

La sfida Lo chef chiude il ristorante in campagna: concentrerà le attività al PalaExpo

«Ecco perché lascio Labico»

Colonna trasloca: c'è crisi, l'alta cucina può vivere solo in città

di LUCA ZANINI

La notizia richiede una doverosa premessa. Anzi, un riconoscimento. Bene ha fatto il noto e stimato chef Antonello Colonna a prendere la decisione più drastica della sua carriera: chiudere il ristorante Colonna a Labico, 38 chilometri dal centro di Roma. Quale che sia la motivazione più forte fra le varie ragioni che han spinto il cuoco-manager al sofferto addio, Colonna merita un plauso. Non solo per i 5 lustri di battaglie a difesa dei valori gastronomici della campagna romana, ma anche per aver saputo fare una scelta coraggiosa.

«Dopo 25 anni trasferisco il mio ristorante dalla campagna al cuore della Capitale, dentro un museo, sul roof di Palazzo delle Esposizioni» spiega. Dal 31 dicembre, con il cenone di fine anno, la famosa «porta rossa» di Labico sarà materialmente montata accanto al bancone dell'Open, il ristorante-wine bar che già da un anno Colonna gestisce al PalaExpo: dai due battenti con campanello d'ottone si accederà all'ultimo piano sotto la volta vetrata, dove saranno rimontati gli 8 tavoli dello storico locale da una stella Michelin.

A tavola nel museo - «Punto al binomio arte e gastronomia - nota lo chef -: una tendenza che all'estero si è già affermata al Moma come al Beaubourg e al Museo Branly di Parigi. E lo faccio 18 anni dopo la prima stella. Allora credevo non avrei mai lasciato la campagna, ma

adesso ho cambiato idea. Ho dovuto».

Cooking class per turisti - A Labico resteranno le cucine e un laboratorio di sperimentazione e formazione di giovani cuochi, che forse verrà utilizzato anche per le cooking class che l'assessore provinciale al Turismo, Patrizia Prestipino, progetta di offrire ai turisti.

Cosa c'è dietro - La scelta di Colonna stupisce e suscita curiosità. Perché chiudere Labico? E perché adesso? Anzi tutto c'è la crisi. Ma è anche un problema personale, meglio: «di personale». Come molti grandi cuochi Colonna lamenta la scarsa professionalità di camerieri e lavapiatti: «In un anno all'Open ho cacciato 3 direttori e cambiato una ventina di cuochi e 40 camerieri, fra i quali uno che portava via i piatti da tavola impilandoli come fosse in trattoria». Colonna ammette di essere un datore di lavoro severo, «anche duro, ma qui io ci metto la faccia». Così alla fine ha scelto di traslocare l'intera squadra di Labico: 6 camerieri e il cuoco, «il mio braccio destro Stefano Preli, che per sous-chef avrà il bravissimo Marco Martini». In sala, a servire, ci sarà anche Andrea Colonna, il giovane erede, per dare l'esempio, «giacché qui (ora siamo in 34) serve gente che lavori con passione, senza guardare all'orologio perché scadono le ore da contratto».

L'alfiere della nuova cucina romana ci tiene a precisare che il trasferimento «non muterà di una virgola la creatività: anzi sarò più estremista per rendere contemporanea la romanità dei piatti».

La crisi nel piatto - Ma sulla sfida obbligata del trasloco pesa soprattutto la crisi, che ha sottratto a certi esercizi il 70% della clientela. «Una crisi che penalizza molto le realtà di campagna: e qui conto pure ristoranti famosi come quelli di Fulvio Pierangelini, di Salvatore Tassa, dei fratelli Serva a Rivodutri. Tutto ciò, nonostante i margini di guadagno in provincia siano più alti: fino al 40% a Labico, contro il 20 dell'Open».

L'etilometro ammazza-gite - E c'è un altro fattore di crisi. «Voi penserete che io scherzi - aggiunge lo chef - ma la crisi è dovuta anche all'etilometro. Vi assicuro che ha danneggiato pesantemente la ristorazione di campagna. E non solo quella stellata».

Da 15 a 110 euro - Al PalaExpo, Colonna avrà spazi, sale e terrazze ideali per un ristorante che vuole «diventare un punto di riferimento in città anche grazie ad una differenziazione dei menu offerti a prezzi diversi»: dai 15 euro dell'Open (tre portate a scelta e un buffet di amuse-bouche liberi) ai 90-110 della Porta Rossa. E per lanciare la novità, all'ultimo piano il cenone del 31 dicembre verrà offerto a 250 euro.

Le guide e i voti - La nuova sfida di Colonna punta, senza false modestie, a «risultati d'eccellenza» senza timore dei giudizi: «Come cambiano i ristoranti stanno cambiando le guide: le risorse non son più quelle di un tempo e a volte ci troviamo ad essere esaminati da persone così... - dice -. Ma sarò l'ultimo a dire di no al vaglio e ai voti dei critici, qualunque cosa dicano».

Ora ho riunito la mia squadra in un museo. Farò cucina romana estremista, ma non mi sottrarrò mai ai giudizi delle guide



Smontata La porta rossa di Labico

La squadra e l'orto sui tetti

Antonello Colonna posa con il figlio Andrea e i 2 top chef. La squadra finalmente riunita nel roof del PalaExpo conta 34 dipendenti e un orticello coltivato sui tetti di Roma

