.

Nell'autunno del 1999 la CREMONINI S.P.A. lo contatta per gestire la carrozza-ristorante "Gourmet" degli ETR 500 lungo la tratta Roma-Milano-Roma. Durante il mese di ottobre lo Chef propone nei menù, sia del pranzo che della cena, piatti ispirati alla linea gastronomica del ristorante di Labico. L'iniziativa riscuote notevole successo e viene così protratta fino alle festività natalizie del '99 per essere poi ripresa e continuata dal gennaio 2000.

Per l'anno accademico 1999/2000, vista l'esperienza sul campo, la LUISS MANAGEMENT di Roma gli affida le docenze di management della ristorazione.

Il 29 gennaio 2000 è cerimoniere della cena di gala per l'inaugurazione della Stazione Termini promossa da F.S. S.p.A. e da Grandi Stazioni che hanno presieduto ai lavori di ristrutturazione della stazione in vista del Giubileo 2000. Durante tale evento la Sala Mazzoniana ospita mille persone e vede la presenza dell'amministratore delegato di F.S. Giancarlo Cimoli e del presidente Claudio Dematté.

Dal luglio 2000 Palazzo Chigi gli affida l'incarico di Chef Ufficiale della Presidenza del Consiglio dei Ministri. Qualifica che lo porta a curare e realizzare il pranzo che, il 18 ottobre 2000, il Presidente del Consiglio Giuliano Amato offre alla Regina d'Inghilterra Elisabetta II.

Con il D.M. del 7 agosto 2001, il Ministro delle Politiche Agricole e Forestali lo nomina componente del Comitato per la valorizzazione del patrimonio alimentare italiano. Incarico che porterà avanti fino al 6 agosto del 2004.

Dal 23 settembre 2001 è testimonial della A.M.C. Italia S.p.A (Alfa Metalcraft Corporation) per la campagna promozionale "MANGIARE MEGLIO. VIVERE MEGLIO", e presenta il nuovo e rivoluzionario metodo di cottura veloce "SOFT" e "TURBO" secuquick.

Il 2 ottobre 2001 Palazzo Chigi gli affida l'incarico della realizzazione della colazione che il Presidente del Consiglio dei Ministri Silvio Berlusconi offre in onore di S. A. R. Felipe de Borbon, Principe delle Asturie a Villa Pamphili.

Il 19 ottobre 2001 l'Italgas lo nomina consulente e supervisore del servizio di ristorazione fornito in occasione della cerimonia di Conferimento del Premio Italgas per la Ricerca e l'Innovazione Tecnologica presso Teatro Regio di Torino.

Dal 10 gennaio 2002 la C.R. Invest affida al Gruppo f.u.d., di sua creazione, la consulenza generale per l'apertura dei ristoranti dell'Es Hotel al quartiere Esquilino, operazione durante la quale lo Chef ne è supervisore e consulente.

Il 21 maggio 2002, in occasione del viaggio della Nazionale Italiana di Calcio, l'Alitalia gli affida la preparazione dei menù.

Dal 1°giugno 2002 poi, sulla tratta Roma-NewYork-Roma, i menù della Classe Magnifica di ALITALIA saranno di nuovo da lui interamente ideati e firmati.

Il 23 Ottobre 2002 cura l'evento per il pre-lancio della nuova Nissan Micra ed il 21 del mese successivo è il prescelto per accompagnare la presentazione della "Guida Vini de l'Espresso 2003", occasione durante la quale lancia la sua linea di "finger-food", ovvero mini-pietanze.

Il 26 Novembre 2002 Palazzo Ferrajoli, in Piazza Colonna a Roma, gli apre le porte ed Antonello Colonna ricambia creando un menù degustazione per palati selezionati in occasione di una verticale di Champagne Millesimati di grande pregio importati dalla JilaChampagne.

Il 30 Novembre 2002 è, insieme ad importanti figure del panorama istituzionale, giornalistico e gastronomico italiano, tra i protagonisti del Convegno "Culinaria. L'Italia nel piatto" promosso dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali nella persona del Ministro Giovanni Alemanno allo scopo di valorizzare i prodotti tipici italiani.

Il 6 Dicembre 2002 dà il suo contributo all'iniziativa benefica della Comunità di Sant'Egidio "Wine for Life" finalizzata alla lotta all'AIDS in Mozambico.

Il 13 Dicembre 2002, sempre per il sociale, Colonna collabora con BNL Casa Telethon per la raccolta di fondi destinati alla ricerca sulle malattie genetiche aprendo la sua Credenza ("La Credenza di Antonello") nei locali del Private Banking Bnl di Roma.

Il 20 Dicembre 2002 è anfitrione per la Cena di Gala del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali per la presentazione di iniziative di solidarietà sociale quali la FattoriaSociale, alle porte di Roma, e l'invio di generi alimentari in Argentina in collaborazione con l'Unicef ed altre associazioni.

Il 18 Gennaio 2003 è l'ideatore della nuova concezione del "pret-à-manger" per il party tenutosi in occasione del lancio della nuova Nissan Micra presso la Cappa Mazzoniana nel complesso della Stazione Termini. Evento durante il quale ha avuto altresì luogo la presentazione della campagna pubblicitaria e dello spot di David Lynch.

Il 21 Febbraio 2003 sarà nuovamente presente presso la Cappa Mazzoniana della Stazione Termini per curare la regia gastronomica della serata di premiazione del Cavallo dell'Anno organizzata da Hippo Group.

Dal Marzo 2003 firmerà anche i menù della Classe Magnifica di ALITALIA nella tratta Roma-Tokyo-Roma ed il 4 Giugno curerà il cocktail d'inaugurazione del nuovo Flagship Store Cucine e Bagni della Boffi di Roma.

Il 16 giugno 2003 la Città del Gusto del Gambero Rosso e la Alfa Romeo lo scelgono per il Party di presentazione della nuova Alfa 156.

Dal 23 al 27 Giugno 2003, in collaborazione con il consorzio Le vigne del Lazio, presenta sui treni Gourmet Eurostar della tratta Roma-Milano-Roma una selezione dei vini di qualità del territorio laziale.

Il 25 Giugno 2003 torna nuovamente alla Città del Gusto del Gambero Rosso portando l'arte della cucina a teatro nella platea-ristorante.

Nel Luglio 2003, in collaborazione con la società turistica le Colline Romane, porta i prodotti tipici delle campagne romane sui vagoni ristorante dei treni Eurostar nella tratta Roma-Milano / Milano-Roma.

Il 6 Settembre 2003 è protagonista della serata finale "Balla coi cuochi" del Festival OrienteOccidente presso il Mart di Rovereto.

Nell'Ottobre 2003 la Guida dell'Espresso lo fa entrare nell'empireo dei primi quindici cuochi assegnandogli il punteggio di 17/20. Enzo Vizzari dichiarerà inoltre il suo Ravioli di pecorino e trippa alla romana, piatto dell'anno.

Il 12 Dicembre 2003 scende in campo insieme alla BNL a favore della maratona di beneficenza di Telethon per il finanziamento della ricerca contro le malattie genetiche.

Dal 17 Dicembre 2003 i suoi menù potranno essere gustati anche dai passeggeri della carrozza ristorante del treno FS Milano-Roma.

Il 20 Dicembre 2003, insieme alla Provincia di Rieti, inaugura la giornata di presentazione del progetto di sviluppo della provincia reatina "La Strada della castagna e del tartufo".

Dal 20 al 27 Dicembre, presso il suo ristorante di Labico, presenta, in collaborazione con l'Associazione Turistica "Colline Romane", un menù realizzato con prodotti rigorosamente provenienti dalle campagne romane.

Il 25 Dicembre 2003, in collaborazione con la Comunità di Sant'Egidio, prepara nella basilica di Santa Maria in Trastevere il pranzo di Natale per oltre 500 senzatetto.

Il 26 Gennaio 2004, continuando la collaborazione con la Comunità, cura, insieme ad altri tre chef italiani di fama internazionale, la cena di beneficenza "Wine for Life - Vino per la vita" per il secondo anno consecutivo. Insieme a suoi 11 colleghi ed ai volontari dell'AIRC, il 31 Gennaio 2004 realizza poi ricette esclusive con le arance rosse per incentivare la ricerca sul cancro.

Il 13 Marzo 2004, durante l'inaugurazione de "la Strada dei Vini dei Castelli Romani", offre alle illustri personalità presenti la migliore selezione dei prodotti del patrimonio agroalimentare laziale.

Il 15 Marzo 2004, presso la Galleria Borghese in Roma, apre la sua credenza in occasione della deposizione del "Cristo Morto" di Raffaello prima del suo restauro.

Il 29 Marzo 2004, nella location dell'Hotel Palazzo della Fonte a Fuggi, organizza la cena di gala in occasione del Convegno Agroalimentare sugli OGM indetto dall' On. Francesco Storace e dall'Ass. Antonello Iannarilli.

Dal 3 al 16 Maggio 2004 si vede affidata la gestione del ristorante della tenda Telecom all'interno del Foro in occasione degli internazionali di Tennis.

Nei tre sabati del 12, 19 e 26 Giugno 2004 apre le porte del suo ristorante di Labico ai soci American Express Platinum fornendo ai presenti suggerimenti su come avvicinarsi intelligentemente al mondo del bere e del mangiare bene.

Il 28 Luglio 2004, presso la Camera di Commercio di Roma, viene nominato Presidente dell'Associazione "La Strada dei vini dei Castelli Romani".

Il 29 Agosto 2004, in occasione della festa patronale del suo paese natale, Labico, organizza una mostra mercato finalizzata alla valorizzazione dell'agroalimentare locale ed in particolare del pisello labicano.

Il 7 ottobre 2004 la Guida dei Ristoranti d'Italia dell'Espresso nomina sommelier dell'anno 2005 il suo sommelier Alessandro Pipero.

L'11 Ottobre 2004 la Guida dei Ristoranti d'Italia del Gambero Rosso conferisce al suo ristorante di Labico il punteggio di 90/100 e la Terza Forchetta, simbolo dell'eccellenza.

Dal 1° al 7 Marzo 2005 vola a Toronto per curare il lato gastronomico della manifestazione "Il Sorriso di Bacco".

Il 21 Marzo presenta poi, presso la cornice della storica dimora di palazzo Ferrajoli in Roma, il suo primo libro "Un anarchico ai fornelli. Da Labico a New York", edito dal Gambero Rosso.

Dal 7 al 12 Aprile 2005 gestisce il ristorante della regione Lazio "Palatium a Via Frattina" all'interno della Cittadella della Gastronomia nel corso della 39°edizione del Vinitaly a Verona.

Il 28 Maggio 2005, presso l'Auditorium di Roma, realizza una cena nella serata di inaugurazione del Thai Festival, i cui proventi saranno devoluti alle popolazioni colpite dallo Tsunami. In collaborazione con la Regione Lazio e l'Auditorium di Roma dà poi vita, per tutto il mese di Luglio, all'iniziativa Note di Sapore, omaggio reso alle province laziali attraverso un percorso gastronomico ad esse dedicato.

Il 13 Settembre 2005 realizza per la AAMS (Amministrazione Autonoma dei Monopoli di Stato) la cena di presentazione del Campionato Mondiale di Ciclismo Spagnolo presso la sede dello storico quotidiano romano Il Tempo.

Il 29 Settembre 2005, sempre attento al sociale ed in collaborazione con l'associazione Arte Continua, presenta, nella galleria Arte all'Arte di San Gimignano (SI), il progetto ArteXVino=Acqua curato da Vicente Todoli, direttore della Tate Modern. I proventi di tale eventi vengono devoluti per la creazione di pozzi d'acqua in Africa.

Il 15 Novembre 2005 firma una serata enogastronomia in onore dell'Agroalimentare Made in Italy in collaborazione con Ministero delle Politiche Agricole e Forestali \ Autogrill.

Il 10 Marzo 2006 realizza per la società farmaceutica Sanofi Aventis un meeting aziendale per 400 persone.

Il 23 Marzo 2006, nella splendida cornice di Palazzo Venezia a Roma, cura l'aperitivo per l'inaugurazione della mostra "Roberto Almagno - Sciamare".

L'11 Maggio 2006 prende parte alla manifestazione organizzata dall'Auditorium "Musica per Roma - dai saperi ai sapori - il gusto dei filosofi e il gusto degli chef. Divagazione filosofica gastronomica".

Il 4 Giugno 2006 organizza nella piazza del suo paese natale, Labico, la seconda Mostra Mercato. Occasione durante la quale apre la sua Galleria d'Arte Contemporanea che racchiude le sei litografie autenticate degli artisti che hanno realizzato insieme a lui e a Vincente Todoli il progetto di beneficenza "ArteXVino=Acqua".

Il 12 Giugno 2006, presso il Rockefeller Center di New York, prende parte alla cena di beneficenza organizzata da Tutto Italia. Evento durante il quale realizza, per i 1200 invitati, i suoi Codini acqua e farina con funghi, peperoni e pecorino romano. I proventi della manifestazione vengono poi devoluti alla City Meals On Wheels, associazione senza scopo di lucro che si occupa della consegna a domicilio di pasti per gli anziani della Grande Mela.

Nell'ottobre del 2007 inaugura lo splendido Ristorante **Open Colonna** all'ultimo piano del Palazzo delle Esposizioni a Roma.

Il 3 marzo 2008 in occasione del centenario dei festeggiamenti per il Movimento Futurista organizza con il Caffè storico letterario "Giubbe Rosse" di Firenze una serata-evento "futuro-gastronomica" completamente ispirata al movimento di Marinetti con performance live di artisti e piatti dai nomi provocatori, dal segno e disegno trasgressivo.

Il 9 giugno 2008 in occasione della mostra fotografica che celebra i 25 anni del concept store C.u.c.i.n.a., tempio dell'arredo e dell'accessorio di design, studia un menù con ciriole gourmet e sacchetti di spaghetti cacio e pepe.

Il 23 settembre 2008 per l'iniziativa "Quattro Chef per un Emporio" organizza con Heiz Beck, Filippo La Mantia e Angelo Troiani una cena e raccolta fondi per sostenere l'Emporio della Carità, supermercato della Caritas, aiuto e sostegno di tante famiglie disagiate.

Il 12 dicembre 2008 con Marcello Foti, direttore del Centro Sperimentale di Cinematografia, organizza una serata in omaggio al grande costumista Piero Tosi, collaboratore storico di grandi registi come Luchino Visconti, Pasolini, Monicelli e tanti altri.

Il 17 dicembre 2008 negli spazi dell'open Colonna viene presentata alla stampa la sesta edizione di Bere Spumante, guida ai migliori spumanti secchi italiani.

Il 17 gennaio 2009 ospita, negli spazi dell'Open, l'evento promosso dal GVCI (Gruppo Virtuale dei Cuochi Italiani) e Stefano Bonilli per la valorizzazione e la tutela del risotto.

In occasione del centesimo compleanno del Premio Nobel Rita Levi Montalcini, il 5 marzo 2009, con lo Studio Cisnetto organizza una serata di festeggiamenti per l'insigne Professoressa.

Il 19 marzo 2009 per festeggiare il compleanno di Gualtiero Marchesi organizza con Stefano Bonilli all'Open Colonna una cena preparata da cinque cuochi, vecchi allievi del maestro: Enrico Crippa, Paolo Lopriore, Ernst Knam, Michel Magada e Marco Soldati.

Il 25 marzo 2009 realizza una cena per i Reali di Svezia ospiti di Confindustria nello spazio dell'Open Colonna.

Il 1° aprile 2009 partecipa a "L'Arte nell'uovo di Pasqua" ospitando presso lo spazio Open Colonna l'iniziativa di beneficenza, nata nel 2002 da un'idea di Sergio Valente, con la finalità di raccogliere fondi per sostenere associazioni umanitarie e di ricerca scientifica attraverso l'acquisto delle opere d'arte.

In occasione del Premio David di Donatello – 4 maggio 2009 - all'Auditorium della Conciliazione omaggia gli aspiranti all'ambito premio, con una sua creazione-tentazione al cioccolato e una coreografia cinematografica.

Il 25 maggio 2009, in qualità di Cavaliere della Roma, ospita la cerimonia di premiazione della prima edizione del Premio Franco Sensi, dove vengono celebrati i valori di fedeltà e impegno che il Presidente aveva sempre coltivato con un premio a Eusebio Ferreira.

Il 22 luglio 2009 inaugura l'Open Cigar Club, un esclusivo spazio dotato di uno humidor in legno di cedro con 25 locker, che diventa il luogo d'incontro ideale per tutti coloro che desiderano condividere la passione per il mondo dei sigari.

Lunedì 30 novembre 2009 organizza una serata che ha come protagonista il capitano della squadra giallorossa Francesco Totti. In quell'occasione viene presentato il nuovo sito internet ufficiale del capitano della Roma.

L'11 marzo 2010 presso lo show room romano di Arc Linea partecipa al Live Cooking Day, maratona culinaria dalla Nova Zelanda alla California, organizzata dalla nota casa veneta e il Ministero delle Politiche Agricole, per la promozione di due prodotti di eccellenza del nostro Paese: il patrimonio enogastronomico e il design.