

SAPORI GIALLOROSS

«La carbonara? Si fa col 4-4-2»

Lo chef Antonello Colonna (che scriverà sul Romanista) svela i segreti della sua cucina popolare e d'autore dedicata alla Roma «Preparo i piatti come se fosse una finale di Champions e il ristorante è lo stadio. La squadra è come il buon cibo, emozione pura»

**ALESSIO NISI
CHIARA ZUCCHELLI**

La carbonara più buona del mondo? La ricetta è segreta, però un ingrediente può essere svelato: un pizzico di 4-4-2, realizzato grazie «a un gioco di squadra impeccabile» che ha come direttore d'orchestra il re degli chef, il maestro Antonello Colonna, Sciarpa della Roma al collo («è nuova, l'ho presa a Trigoria pochi giorni fa in vista della nuova stagione», ci tiene a precisare), pantalone nero, camicia bianca e sorriso che conquista, la star dei fornelli racconta la sua passione per i colori giallorossi all'interno del suo ristorante al PalaExpo. Colori tenui, un open space giocato sul contrasto tra i tavoli bianchi e i divani scuri, un orto che potrebbe essere tranquillamente quello di una villa di campagna, non è - come si potrebbe pensare a prima vista - il ritrovo della "Roma bene". O meglio, non solo. Nonostante il design raffinato, sono i sapori popolari e genuini a farla da padrone. Come, ad esempio, quello della *pansanella*. E proprio come un pezzo di pane con un po' di pomodoro è sempre più buono di chissà quali sapori orientali (ma ce lo vedete Totti che nasce tra i grattacieli di Tokio o Maradona che gioca a pallone tra i vicoli di Pechino?), Colonna racconta che è proprio nelle sue origini «semplici e umili» che si nascondono i segreti di una cucina che ha conquistato il mondo. Come tutte le cose belle e buone, non poteva che essere romanista: «Ho cucinato per la Roma per anni e anche per la Nazionale. Ho dei ricordi meravigliosi: quante volte Francesco Rocca se *magnava la pasta*... In Nazionale, invece, un buongustaio era Tacconi, ma anche Nesta non se la cavava male. La Roma dell'83 poi era molto attenta all'alimentazione, guai a non essere seri e precisi col Barone». È cresciuto con la sua squadra del cuore, Colonna, scelta già quando era ragazzino: «L'amore - confessa - è esploso in maniera così viscerale verso i 15 anni. Lo sapete perché so' diventato romanista? Perché 'sta squadra è come un piatto buono, emozione allo stato puro». Anche se a volte sarebbe bello dimenticarle. Come quel 30 maggio '84: «Era tutto pronto - ricorda, con la voce che, per la prima e ultima volta in oltre 80 minuti di intervista, si incrina - avevamo preparato una bandiera fatta di palline di anguria e melone. E' finita che ce le siamo date in faccia».

Essere della Roma, purtroppo o per fortuna, è anche questo.

Per fortuna, senza il minimo dubbio. Ogni romanista è felice, ma soprattutto orgoglioso di esserlo.

Come nasce la sua passione?

Non sono figlio di romanisti e vengo da un paese, Labico, a due passi da Valmontone, dove c'è un forte feudo laziale. Io non mi sono fatto condizionare e fin dai primi viaggi per il mondo ho sempre ostentato il mio amore per la Roma. Quando frequentavo l'alberghiero ho fatto la mia prima tessera, erano gli Anni 70.

La tessera del tifoso l'ha fatta?

No. Però vado a vedere la Roma quando posso.

Quando ha iniziato a cucinare per la sua squadra?

Era il 1974. Lavoravo in un grande albergo ai Castelli dove la Roma andava in ritiro. Poi ci sono stati i tempi di Liedholm.

Cosa piaceva al Barone?

Solo cibi sani e genuini. La disciplina era importante, ogni calciatore sapeva cosa doveva mangiare anche se erano tutti

buongustai. Prati, De Sisti e gli altri amavano la buona tavola.

Chi proprio non sapeva dire di no a un piatto di bucatini?

Francesco Rocca era un *gran mangione*. A un bel primo non diceva mai di no, specie se condito in un certo modo.

Carbonara?

Non a ridosso della partita e non dopo. Però il giovedì piaceva a tutti. Rocca trainava gli altri. Penso anche a Negrisolò e Paolo Conti che si facevano certe scorpacciate... E sapevo perché?

Prego.

Perché la cucina romana è come il Colosseo.

Lei non ama ricordare il menù che aveva preparato per la sera di Roma-Liverpool.

Al Circo Massimo avevamo preparato un'enorme bandiera formata da palline di anguria e melone. Ce la siamo date in faccia dopo i rigori. Punto.

La cucina è il suo regno. Come dirige i suoi ragazzi?

Ogni giorno devono lavorare come se fosse una finale di Champions. Non possono cucinare come se fosse una gara di campionato, dove c'è la possibilità di recuperare. Se sbagli il sale nel brodo, il brodo non è buono. Mica puoi rifarlo.

Lei associa spesso la Roma alla cucina.

I miei cuochi devono sapere che in cucina si usa un modulo, una sorta di 4-4-2 a zona, e che il risultato è la cosa più importante. Ottenuto col gioco di squadra. Il ristorante è il nostro stadio.

Il vostro obiettivo qual è?

Cucinare cose buone di qualità mantenendo l'animo popolare. Basti pensare che la carbonara, ad esempio, può andare con dei ravioli a forma di stelle.

Nel suo ristorante si è tenuta la presentazione del sito di Totti, che lei conosce bene per averlo seguito anche nei Mondiali in Corea. Cosa ama mangiare?

Sono stato con la Nazionale dal '90 al 2002, conosco benissimo Francesco. A lui piacciono le cose buone ma piuttosto semplici.

E Ranieri?

Lui è più esperto si informa sulle ricette. Lo vedo spesso, se ne intende. Adesso stiamo preparando un libro in cui undici chef romani dedicano una ricetta a un calciatore: io ho scelto il mister, la mia ricetta sarà dedicata a lui. Anche perché la cucina è nel suo Dna.

Cioè?

La famiglia aveva le macellerie a San Sabae lui sa riconoscere e apprezzare la cucina d'autore. Così come lo è il suo gioco.

C'è un giocatore a cui, invece, non piaceva la sua cucina?

Magari non me l'hanno mai detto (ride, ndr). Mamò! I calciatori non sono buongustai, Cassano, ad esempio, qui non po-

trebbe mai venirci. Molti preferiscono i ristoranti alla moda del momento, pazienza se si mangia male.

Tra qualche giorno inizierà una collaborazione col Romanista e svelerà le sue ricette ai lettori.

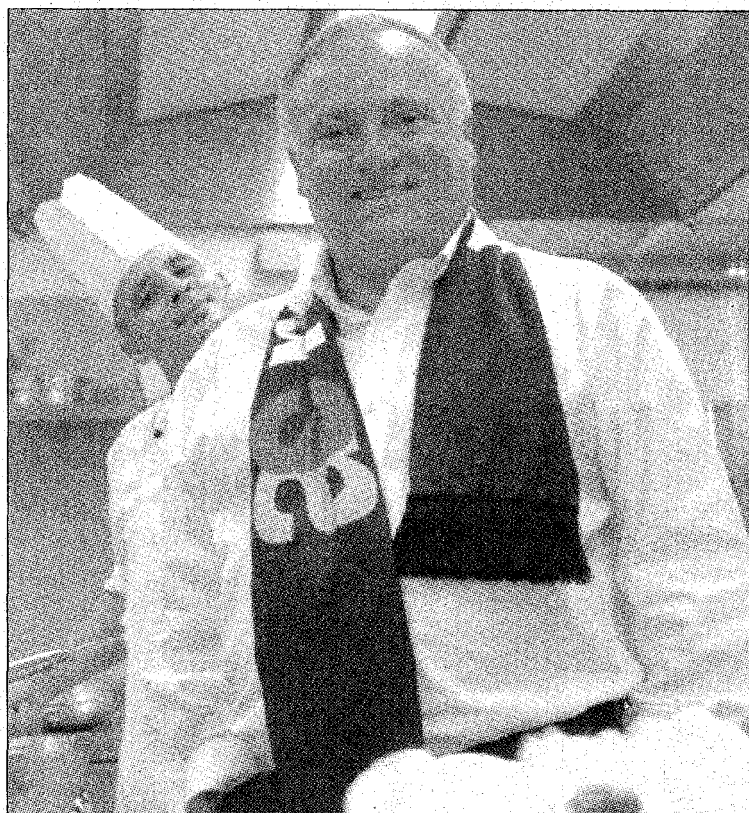
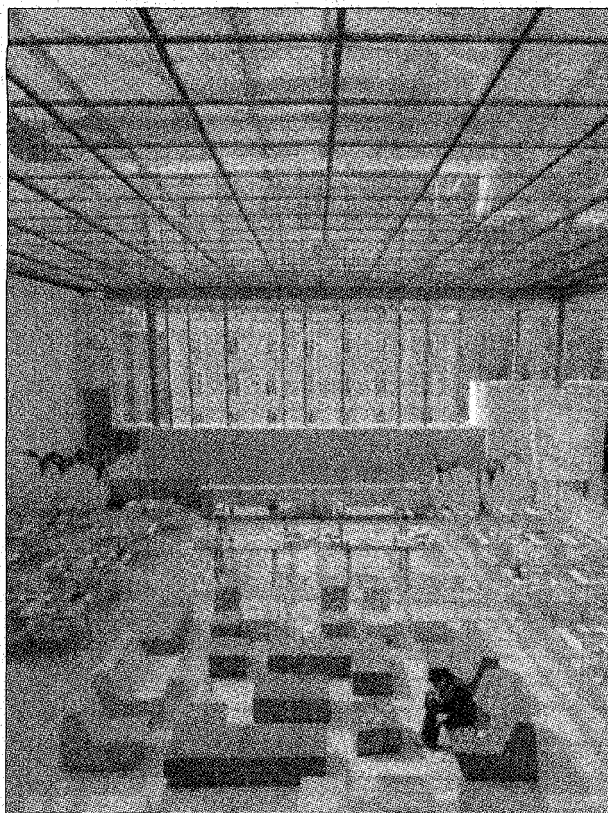
Voglio essere utile, raccontando in poche righe come preparare qualcosa di buono. Lo faccio per tutti i tifosi della Roma, per rendere più piacevoli le loro domeniche, prima e dopo la partita.

Si può fare un'amatriciana al 4-4-2 anche a casa?

Certo. E ve lo dimostrerò.

**NEL SUO REGNO**

Antonello Colonna con le sue passioni: la Roma e la cucina. L'Open Colonna si trova all'interno del Palazzo delle Esposizioni



A TAVOLA COI CAMPIONI

**«Rocca era un mangione
Ranieri è un intenditore»**

Antonello Colonna segue la Roma fin dagli Anni 70. E racconta tante di quelle storie (quasi tutte sconosciute) che potrebbe parlare per ore. Allora decide di soffermarsi solo su alcuni episodi: «Francesco Rocca amava mangiare, non diceva mai di no - ricorda - adorava la parta, specie se condita in un certo modo. Ed era lui che trainava gli altri». Niente cibi pesanti però a ridosso delle partite: «Il giovedì però a una carbonara non si diceva mai di no». Chi era ligio al dovere, invece, era il Barone: «La disciplina per lui era tutto». Nella Roma di oggi il più esperto in cucina è Claudio Ranieri: «Viene da una famiglia di macellai di San Saba, sa riconoscere i sapori genuini. È spesso ospite del mio locale, a lui piace il fatto che riesco a coniugare la cucina di qualità ai sapori popolari che lui gradisce molto. Adesso - aggiunge - stiamo preparando un libro in cui undici chef romani dedicano una ricetta a un calciatore: io ho scelto il mister, la mia ricetta, se non ci saranno stravolgimenti, sarà dedicata a lui. Anche perché la cucina è nel suo Dna». Colonna per anni ha seguito anche l'Italia, dal '90 al 2002: «In Nazionale un buongustaio era Tacconi, ma anche Nesta, se parliamo di tempi più recenti non se la cavava male. Totti? Gli piacciono le cose semplici e genuine, proprio come è lui».

I RICORDI

**«Per Roma-Liverpool era pronta
la bandiera di anguria e meloni»**

Tante volte si è parlato di Roma-Liverpool e delle centinaia di iniziative (ma perché?) organizzate per quella che doveva essere una notte di festa e che, invece, è ricordata come la più brutta che ogni romanista abbia mai vissuto. Antonello Colonna, con la voce che si fa impostata, come se faticasse a uscire, rivela: «Con il grande Antonello Venditti, l'artista della musica, avevamo pensato a cosa preparare per il dopo concerto. Essendo notte non avremmo potuto fare cose troppo complicate, per cui passammo giorni a pensarci e alla fine decidemmo di fare un'enorme bandiera formata da palline di anguria e meloni. I colori della Roma, insomma». Dopo il dramma dei rigori, che ne è stato della bandiera? «Semplice - dice ancora Colonna con voce ferma - ce le siamo date in faccia... Avevamo tutti lo stomaco chiuso». Tornando a cose più allegre, Colonna racconta che non tutti i calciatori apprezzano la buona cucina: «Molti giocatori non sono buongustai, Cassano, ad esempio, qui non potrebbe mai venirci. Molti preferiscono i ristoranti alla moda del momento, pazienza se si mangia male. Il nostro obiettivo - aggiunge - è cucinare cose buone di qualità mantendendo l'animo popolare. Basti pensare che la carbonara, ad esempio, può andare con dei ravioli a forma di stelle».

L'OPEN AL PALAEXPO

«Oasi di verace romanità»

«Habitat mentale in moto perpetuo un luogo che viene dall'istinto dell'immaginario, che diventa e si trasforma, si consegna al desiderio e alla concretezza, che non stupisce con la banalità degli eccessi, ma dà la sensazione di essere interpretati; un ambiente dove tutti i sensi sono attenti, ma non violentati e si resta quasi sospesi tra l'ospitalità di un abbraccio e la franchezza di una stretta di mano». Così, sul suo sito, Colonna definisce il suo ristorante all'interno del PalaExpo. «Le caratteristiche della cucina - dice ancora Colonna - sono la verace romanità e la disin-

una cucina firmata in cui la romanità si sposa con la modernità, la tradizione con l'internazionalità, in un matrimonio di eterno appagamento dei sensi». Il tutto, ovviamente, firmato Antonello Colonna.



LUCI E SAPORI

La splendida vista dell'Open Colonna

volta internazionalità, il marchio di una proposta gastronomica che spazia dalla ristorazione a un "mozzichi e bocconi". Dettagli di

prima esisteva e sembrava apparentemente già perfetto». Provare (al PalaExpo) per credere.

Originario di Labico, inizia a cucinare fin da giovanissimo, poi affina la sua classe in giro per il mondo. Ad oggi è considerato uno degli chef più famosi e rinomati del mondo: «Le scelte di Antonello Colonna - si legge ancora sul suo sito - sembrano apparentemente guidate da una volontà anarchica, una forza entropica in grado di spazzare via quello che