

CERCA nel sito:

OVERVIEW LUXURY

GALLERY

BLOG

ARCHIVIO NOTIZIE

ARCHIVIO SPECIALI

IN BORSA

TAGS

SHOPPING

YOOX.COM

myprestigium.com

 SOPRA
 il
OLIOS

Luxury24.it ti invita a scegliere la tua opera d'arte preferita.

Clicca e lascia il tuo voto!

Tombini Art raccontano la Città Cablata



ULTIMI GUSTO&METE

1. Antonello Colonna: «La cucina italiana non deve perdere la sua memoria»
2. Nella Michelin 2011 l'Oriente resta in vetta
3. A Milano cena artistica e rosata per tre chef stellate
4. Il Viceroy resort porta ad Anguilla l'atmosfera di Miami



La cucina italiana secondo Antonello Colonna

SCORRI 1/4

PIU' VISTI PIU' LETTI PIU' VOTATI

MONDO LUXURY

Top Five



Tutte le spiagge per un caldo Natale

Dieci mete fra eco-resort, novità e boutique hotel dal Brasile ai Caraibi, dalla Thailandia al ...



Il nuovo Louis Vuitton Tambour Spin Time



Pubblica su House24


Backstage

Il Blog di Paola Bottelli che vi svela tutti i retroscena e le curiosità del mondo della moda e del lusso. ▶

Ultimi Post

INTERVISTA

Antonello Colonna: «La cucina italiana non deve perdere la sua memoria»

Lo chef si racconta, dal libro che celebra i suoi 25 anni di carriera fino al nuovo eco-resort di Valle Fredda

di Federico De Cesare Viola



Rating: 5.0 Rating 5.0

Tags: Antonello Colonna, Roma, sushi, chef, Stati Uniti, ristorante, resort, Keith Jarrett

Archivio

Stampa Invia Commenta



LA CUCINA ITALIANA SECONDO ANTONELLO COLONNA

> Vai alla gallery

«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 guanciale 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", il "millefoglie alla crema pasticciera e cioccolato fondente". Nomi che svelano molto del carattere e delle passioni di

questo chef istriano, imprenditore scaltro, aforista compulsivo e comunicatore per dna: l'ironia, l'amore per l'arte e per l'architettura, lo sguardo aperto al mondo e il rispetto per la tradizione. Dieci anni fa è stato incoronato Ottavo Re di Roma, a furor di popolo, proprio per aver resuscitato – anche concettualmente - un monumento della cucina romana come il cacio e pepe, minacciato dall'inafausta 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 (sopravvissuta alle legislature), i viaggi negli Stati Uniti a promuovere la cucina italiana, 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 progettato da Paolo Desideri, un non-luogo diafano e versatile, una sorta di "lanterna urbana". Una piccola rivoluzione per Roma. Il futuro, però, sarà di nuovo a Valle Fredda con un resort innovativo, con orto biodinamico e scuole, sintesi ideale 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 e i nipoti di quei clienti, una generazione sensibile e affezionata, non mi interessano i blogger incazzati sedicenti critici».

Ai tavoli di Labico si sono seduti, nel corso degli anni, anche molte personalità del mondo della cultura e dello spettacolo. Vittorio Storaro, ad esempio, che definì la sua cucina «la linea d'ombra che sta tra la follia e la magia». C'è un pianista statunitense, invece, che non si è ancora mai affacciato alla porta. «Se proprio devo scegliere un personaggio famoso che mi piacerebbe avere mio ospite dico Keith Jarrett. Innanzitutto perché lo stimo e perché amo la sua musica. Tra lui e un ottimo pianista c'è la differenza che c'è tra uno chef e un

bruciapadelle. Ma anche perché è uno di quelli che non si concede mai un momento di mondanità e che dopo ogni concerto rifiuta gli inviti, sale sul suo aereo e torna a casa. Mi piacerebbe riuscire a convincerlo a fermarsi per assaggiare i miei piatti».

Oltre al pubblico, anche il mondo di colleghi e di addetti ai lavori è profondamente mutato. «Allora era un mondo di osti, di famiglie e di artigiani - prosegue lo chef - oggi ci sono i "localari", non più i ristoratori, e si è persa molta dell'identità della cucina italiana». 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. La cucina diventerà davvero arte quando di un piatto si riconoscerà sempre l'autore, o quantomeno la corrente, come per i quadri».

6 dicembre 2010

© RIPRODUZIONE RISERVATA

pagina 1 di 1

COMMENTI: 0

SCRIVI UN COMMENTO ▾


SCRIVI IL TUO COMMENTO:

Nome* (min 3 lettere):

Saranno accettati i primi 1000 caratteri (Testo minimo: 10 caratteri)

Email*:

WebPage / Blog:

Mostra i miei dati 

Copia il codice*: 38617

Caratteri disponibili: 1000

* Campi obbligatori

Leggi le condizioni:

Finalità del trattamento dei dati personali:
I dati conferiti per postare un commento sono limitati al nome e all'indirizzo e-mail. I dati sono obbligatori al fine di autorizzare la pubblicazione del commento e non saranno pubblicati insieme al commento salvo esplicita indicazione da parte dell'utente. Il Sole 24 ORE si riserva di rilevare e conservare i dati identificativi, la data, l'ora e indirizzo IP del computer da cui vengono pubblicati i commenti al fine di

Accetta le condizioni

INVIA ▾

Se io fossi Manolo Blahnik

Se io fossi Manolo Blahnik, colto ed educato gentiluomo che disegna scarpe amatissime dalle ...

IT bags in super saldo a New York

IT bags in super saldo a New York I marchi cult: Balenciaga e Givenchy, Miu Miu e Stella McC ...