

INTERVISTE



SPIRITO INTRAPRENDENTE E IRREQUIETO, LO CHEF ROMANO INCURIOSISCE SEMPRE PER LA SUA INNATA PASSIONE PER MATERIE PRIME E CREATIVITÀ INTELLIGENTE. L'ULTIMA NOVITÀ CHE LO RIGUARDA È DAVVERO SUCCOSA, VISTO CHE A LUI SI DEVE LA GESTIONE DELLA RISTORAZIONE DEL PALAEXPO, IL CENTRO DEGLI EVENTI ROMANI. E IN QUESTI GIORNI ANTONELLO APRE A PECHINO

Da Labico al Palaexpo la Roma di Antonello

Jerry Bortolan



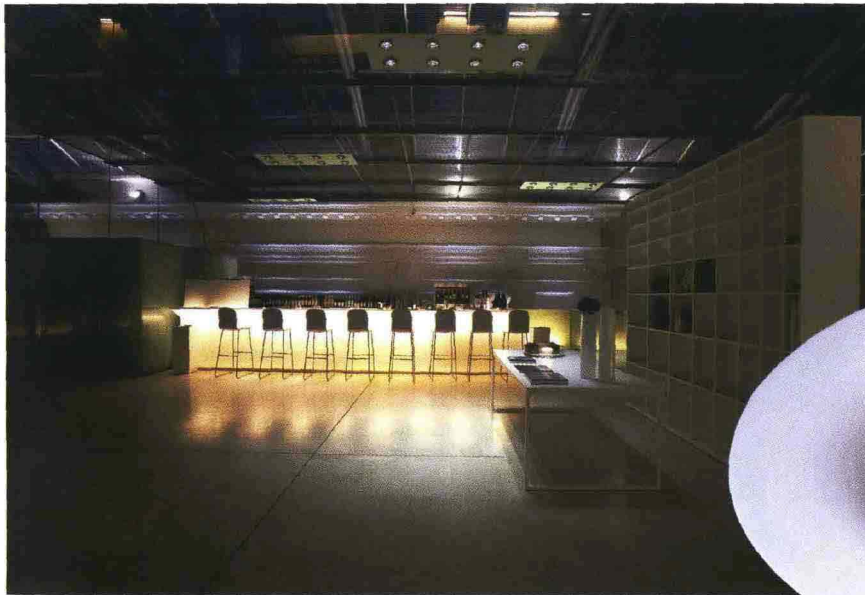
ANTONELLO COLONNA È UNO DEI NOSTRI CHEF PIÙ "MOVIMENTISTI" e innovativi, non soltanto per quanto riguarda la tradizione culinaria, ma anche con idee rivoluzionarie in materia di spazi della ristorazione: basta vedere quello che ha voluto e realizzato per il *Roof Garden* del Palaexpo, di Roma. Lo abbiamo incontrato di ritorno da Pechino, dove ha portato la sua *Porta Rossa*, il simbolo del suo prestigioso ristorante di Labico che ne identifica anche il brand.

A Pechino, come a Roma, la *location* del ristorante sarà all'interno del New Poly Plaza, un originale grattacielo la cui forma, vista da lontano, assomiglia a una grande cornice d'avorio. E, guarda caso, al suo interno il ministero della Cultura cinese vi ha collocato l'importantissimo museo storico.

Si potrebbe dire che Antonello Colonna insegua l'arte, o meglio, è l'arte che vuole un artista che sa coniugare estetica e sostanza per il piacere del palato. Infatti, prima di andare a Pechino, sei mesi fa, è arrivato a Roma, al Palazzo delle Esposizioni, importante centro culturale romano, situato nella centralissima via Nazionale.

Parliamo di queste due iniziative, cominciando da Pechino. Come ci sei arrivato?

Pechino è il frutto di una gestione di ristorazione nata venti anni fa, a Labico, con la *Porta Rossa*. In questi ultimi anni sicuramente qualche importante personaggio cinese, frequentando Labico, si è un po' innamorato di quel tipo di ristorante. In effetti, loro sono affascinati dai locali piccoli, riservati, con tavoli composti da sei ospiti. Questo perché in Cina i ristoranti di estremo lusso sono suddivisi in piccole sale. Quindi, per loro Labico rappresenta l'ideale e allora hanno pensato: perché non aprire a Pechino un Antonello Colonna con una saletta dove ci sono



È stato Walter Veltroni, quando era sindaco di Roma, a volere Antonello Colonna come chef dell'Open al Palazzo delle Esposizioni della capitale



solo sei tavoli? Poi, magari, ne facciamo un'altra di saletta, con altri sei tavoli. E così un anno e mezzo fa abbiamo avuto i primi contatti.

Nello stesso momento arrivava anche una richiesta del comune di Roma, da parte dell'ex sindaco Veltroni, per sapere se fossi interessato ad aprire uno spazio ristorativo all'interno di un museo. Non più incarichi a società di catering o a società di pubblici esercizi che, fino a oggi, sono state quelle che hanno gestito tutti gli spazi museali di Roma. Veltroni, che è sicuramente una persona colta che ha girato il mondo anche se non è un grande gourmet, voleva un volto, così come avviene al Guggenheim di Bilbao, con Martinez Alja, al Beaubourg di Parigi, con Le Georges, alla Tate Modern di Londra, con Mark Pierre-White, al Moma di New York, con Thomas Keller. Ha chiamato i suoi e ha detto: "Signori, al Palazzo delle Esposizioni mettiamo uno chef. Se accetta Antonello Colonna, piuttosto che un altro grande chef, va bene".

Ma tu sei romano.

Sì, io sono romano, romanista, e la mia cucina si è sempre basata su una ricerca di estrema romanità.

In un posto come il Palaexpo, così impregnato di cultura, in cui devi confrontarti con qualcosa che non invecchi il giorno dopo e comunque con molte responsabilità in più rispetto a un evento, non ti senti sotto pressione?

Sì, in effetti questo è un "teatro stabile". Rispetto alle altre mie esperienze, quelle che io chiamo le "tendopoli di lusso" come il festival del cinema, gli internazionali di tennis, manifestazioni per grandi presentazioni, questo è un posto che devi vivere venti ore al giorno.

Come si coordina la cucina del gourmet con questa sorta di "transatlantico da crociera"?

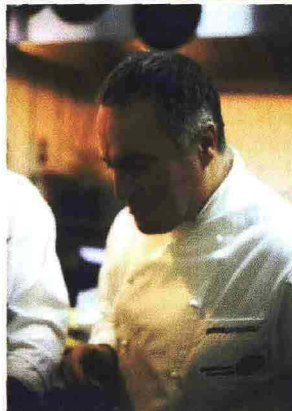
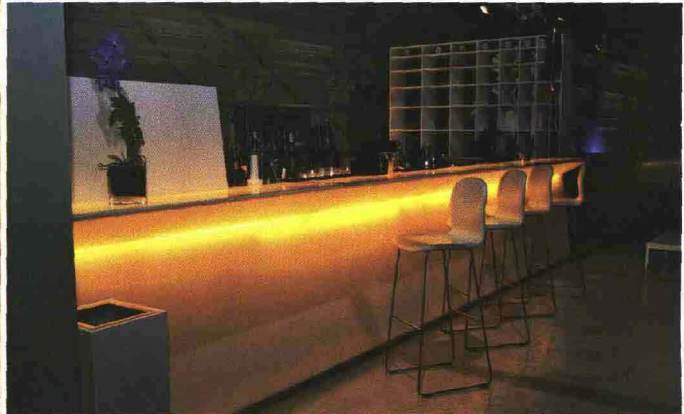
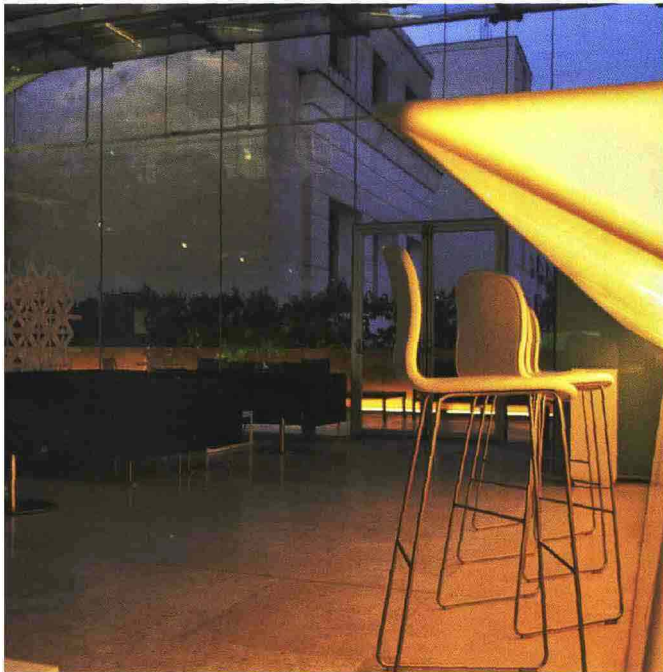
Le mie esperienze con le "tendopoli" mi hanno insegnato anche a creare quelle che io definisco "ricette intelligenti". La ricetta intelligente è quella



che non ha troppi rischi e non ha quindi bisogno di estrema attenzione. Alla fine, con quella che è la tua esperienza di cuoco gourmet, riesci a fare in modo eccellente anche una melanzana alla parmigiana con una buona materia prima e con costi contenuti. Questo è un posto di grandi flussi, dove ti misuri con una media di 6-700 persone al giorno: qualcuno lo ha definito il primo posto internazionale esistente oggi a Roma. In funzione del pubblico che ho trovato ho cercato di gestire l'internazionalità: sono stato attento agli americani, ai cinesi, agli inglesi, ma soprattutto all'europeo che, non dimentichiamolo, è il pubblico più esigente. Questo posto è sì in un museo, ma vive anche al di fuori di un museo e per questo ho preteso dal Comune anche un ingresso separato. È un po' come la collocazione di un ristorante gourmet all'interno di un albergo che viene etichettato come "il ristorante dell'albergo". A Roma pochi sono riusciti a evitare questo rischio e a dare grande qualità →

Il locale all'interno del Palaexpo romano è in grado di ospitare e sfamare anche 700 persone al giorno, e per gli stranieri rappresenta un vero e proprio biglietto da visita della gastronomia italiana

INTERVISTE



→ alla loro proposta: uno di questi è Heinz Beck. Ma è un esempio forse unico. La stessa cosa l'ho pensata per il museo. Il museo significa programmazione delle mostre, degli eventi, con una cadenza che non garantisce la continuità necessaria invece all'impresa della ristorazione. Quindi, dovendo lavorare con il museo e senza il museo, ho ottenuto l'ingresso da via Milano, da questa scalinata bellissima che confina con i giardini del Quirinale, con il palazzo della Corte Costituzionale, con la Banca d'Italia. Questa è la vera city di Roma. Da Porta Pinciana a piazza Venezia, dalle 12.40 alle 15 si muovono 500 mila persone che pranzano in giacca e cravatta e noi siamo *open* sotto ogni punto di vista. Lo *slogan* più indovinato potrebbe essere: "Sorry, we are open". Noi siamo aperti, qui, il cliente, se vuole, si mette seduto e si gode il ponentino, non viene attaccato dai camerieri ma, se alza la mano, loro arrivano: un posto di estrema civiltà. E siamo *open* anche per quanto riguarda il prezzo: c'è una formula pranzo a 7 euro e cinquanta. Ma lo *standard* non è stato minimamente abbassato: bicchieri di cristallo, tovagliati di lino, camerieri gentili, servizi perfettamente puliti sotto ogni punto di vista. L'accoglienza ha la sua continuità, dalla *reception*, con una persona che parla quattro lingue, fino su al bar. Certo, si è cercato anche di mantenere un certo stile e raffinatezza, senza per questo intimorire il cliente, perché *Open* è aperto a tutti. Ad esempio, la domenica con 20 euro si può pranzare. Poi c'è una formula da 15 euro. C'è il *city lunch*, che viene preso d'assalto da tutti gli studi notarili, gli avvocati più importanti di Roma.

Diciamo che qui hai trovato l'uovo di Colombo, in realtà l'hai cercato. Ma parliamoci della Cina. Hai

appena esportato un brand che si chiamerà Antonello Colonna. Ci sono tre piani a tua disposizione dove hai sviluppato il tuo concetto di ristorazione, cioè l'allargamento di ciò che sta avvenendo qui. Però, i cinesi non mangiano le nostre stesse cose, anche se poi le apprezzano moltissimo. Come intendi muoverti?

Quando si dice *made in Italy* significa accettare la nostra gastronomia. Loro hanno apprezzato il mio tipo di cucina, il mio tipo di ricerca e l'accettazione è perciò a tutto tondo. Non posso essere io ad adeguarmi alle loro abitudini utilizzando, ad esempio, oli diversi dai nostri. Io porto la mia pasta, il mio pecorino romano, i miei formaggi: porto l'Italia. Non è che voglio a tutti i costi estremizzare e portare Roma. Roma è dentro di me. Roma è l'espressione autentica del mio modo di fare. Sono italiano e sono romano. Quello che ha divertito molto i cinesi è stato poter gustare i miei piatti con i loro bastoncini. Infatti, quando ci siamo

L'ingresso al locale gestito da Antonello Colonna passa attraverso una bellissima scalinata che confina con i giardini del Quirinale: qualità, *mise en place* e servizio sono impeccabili, ma volendo si può pranzare anche con soli sette euro

conosciuti, a Labico, chiesero se avevo fatto una prova apposta per loro. Dissi di no, assolutamente: il mio cacio e pepe è perfetto perché il bucatino lo taglio in tre parti, quindi è perfetto per i loro bastoncini. Anzi, è quasi più difficile mangiare un riso.

Introdurrai dei compromessi o manterrai intatta la tua cucina?

Non ho mai accettato compromessi, mai. E quando hanno voluto costringermi, ho preferito rinunciare. È più forte di me. I compromessi sono io stesso a stabilirli quando capisco che il mercato sta cambiando. L'Open è un compromesso. Un compromesso con me stesso. Dopo venti anni di alta ristorazione, forse mi sono reso conto che un'impresa economica così impegnativa non funziona più. Bisogna mettere delle basi più ampie. La moda ce lo insegna: Armani, dall'alta moda ha creato tutto un mondo, Emporio Armani, Armani casa, Armani profumi, Armani jeans. È diventato il primo supermercato di lusso esistente al mondo. Ma puoi spendere 1 euro e puoi spendere 100 mila euro, come all'Open **Colonna**.

Perché i Paesi emergenti, come appunto la Cina, l'India, il Giappone, già da tempo cercano la cucina italiana, cercano i nostri chef, la nostra cultura?

La cucina italiana ha un rapporto diretto con il



www.ecostampa.it



Poco tempo fa, chiesi a un grande chef francese, insignito delle mitiche tre stelle Michelin, il perché del successo della cucina italiana nel mondo, e mi rispose: "Perché è una cucina povera: è come quella cinese, per questo è omologata al mondo". Tu cosa risponderesti a questo chef?

Anche noi riconosciamo alla Francia la grandeur in tutte le sue cose. La cucina povera, credo, è proprio quello che dicevo prima: il rapporto diretto col palato, il rapporto genuino. Forse certi aggettivi, come genuinità, casereccio, eccetera, sono stati recuperati da noi, chef degli ultimi venti anni, e reinterpretati in chiave di estremo lusso. Quindi, la nostra generazione di chef ha dato veramente un carattere alla grande cucina italiana. Forse una volta era cucina popolare, contadina ma, oggi, proprio queste caratteristiche l'hanno fatta diventare una cucina di grande stile.

Correre a Pechino non è proprio dietro l'angolo e tu sai quanto è importante essere presente. Creare la squadra, creare i seguaci che capiscono perfettamente la tua filosofia è importante, però l'occhio del padrone, in realtà, fa funzionare le cose.

In questo sono fortunato e vorrei fare una battuta per sdrammatizzare: sono fortunato perché la Cina sta sette ore avanti a noi, così posso cucinare alle 13 a Pechino e cucinare a cena a Labico, tranquillamente.

Antonello, in via confidenziale, mi dà una notizia ancora inedita, "una primizia" in gergo gastronomico: il 4 ottobre del 2008, a un anno esatto dall'apertura del Palaexpo di Roma, in contemporanea con l'uscita di questo numero di *Food&Beverage*, inaugura l'Antonello **Colonna** di Pechino. Auguri!

A un anno di distanza dall'apertura del locale all'interno del Palaexpo, **Colonna** ha ottenuto un altro grande successo: ai primi di questo mese ha inaugurato un suo locale a Pechino



palato. Non è una cucina soggettiva, al di là di quelle che possono essere certe nostre interpretazioni, che sono comunque molto interessanti se citiamo nostri grandi amici come Scabin, Massimiliano Alajmo e altri. C'è stata, sì, una estremizzazione, figlia un po' di Ferran Adrià. Poi, però, non si può modificare più di tanto. Riprendendo l'esempio della moda, credo che un "principe di Galles" non passi mai di moda. L'uomo elegante non significa Dolce e Gabbana, ma il blazer blu, la camicia bianca, la scarpa nera e un tasmania grigio. Così anche nella cucina. Quindi, se la nostra cucina ha vinto, se quando qualcuno pensava di offenderci dicendoci popolo di spaghetti e mandolino, ora possiamo dire evviva gli spaghetti, evviva il mandolino. Assolutamente spaghetti perché, comunque, se la "scarpetta" è un punto di riferimento, e la fanno pure gli indiani e i giapponesi, un motivo ci sarà.

