



# MONDO ROSA SHOKKING

REGISTRATI | LOGIN

SEARCH

HOME ATTUALITÀ CULTURA SPETTACOLO MRSOCIAL FOOD &amp; WINE MODA EXTRAS

## I segreti della Cucina Italiana..

Ricette e invenzioni di un cuoco rivoluzionario.. E' arrivato il nuovo libro di Antonello Colonna

di **Anna Battaini**

Pubblicato giovedì, 2 dicembre 2010

Rating: 4.3 Voti: 3

Vota:

 Leggi anche:
 

- Antonello Colonna
- Negativo di Carbonara



Foto courtesy of Ufficio Stampa Open Colonna

"All I Want For Christmas Is You" - tutto ciò che voglio per Natale sei tu - cantava Mariah Carey. Non c'è che dire, io non mi accontento, sono molto più esosa! Per me non è Natale se sotto l'albero non trovo una miriade di libri. I miei amici lo sanno, e fanno del loro meglio per esaudire questo desiderio. Qualcuno - lui sa chi è - mi conosce talmente bene che è riuscito a regalarmi per due Natali consecutivi un libro che mi ero comprata di mia spontanea volontà qualche settimana prima. Quest'anno ho quindi deciso di compilare una *wishing list* da mettere a disposizione di chiunque fosse interessato, e al primo posto c'è "**I Segreti della Cucina Italiana**" di Antonello Colonna.

**Eclettico, brillante, scanzonato, ironico, arguto, oltre che talentuoso**, sono solo alcuni degli aggettivi per descrivere la personalità di questo grande chef che si trova a suo agio nel mondo dell'enogastronomia come in quello del giornalismo (è infatti un tifoso sfegatato della Roma e cura una rubrica sulla testata "Il Romanista" ndr).

**Antonello Colonna** nasce da una grande famiglia di ristoratori a Labico - si sa, buon sangue non mente mai. Nel 1985 prende le redini dell'attività familiare compiendo una vera e propria rivoluzione gastronomica - a partire dal nome del ristorante che diventa "Antonello Colonna" - capace di conquistare immediatamente i palati più raffinati. Nel 2007 trasferisce la sua filosofia di ristorazione e ospitalità nella splendida cornice del **Roof Garden del Palazzo delle Esposizioni a Roma**. Nasce così **l'Open Colonna** che diventa in brevissimo tempo il più importante ed esclusivo contenitore di cultura ed enogastronomia del panorama capitolino, alla faccia di chi sostiene che "*La cultura non si mangia*".

Incontrare **Antonello Colonna - stella Michelin, 17 punti e due cappelli nella guida ai ristoranti 2010 dell'Espresso, due forchette e premio innovazione dal Gambero Rosso** - è un'esperienza unica e coinvolgente.

Ma **lo Chef Colonna non è solo un cuoco**, è un vero maestro nell'arte di accogliere e stupire l'ospite. Si viene inebriati con pietanze nate dalla terra e rivoluzionate nel piatto, per poi essere circondati dal benessere di un ambiente frutto di invenzioni e rivisitazioni nell'alchimia del sedurre.

Il forte legame che ha con i sapori e i profumi degli ingredienti che evocano ricordi - così come ha dichiarato nell'intervista realizzata per Mondo Rosa Shokking questa settimana - insieme al profumo della terra che "*assapora come un'energetico e gli dà la voglia di andare avanti*" sono tangibili nella cucina di **Antonello Colonna**.

**Non aspettatevi però il "classico" libro di ricette**, una lista di ingredienti e qualche bella foto intervallata dai tempi di cottura. Non sarebbe nel suo stile. Antonello Colonna ha sentito l'esigenza - forse quasi il dovere - di raccontare per trasmettere quella conoscenza da lui prima ereditata e poi rivoluzionata. **Che bab, Qubi di coda alla vaccinara, Negativo di carbonara, Bucatini, guanciale di merluzzo e pecorino, Stinco di maiale, patate al rosmarino e mostarda di frutta, Jumbo quaglia, e Millefoglie alla crema pasticcera e cioccolato fondente** sono solo alcune delle oltre 120 ricette presentate nel libro che rappresenta la traduzione scritta dell'esperienza di questo personaggio anticonvenzionale e anticonformista.

Sono certa che **quest'opera apparirà, oltre che nella mia wishing list natalizia, anche in quella di ogni gourmand che si rispetti!**

Per stuzzicarvi l'appetito potete leggere la ricetta **Negativo di carbonara** che lo chef Colonna ci ha regalato.. per tutte le altre dovrete comprare il libro.

### I Segreti della Cucina Italiana

Ricette e invenzioni di un cuoco rivoluzionario

Newton Compton Editori

336 pagine

Euro 19,90



Foto courtesy of Ufficio Stampa Open Colonna

**Tag:** Antonello Colonna, Open Colonna, Negativo di Carbonara, I Segreti della Cucina Italiana, Chef

### Commenti

Di' la tua

Inserisci il tuo nome

Inserisci il tuo commento

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