

STORIE

RICETTE E FANTASIA

ANTONELLO COLONNA

«Questo libro è il mio Sanremo»

ALESSIO NISI

Dai "Qubi di coda alla vaccinara" (scritto proprio con la "q") al "Negativo di carbonara", dallo "Stinco di maiale, patate al rosmarino e mostarda di frutta" ai "Bucatini, guanciale di merluzzo e pecorino" Antonello Colonna è rivoluzione, arte del convivio, viaggio filosofico nel gusto. Fuori dalla tradizione e nella tradizione, lo chef dell'Open Colonna è seduzione del palato, orchestra e strumento, arte e stomaco. E scusate se non è un caso che il suo regno sia all'ultimo piano del Palazzo delle Esposizioni, dove l'arte è contemporaneità. Ma Antonello Colonna ha deciso di stupire ancora e aprire il proprio scrigno dei segreti. Lo ha fatto con un volume in uscita in questi giorni per Newton Compton Editori che si intitola non a caso (Antonello non lascia mai nulla al caso) "I segreti della cucina italiana - Ricette e invenzioni di un cuoco rivoluzionario". Tanto rivoluzionario da raccontarsi a tutti, come se un poeta della musica, un cantautore fra i più raffinati e impenetrabili salisse sul palco del Festival Sanremo.

«È il quarto libro che scrivo - racconta al "Romanista" Antonello Colonna seduto sul divano del suo fascinosissimo Open - ma è il primo volume di ricette. Mi sono sempre rifiutato di farlo perché ho sempre pensato

che sia una cosa triste. Alla fine però mi sono lasciato convincere, a 54 anni ho ceduto e ho deciso di fare il Festival di Sanremo. Questo è il mio Sanremo, e ho scelto una grande casa editrice, romana. Io sono romano e romanista e m'è sembrata la scelta migliore». Antonello Colonna insomma ha deciso di raccontare a chi cucina tutti i giorni i suoi segreti. «Sono segreti sì, ma raccontati da uno chef rivoluzionario. Io scimmiotto quasi i segreti, li prendo in giro. La cronaca di questi giorni ce lo sta insegnando: i segreti non finiscono mai». Per lo chef dell'Open «c'è sempre però un segreto dietro ogni piatto, ma ci sono tanti segreti dietro ogni chef e io racconto la mia vita segreta». E sempre rimanendo sul palco del Festival di Sanremo Antonello Colonna mentre stringe tra le dita il suo nuovo libro ci dice anche che «si tratterà di una canzone popolare. Insomma si tratta di ricette che chiunque è in grado di realizzare».

Antonello Colonna è originario di Labico e nasce da una famiglia di ristoratori. Nel 1985 ha preso in mano l'attività di famiglia compiendo una vera e propria rivoluzione gastronomica capace di conquistare i palati più raffinati. Nel 2007 trasferisce la sua filosofia di ristorazione all'Open Colonna, che diventa in breve il più esclusivo contenitore di cultura ed enogastronomia romano.

