

GUSTO CAPITALE

La romanità? Tradizione e ricerca

ANTONELLO COLONNA

Pubblichiamo uno stralcio del libro dello chef Antonello Colonna, re dell'Open Colonna al Palazzo delle Esposizioni, "I segreti della cucina italiana - Ricette e invenzioni di un cuoco rivoluzionario", in uscita in questi giorni per Newton Compton Editori.

...Partito dal piccolo paesino di Labico, non lontano da Roma, nel 1985 rivoluziona l'antico ristorante di famiglia, nato nel 1874, e gli cambia il nome e la linea gastronomica. Il neonato "Antonello Colonna" propone originali e raffinate rivisitazioni dei piatti della tradizione romano-laziale e conquista i palati più severi dei gourmet romani. "La romanità sta nel desiderio di trasmettere con i miei piatti l'emozione di cose perdute o dimenticate, di profumi e sapori antichi. Internazionalità, invece, la ricerca, la conoscenza, la curiosità e l'anarchia, la capacità di aprirsi al nuovo restando se stessi". Ma la sua fama è come lui, dinamica, mobile e veloce e arriva presto anche a conquistare l'America.

ARTE IN CUCINA Non esiste nulla di più vicino alla filosofia di Antonello Colonna che la costante ricerca e il rifiuto dell'eterno riproporsi del già conosciuto e del già noto. L'arte in cucina, l'arte dell'accoglienza, dell'intelligenza e del buon gusto. L'arte intesa come equilibrio estetico ed espressione di un sentire. L'arte di un'emozione. Personale. Individuale. Differente. L'arte come comunicazione e condivisione. "Io leggo un piatto, lo smonto e lo interpreto. Non lo reinterpreto, ma ne prendo gli ingredienti. No, io non provo, come il musicista che ha in mente alcuni elementi e sa già cosa suonerà, nella sua testa. Io quando vi porto un piatto in tavola vi chiedo di chiudere gli occhi, di leggerlo con il palato..."

ANTIPASTI È sempre stata una parola che ho fatto fatica a capire e a "digerire". Lo sforzo nel cercare di comprendere dipendeva dal fatto che in un certo senso mi sentivo costretto a farlo per non uscire, come spesso mi capita, da quelli che sono i parametri che oggi fa tendenza chiamare immaginario collettivo. Ma vi giuro, amici miei, che io ho sempre avuto il mio immaginario collettivo, il mio gusto e il mio stile senza regole. Ed è per questo che per me la parola antipasto può ancora fare comodo nella sua definizione letteraria e nella sua più perfetta tradizione di una cosa che arriva prima del pasto. Ma mi chiedo: il pasto qual è? se per antipasto si intendono prosciutto e melone, insalata di mare, formaggi e salumi ovvero affettati misti, state pur certi che nelle mie ricette non li troverete, ma troverete la rappresentazione di un concetto che mi diverte più definire overture. Per me, il primo piatto che arriva a tavola deve essere l'espressione della ricerca coerente con la mia arte in cucina ed è per questo che tutti i miei antipasti hanno una loro elaborazione e una

loro analisi concettuale fuori dai luoghi comuni, che potrebbe far sì che a volte essi possano essere confusi con i cosiddetti secondi. Ma nelle mie creazioni non sono mai esistiti primi, secondi e ultimi. Il filo conduttore che lega i miei antipasti è dato dal principio che la maggior parte di essi è calda. Questo ha significato per me abbattere tutte quelle convinzioni che hanno voluto vedere l'antipasto come un momento di attesa delle portate successive e quindi come qualcosa di semplice, a volte di banale, spesso di ripetitivo. In quest'ottica, comunque, questa portata assume una posizione di primaria importanza perché si va a posizionare in quella che oggi si definisce "ricetta d'autore". Diventa cioè il biglietto da visita di un pranzo o di una cena, perciò a volte richiede una preparazione e un'attenzione lunghissime. I miei cosiddetti antipasti sono spesso la dimostrazione di come attraverso la giusta combinazione dei prodotti anche più poveri del territorio si possono creare dei veri e propri corticircuiti tra il palato e il cervello. non a caso fu proprio davanti al mio sformatino di verza con caciotta e veli di guanciale, servito durante un pranzo tra i cui ospiti figurava Tinto Brass, che questi esclamò: "Caro chef, lei ha sevizato la mia ingordigia".

Lo chef Antonello Colonna in libreria col volume "I segreti della cucina italiana"

DESSERT "La bocca non è stracca se non sa di vacca". E questo non significa niente perché è un vecchio detto che si riferisce ai formaggi, alla sana abitudine di non finire mai un pasto senza prima averli assaggiati ma io ritengo che i dolci non siano da meno, perché spesso dopo una ricca e nobile abbuffata uno spazio per un dessert si trova sempre. A volte si

usa ancora come fioretto, peccato, e ha la precedenza sulla scelta di altre portate: "Io mi lascio uno spazietto per il dolce", "Io non rinuncio a un dolce"... E io non posso rinunciare alla gioia di farvi impazzire, creando la più estrema fantasia di leccornie e leccornie. Dal millefoglie/Napoleone, al diplomatico, al caramello salato è passato un quarto di secolo. E proprio in questi anni di pensieri e sperimentazioni, posso dire che il mio rapporto con i dessert, come spesso vengono chiamati, è sempre stato nello stesso tempo di rabbia e di curiosità. Sempre l'eredità di quella tradizione popolare, cioè di quella che definirei la pasticceria della nonna, mi ha spinto a voler indagare e andare a fondo nella ricerca della sua storia e delle sue abitudini, soprattutto delle cattive abitudini, per sviscerarle, appropriarmene e rivederle attraverso il mio pensiero. La maggior parte dei miei dolci è quasi sempre calda, perché non ho voglia di cadere nella banalità, nel già visto o nel già gustato. Come elemento che chiude un cerchio, il dessert ha un'importanza fondamentale. Esso rappresenta infatti la conclusione, l'ultimo gusto che lascia traccia sul nostro palato e che quindi non può essere coperto o camuffato dai sapori successivi. Punto di forza o grande delusione del ricordo di un bel pranzo o di una bella cena.

