



MONDO ROSA SHOKKING

[REGISTRATI](#) | [LOGIN](#)
 [SEARCH](#)
[HOME](#) [ATTUALITÀ](#) [CULTURA](#) [SPETTACOLO](#) [MRSOCIAL](#) [FOOD & WINE](#) [MODA](#) [EXTRAS](#)

Antonello Colonna

Intervista enogastronomica liberamente ispirata al gioco di Proust con i migliori talenti della cucina.. stellati e in erba



di [Anna Battaini](#)

Publicato giovedì, 2 dicembre 2010

Rating: 4.6 Voti: 5

Vota:

Leggi anche:

- [Massimo Bottura](#)
- [Elio Sironi](#)
- [I segreti della Cucina Italiana..](#)



Foto courtesy of Ufficio Stampa Open Colonna

Qual è il tuo primo ricordo legato al cibo?

E' la sfoglia che faceva mia madre. Sono figlio d'arte, quindi quando sono nato i primi odori che ho cominciato ad annusare erano quelli della sfoglia, la pasta all'uovo fatta in casa. Dai racconti che mi fanno i miei sembra che io sia "nato e cresciuto su un sacco di farina" e quella farina mi ha inebriato.

Qual è la caratteristica principale del tuo carattere?

Stronzo. Schietto anche, ma soprattutto stronzo. Ci tengo particolarmente a questa caratteristica, per un fatto di autostima. Visto che su altre materie non ero molto bravo ho deciso di eccellere in ciò che mi veniva naturalmente. E mi è stato riconosciuto, anche da molti capi di stato. "Lei è veramente Stronzo". Grazie! (n.d.r.: non è l'aggettivo che userei io per definire l'uomo finito su tutti i giornali per aver organizzato nel suo ristorante una cena di gala per 250 senzatetto.. però dal momento che lo dice lui..)

Qual è l'ingrediente che usi di più in cucina?

Alla fine c'è sempre di mezzo un primo piatto. Ti dirò che l'ingrediente di cui proprio non posso fare a meno è il guanciale.

E quello che cerchi di usare il meno possibile?

Lo zenzero. Fa parte un po' di quell'*inflazione culinaria* che ha fatto perdere in parte la memoria dei profumi della nostra tradizione. La memoria dei profumi, gli odori e i sapori sono come la musica. Gli odori scandiscono le stagioni che a loro volta scandiscono i mesi e i giorni. Se torno indietro con la memoria quando sentivo odore di Bacalà a scuola c'erano latino e fisica, italiano e matematica. Era venerdì e quell'odore scandiva le materie scolastiche. Se sentivi invece profumo di brodo era domenica.

Quando non cucini qual è la tua attività preferita?

Quando non cucino, praticamente cucino! Perché nelle mie passioni e nei miei spazi dell'anima ritrovo sempre la cucina. Mi piace molto camminare ed essendo curioso cammino spesso tra borghi e borghetti, mercati e mercatini. O se non cammino in questi spazi lo faccio all'interno della mia fattoria, assaporando come un'energetico il profumo della terra che poi mi dà la voglia di andare avanti.

Se potessi riportare in vita uno chef scomparso e farti regalare una ricetta, chi sceglieresti?

Cantarelli.

Qual è il tuo motto?

La passione senza l'agonismo è nulla.

Io sono un "calciofilo" ho anche una rubrica su "il romanista", e anche il mio motto lo è. Per noi ogni sera c'è una finale di "champion's league". Tutte le sere. Non ci sono partite cuscinetto.

Quale consideri il tuo più grosso successo?

La caparbietà, il fatto di non mollare mai. Io non vivo di ricordi, non sono un nostalgico, mi lascio tutto dietro alle spalle. I successi sono un punto d'arrivo, quindi il mio punto d'arrivo probabilmente non l'ho ancora trovato.

Se mi chiedi quale sia stato il mio più grosso successo, non lo so, perché già l'ho dimenticato.

Il momento più felice della tua vita?

L'aver realizzato un sogno nel cassetto che è questa mia fattoria, che diventerà da qui ad un'anno una sorta di "Farmer Chef". Un concetto americano di cambiare mondo, cambiare lavoro, quindi non è la fattoria dello chef ma lo chef che diventa contadino. Il giorno che ho messo la prima pietra forse è stato uno dei più belli della mia vita.

Per quale personaggio storico avresti voluto cucinare?

Per Cicerone.

A quale avresti volentieri aggiunto un pizzico di veleno nel piatto?

Ci devo pensare, ce ne sarebbero tanti. Anche perché non voglio cadere nella banalità e dirti un politico, a prescindere che non basterebbe il veleno. (n.d.r.: sogghigna) Se fossi napoletano direi Garibaldi, perché se non avesse fatto l'unità d'Italia il Napoli avrebbe vinto tutti gli anni lo scudetto. Poi stiamo festeggiando il 150° e ancora questo concetto di "unità" non ci è stato realmente trasmesso.

La tua più grossa stravaganza?

La stravaganza è un ingrediente giornaliero della mia vita, è la mia prima colazione, il mio risveglio al mattino, la mia auto-ironia è il mio sfottò. Il mio prendermi in giro, il farmi fotografare. Ti chiedevo se avessi visto il mio sito www.antonellocolonna.it perché già il modo in cui faccio gli auguri di natale è ben più che stravagante.

Una volta mi sono fatto fotografare dentro una cassa da morto, sorridendo e brindando all'Italia che non cammina. Un'altra volta mi sono messo degli occhiali molto osé e ho detto "il mondo sta cambiando, il mondo è diverso". In me tutto è stravagante. Probabilmente anche questo spazio che ho realizzato è stravagante.

La cucina è una forma d'arte, parlando di altre forme d'arte, chi è il tuo pittore favorito?

Mirò, Joan Mirò

E il compositore?

Mogol

L'ultimo libro che hai letto?

Sono due, e li ho entrambi in ufficio.. uno è di Matthew Crawford: "Il lavoro manuale come medicina dell'anima" e l'altro è di : Jonathan Safran Foer, "Se niente importa. Perché mangiamo gli animali?"

Mi era piaciuto molto anche "Profumo" ma gli altri due sono molto più attuali.

Quale tema musicale potrebbe essere la colonna sonora della tua vita?

La colonna sonora del Gladiatore.

Le donne passano ore e ore in cucina nell'arco della loro vita, eppure gli chef più famosi del mondo sono da sempre quasi tutti uomini. Sai dirmi perché?

Se parliamo dell' Italia questa affermazione non è vera. Le tre stelle Michelin son quasi tutte donne: Valazza, "Al Sorriso" di Soriso; Nadia Santini, "Dal Pescatore"; Pinchiorri con Annie Feolde; e poi ci vorrei mettere anche Don Alfonso.. che non è proprio lei, però due stelle e tre quarti sono sue.

Detto questo, nella tradizione e nei secoli la donna ha occupato un posto casalingo, serve forse qualche altro decennio perchè al situazione cambi. Il mio messaggio personale per le donne è che non è vero che nelle statistiche siete "sfigate" perchè anche le cosiddette "quote rosa" ormai occupano posti di prestigio. Non bisogna guardare i numeri ma la sostanza, se su cento società una ha un amministratore delegato donne ma è una delle multinazionali più famose del mondo, mentre le altre 99 al comando hanno un uomo ma si chiamano "pizza e fichi" o "la porchetta di nonna papera" quell'unico posto di prestigio di una donna vale molto più degli altri 99.

Una volta qualcuno ha pensato bene di darmi del maschilista perchè entrando in cucina in tutti i vari reparti ha visto solo uomini, poi ho aperto l'ultima porta e gli ho presentato il direttore generale, il capo del personale, il direttore eventi e il capo della comunicazione, il capo ufficio stampa e il capo relazioni esterne.. Tutte donne! Poi l'ho mandato aff***** perchè prima di parlare bisogna documentarsi.

Antonello Colonna, le "quote rosa" ce le ha ai vertici!

Hai mai usato la cucina come arma di seduzione?

Beh sì, la cucina è seduzione come tutte le arti che a seconda del carisma che uno mette come ulteriore ingrediente è una bella seduzione. Spesso è stata la mia arma vincente e soprattutto è l'arma di tutti i giorni e ci tengo ad aggiungere che è bello sedurre.. ma è anche bello non consumare sempre, altrimenti diventi "provolone" che è un'altra cosa.

Ha funzionato?

Sì

Regaleresti una ricetta alle donne rosa shocking?

Certo che sì. Vi regalo "[Negativo di Carbonara](#)"

Legga più: [Negativo di Carbonara](#)

Commenti

Di' la tua

Commenta

ABOUT MONDO ROSA SHOKKING
[.history](#) [.mission](#) [.chi siamo](#) [.contattaci](#) [.archivio storico](#)

Le foto presenti sul sito di Mondo Rosa Shokking sono prese in larga parte da Internet e quindi valutate di pubblico dominio. Se i soggetti o gli autori avessero qualcosa in contrario alla pubblicazione, non avranno che da segnalarlo alla redazione che provvederà prontamente alla rimozione delle immagini utilizzate

Testata giornalistica registrata. Registrazione numero 379 del 17 giugno 2008 presso il Tribunale di Milano Direttore Responsabile Stefano Martignoni

in caricamento