

In libreria i «segreti» di Antonello Colonna

LUCINA



Newton Compton. Il libro di Antonello **Colonna**, sottotitolato "Ricette e invenzioni di un cuoco rivoluzionario" ha 336 pagine e costa 19,90 euro

Federico De Cesare Viola

«Venticinque anni fa dissi a un giornalista che la cosa più triste per uno chef era scrivere un libro di ricette. Mi sentivo un cuoco senza penna. Dopo un quarto di secolo mi sono guardato attorno e mi sono accorto che un piatto come la verza con veli di guancia e caciotta romana è ancora di grande attualità e che forse era arrivato il momento per una maggiore visibilità commerciale».

Esce in questi giorni, per Newton Compton, «Antonello **Colonna**, I segreti della cucina italiana. Ricette e invenzioni di un cuoco rivoluzionario», primo libro di ricette, appunto, in venticinque anni di carriera: il "che bab", i "qubi di coda alla vaccinara", il "negativo di carbonara".

Nomi che svelano molto del carattere e delle passioni di questo chef istrionico, imprenditore scaltro, aforista compulsivo e comunicatore per Dna: l'ironia, l'amore per l'arte, lo sguardo aperto al mondo e il rispetto per la tradizione. Dieci anni fa è stato incoronato Otta-

vo Re di Roma, a furor di popolo, per aver resuscitato - anche concettualmente - un monumento della cucina romana come il cacio e pepe, minacciato dall'infausta democratizzazione del sushi.

Il "regno" di **Colonna** nasce nel 1985 a Labico - piccolo comune tra i Colli Albani e i Monti Prenestini - quando il giovane chef, folgorato sulla via della nouvelle cuisine, trasforma la trattoria di famiglia in una meta gastronomica internazionale. Poi viene la vetrina di Casa Italia, l'amicizia del mondo politico, le intuizioni manageriali. Tre anni fa la svolta di Open**Colonna**: il quartier generale si trasferisce sul tetto del Palazzo delle Esposizioni. Un ristorante-museo, un non-luogo diafano e versatile, una sorta di "lanterna urbana". Una piccola rivoluzione per Roma. Il futuro sarà di nuovo a Valle Fredda con un resort, con orto biodinamico e scuole, sintesi di alimentazione, accoglienza e benessere.

In venticinque anni molte cose sono cambiate: il pubblico, il

mondo della ristorazione, Antonello **Colonna**.

«Oggi, più che un cuoco, mi sento un imprenditore di me stesso - si confida lo chef -, sono partito dall'artigianato nobile e ne ho fatto un'impresa. La prima volta che ho aperto la porta rossa (il celebre segno distintivo del ristorante, ndr) il mio era un pubblico estratto dalla grande hotellerie, borghese ma curioso. Oggi sono felice di avere i figli di quei clienti, una generazione sensibile e affezionata, non mi interessano i blogger incalzati sedicenti critici. Allora era un mondo di osti, di famiglie e di artigiani, oggi si è persa molta dell'identità».

Qual è, allora, la definizione più vera di cucina contemporanea italiana? Ecco in aiuto, puntuale, il **Colonna** pensiero: «Quella che mantiene intatti i valori della memoria. Io faccio una cucina che si potrebbe definire "per non vedenti", perché è riconoscibile, nella sua modernità e classicità, a occhi chiusi».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

