

dissapore

IN VINO

4 pigoloso

the fooders

entra / registrati



Prova d'assaggio: le pizze surgelate
#cucina



Ahhh!!! Torna a grande richiesta "Indovina chi viene a cena show"
#cucina



Anatomia dello chef di successo
#cucina



Quando mangiare a casa degli altri è un inferno
#cucina



Tutti i giorni...

dissapore.com

dissapore

hot 3.2

NIENTE DI SACRO TRANNE IL CIBO

HOME

FORUM

MANGIARE FUORI

SALUTE

PRIMO PIANO

CUCINA

CHI SIAMO

MEDIKIT

Da Woody Allen a Renato Brunetta, perchè vogliono tutti Antonello **Colonna**

Scritto da: Francesca Ciancio lunedì 18 luglio 2011 12:49

share retweet



Buongiorno Antonello, sono Francesca Ciancio di Dissapore. La chiamo per l'intervista concordata qualche giorno fa". "Ehm, ma non era per lunedì? Ora sono qui con delle mie amiche, posso dedicarle solo qualche minuto". I minuti passati al telefono con Antonello **Colonna** sono diventati novantaquattro. Nel frattempo le amiche lo hanno salutato. Il **cuoco imprenditore** (il ristorante Antonio **Colonna** e l'Open **Colonna** nel Palazzo delle Esposizioni a Roma, più il resort di Vallefredda e la società f.u.d) è un fiume in piena. Sono costretta di tanto in tanto a entrare a gamba tesa nelle sue risposte. E' l'unico modo per fargli prendere una pausa d'ossigeno. Mi basta qualche secondo per capire che la mia scaletta se ne va a farsi benedire.

Parleremo di tutto un po', in un caos di ricordi e di pensieri che è solo apparentemente caotico. Però da qualche parte devo iniziare e scelgo l'argomento ministro Renato Brunetta, che ha scelto l'Open **Colonna** per festeggiare con i suoi amici romani le nozze celebrate a Ravello il 10 luglio scorso

Reduce dai festeggiamenti romani per il matrimonio del ministro per la Pubblica amministrazione e per l'innovazione. Come è andata?

Non è andata. Festa rimandata a data da destinarsi. Il Governo in questi giorni ha altro a cui pensare. Forse il giorno è il 29 luglio. Tutto deve essere perfetto, Brunetta è molto esigente ed è un nostro affezionato cliente. Vuole una cena a buffet con tanti tavoli dedicati alle diverse eccellenze romane. Tutto inaffiato da Prosecco di Valdobbiadene della zona di Cartizze. Per la pasticceria invece ha chiesto a Salvatore De Riso di venire in trasferta qui a Roma.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Ultimi post

Da Woody Allen a Renato Brunetta, perchè vogliono tutti Antonello **Colonna** (5)

Prova d'assaggio: le pizze surgelate (21)

Il meglio della settimana (0)

Inimitabili sinonimi d'estate: il Negroni (12)

Ahhh!!! Torna a grande richiesta "Indovina chi viene a cena show" (28)

Come preparare il gelato alla crema perfetto, con o senza gelatiera (7)

Anatomia dello chef di successo (21)

Ultimi commenti

Claudio Pistocchi: Sì, la penso come te... ma la domanda

Colinmckenzie: Che a **Colonna** gliene fregghi o meno, è

Claudio Pistocchi: Sconvolgente? Che gliene deve fregare a lui scusa? A me

Durthu: Straquoto! Sconvolgente anche il fatto che a **Colonna**

Colinmckenzie: Bello sapere come viene utilizzata la "task force

più commentati della settimana

Un uomo, una donna, il conto al ristorante (123)

Nessun disagio con questo cambio repentino?

Non per il ministro. Cura ogni particolare. S'immagini che sabato scorso si è presentata al ristorante una task force organizzata dalla segreteria del dicastero con il compito di far cenare coloro che, per qualche ragione, non avessero ricevuto in tempo la disdetta. Alla fine non si è presentato nessuno.



Tutto l'opposto di **Woody Allen** immagino...

Il regista newyorkese ha portato la sua jazz band qui all'Open: hanno già fatto un po' di serate e chissà che non tornino ancora. Allen sta girando nella Capitale *The Bop Decameron*, la sua nuova pellicola. Avverte all'ultimo momento e non si è mai fermato a mangiare. Anzi, una prenotazione c'era per ieri ma è saltata. Aveva chiesto un *roman brunch*.

E cioè?

I profumi delle tavole romane: lasagne, polpette al sugo, saltimbocca alla romana, pomodori e riso, ricottine fresche.

Veniamo alla "gente normale"...

Che poi è il mio successo reale, quella clientela che mi segue da un quarto di secolo. **Qui al museo** ci passa il mondo, sono io ad adattarmi e non viceversa. I miei buffet accontentano tutti: vegetariani, vegani, crudisti, fedeli del kosher, celiaci. Questa è la vera democrazia in cucina!

E il *city lunch* a 15 euro durante i giorni feriali. Piccolo prezzo. Ma anche grande cucina?

Per forza e sa perché? Quando ho lanciato questa formula pensavo che sarei stato aggredito solo da orde di commesse di via Nazionale o dagli uscieri della Banca d'Italia. Invece ci vengono il Governatore Mario Draghi e i vertici del Quirinale. Il problema è farci venire gli impiegati. Perché questi qui si ostinano a mangiare porcate nei bar sotto gli uffici?

Forse perché spaventati dal posto e dal servizio?

E perché, non ho diritto ad accompagnare un'insalata con un tovagliolo di lino e un bicchiere Spiegelau? Sempre 15 euro sono! Se poi non hai problemi, ci metti una bottiglia di Clos du Mesnil di Krug e fanno 615 euro!

Roma | Venite a scoprire Lievito Madre, stessa categoria di Sforno, Bir e Fud, Fucina e Gatta Mangiona (85)

Quando mangiare a casa degli altri è un inferno (83)

Prova d'assaggio: la pasta (51)

Caraffe filtranti | Nella guerra dell'acqua chi perde di sicuro siamo noi (49)

Milano | Col diavolo al Pont de Ferr (47)

Brunetta: matrimonio gastrofanatico. Non farsene una ragione (31)

Argomenti

il meglio della settimana

massimo
bottura



La classe operaria va al risto-museo.

A Berlino, a Copenaghen succede. In Italia no. Abbiamo anche un pranzo buffet a 10 euro, ma non lo sa quasi nessuno. Il caffè all'Open costa un euro. L'80 per cento della mia clientela ha un reddito medio di 70mila euro. Io vorrei conquistare buste paga più basse.

Proviamo a trovare un colpevole: la critica gastronomica?

Senza dubbio e soprattutto quella di avanguardia, quella che circola in internet. Siete troppo accelerati e finite per servire solo una nicchia di appassionati.

E lei che rapporto ha con la critica gastronomica?

In 25 anni ho preso e perso stelle e forchette. Vado sempre a ritirare i premi, anche quelli minori. Rimango in zona Uefa ma non c'è più la corsa esasperata ai riconoscimenti. Certo è che le guide perdono terreno e bisogna guardare con interesse e attenzione al web. Purtroppo è chi scrive per il web a fare poca attenzione.

In che senso?

Poca conoscenza di quello di cui parla, scarso rispetto del lavoro in cucina, pessime foto scattate con gli smartphone. Una volta li ho definiti "deportati digitali", chiusi negli spazi angusti di blog e forum. A ottobre sono quattro anni che sono a Roma: tutta questa gente da me non è mai venuta a mangiare. Sono sicuro che nove su dieci non sanno distinguere una lombata da una costata. E allora con chi mi confronto?

Salviamo almeno "la vecchia guardia"?

Lei è giovane per ricordarselo ma anni fa Edoardo Raspelli faceva tremare gli chef. Oggi fa pubblicità ai cancelli elettrici. Stampa romana? E chi l'ha mai vista al ristorante! Daniele Cernilli, ex direttore del Gambero Rosso, è venuto da me nell'83 a Labico. Mai più visto. Non pervenuti Antonio Paolini e Fabio Turchetti del Messaggero. Marco Bolasco, direttore editoriale di Slow Food, dopo 4 anni finalmente si è deciso.



Qualche nome da cui prendere esempio?

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Ahimè morti. Penso a Marino Barendson che pagava sempre il conto al ristorante e a Federico Umberto D'Amato, il fondatore della Guida dei Ristoranti dell'Espresso

E il suo amico Stefano Bonilli?

Viene spesso a fare due chiacchiere a mezzogiorno e volentieri mangio con lui un piatto di spaghetti, ma la sera? Vogliamo essere generosi? L'ho visto due volte. Eravamo assieme a Chieti per un evento Slow Food, gli ho chiesto: "Mi dai un indirizzo dove mangiare bene?". Mi ha risposto che non lo conosceva.

Mi apre invece il capitolo colleghi?

Mi avvalgo della facoltà dell'ipocrisia. Non le faccio alcun nome, né nel bene né nel male. Chieda a un qualunque chef italiano qual è suo il cuoco preferito. Le farà un nome straniero! La gelosia c'è, eccome.

Un quadro piuttosto plumbeo, siamo costruttivi, parliamo di *Foodstock*.

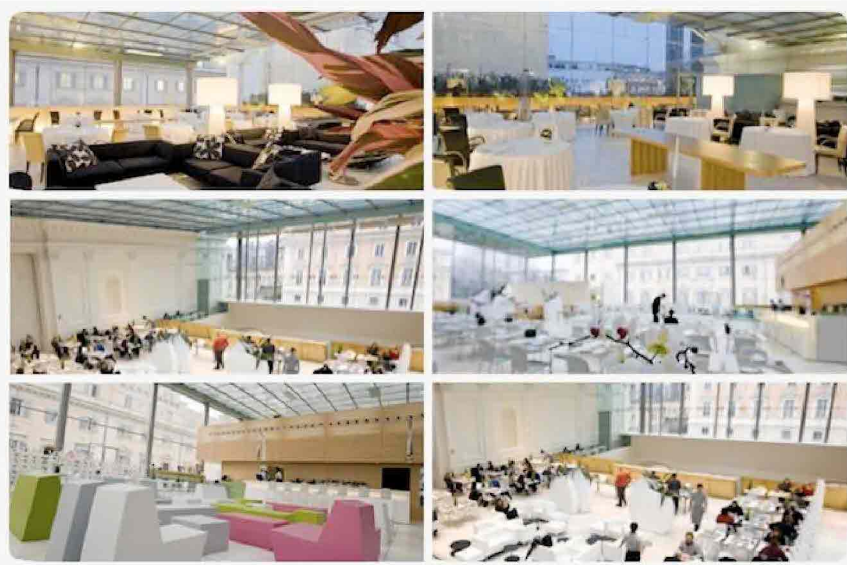
A Vallefredda sta prendendo forma qualcosa che assomiglia a Umbria Jazz o al Ravello Festival. Il cuore di tutto è il cibo ma attorno ci gira il mondo: la musica, il teatro, il benessere, la natura. Mi piacerebbe farne un luogo felliniano. E anche una clinica geriatrica per grandi chef in pensione. Pensi che tristezza vedere un Bottura, un Cedroni, un Vissani chiusi in un'anonima casa di cura.

Un bel gesto da parte sua e avrebbe una stanza anche lei?

No, io sono immortale.

Andata e ritorno a Labico con questo progetto?

Per me le radici non esistono. I valori me li porto dentro. Ho scelto Vallefredda perché avevo dei terreni da utilizzare e poi è a un tiro di schioppo da Roma. Antonello Colonna non è un luogo, ma una filosofia di vita.



E magari ha anche altre cose in cantiere.

Dovrei occuparmi di un punto di ristorazione gourmet all'aeroporto di Fiumicino, vorrei organizzare un convegno sullo status quo della gastronomia italiana, un'idea nata insieme a Massimo Bottura e Massimo Bernardi, ma soprattutto vorrei spiegare agli operai e agli impiegati che vale la pena mettere da parte qualche euro per andarsene a mangiare in un bel ristorante ogni tanto.

Ma lei non era il Che Guevara della cucina?

Preferisco la definizione di anarchico-aristocratico. La verità è che mi rimbalza tutto! Faccio l'ipocrita sempre con un pizzico di ironia.

[Crediti | Antonello Colonna, Dissapore, Palazzo delle Esposizioni, immagini: Antonello Colonna, Maurizio Camagna]

Tag: antonello colonna, foodstock, intervista, labico, open colonna, palazzo delle esposizioni, renato brunetta, vallefredda, woody allen



5 commenti a "Da Woody Allen a Renato Brunetta, perchè vogliono tutti Antonello Colonna"