



Chef Antonello Colonna

## Antonello Colonna: una ricetta tra cinema e cucina

Scritto da: [Teresa Monaco](#)

Allo chef **Antonello Colonna**, 1 stella Michelin, non dispiacerebbe affatto essere l'attore protagonista di uno di quei film tipo **Amore, cucina e curry**. E, nell'attesa di essere notato da un regista, si diletta a **spadellare** frittate di carciofi insieme a **Robert De Niro** (che ha incontrato a New York), ad ascoltare la musica di **Woody Allen** all'Open Colonna di Roma e ad accogliere alla porta rossa del Resort Vallefredda i pellegrini del gusto. **Dimenticate quei cuochi pelle e ossa** che vi propinano sogni e poca sostanza, perché Antonello è un **chef vero** e oggi si racconta a *Cinematographe*, svelandoci anche la sua infallibile **ricetta** e ovviamente il suo film preferito!



Chef Antonello Colonna

**Lei ama il colore rosso, che tra l'altro è l'emblema dello storico ristorante di Labico. A livello emotivo e culinario cosa rappresenta?**

Il colore rosso rappresenta la passione da sempre, ma io ci aggiungo anche l'agonismo.

**Ed è anche il colore predominante dell'opera *Liberi tutti – facente parte del progetto di Dan Len, Colorfood* - in cui un volto di donna è coperto da fette di carne che lasciano emergere solo le labbra e i carciofi vengono trattati come mazzi di fiori. Una composizione che punta al gusto! La sua attenzione per l'arte mi fa sorgere spontanea una domanda: quale peso ha per lei il cinema, che è di fatto la settima arte?**

Il cinema è e rimarrà per sempre quello che spesso chiamiamo l'immaginario collettivo, un luogo che ci accomuna e resta ancora lo specchio dell'anima e dei sogni, rappresentando spesso i nostri ricordi.

**Negli anni Ottanta è stato una sorta di cofondatore di Slow Food. Si sente ancora legato alla filosofia del *Buono, pulito, giusto?***

Assolutamente sì! Ritengo che nell'evoluzione del cibo rimane ancora salda la filosofia della sua identità.

**Quali sono le tradizioni alle quali resta maggiormente legato?**

La tradizione non è più un ingrediente, ormai è un concetto antropologico, e bisogna rispettarla conoscendone la sua storicità.

**Negli ultimi anni la figura dello chef è cambiata. Molti suoi colleghi hanno abbracciato la carriera televisiva, magari trascurando i fornelli. Cosa pensa di questa "rivoluzione"?**

Ben vengano i cambiamenti, e ben vengano le opportunità per abbracciare nuove economie, ma sempre nel rispetto della professionalità.



*Liberi tutti*

In tempi recenti l'importanza delle Stelle Michelin sembra acuirsi. È anche uscito un film, qualche mese fa "Amore, cucina e curry", in cui il regista si è dedito tra ristoranti stellati e tradizioni locali. Le piacerebbe essere il protagonista di una pellicola dal tocco culinario? È un mio sogno, ed ho la consapevolezza di come rappresentarmi.

**Qual è il suo film preferito e con quale piatto ne consiglierebbe la visione?**

Sono tantissimi ma per i ricordi della mia infanzia direi *La Cena di Ettore Scola*.

## **E la ricetta?**

### **Ovviamente la Cacio e Pepe**

**Ingredienti per 4 persone:**

- 500 grammi di bucatini
- 300 grammi di pecorino romano grattugiato
- pepe in grani – verde, nero, bianco e rosso – da macinare al momento

#### **Procedimento**

Far bollire l'acqua non salata – il pecorino sarà sufficiente a insaporire la pasta. Spezzare i bucatini in tre parti e versarli nell'acqua bollente. quando compare l'amido rilasciato dalla pasta – sono sufficienti pochi secondi – togliere con un

<http://www.cinematographe.it/9355/cinematografood/ricetta-cacio-e-pepe-antonello-colonna.html>

*mestolo quasi tutta l'acqua di cottura della pasta e versarla in un pentolino, da tenere su un fornello acceso vicino alla prima pentola. tutta la cottura sarà una prova di abilità per mantecare i bucatini come se si trattasse di un risotto. girare in continuazione la pasta, unendo via via l'acqua necessaria, prendendola dal secondo pentolino. a cottura quasi ultimata, preferibilmente ben al dente, aggiungere gradualmente il pecorino grattugiato e una prima generosa dose di pepe di mulinello senza mai smettere di girare. una volta amalgamato tutto il pecorino, servire e completare ogni piatto con altro pepe.*

**Presso l'Open, al Palazzo delle Esposizioni di Roma, adopera la formula "City Lunch". In cosa consiste?**

Il City Lunch rispecchia la City di Roma, un po' come la City rappresenta la città di New York. L'Open non a caso si trova in una posizione centrale, circondato da banche, studi internazionali, agenzie stampa e pubblicità, una vera City ed un vero Lunch nella City.

**Qualche anno fa anche Woody Allen si accomodato all'Open Colonna. Si ricorda quale piatto ha particolarmente apprezzato?**

Ha soltanto suonato, suonato, suonato...

**Per quali altri attori o registi le è capitato di cucinare e quali ricordi sono legati a quelle esperienze?**

Sono stati tantissimi, ma non posso dimenticare De Niro nel suo Tribeca, quando ci mettemmo a spadellare frittate di carciofi.

**Cosa pensa di Expo 2015, il cui tema è appunto "Nutrire il pianeta, Energia per la vita"?**

Un'occasione irripetibile.

Grazie al grande Antonello Colonna!