Vallefredda Resort, il cuore di Antonello Colonna a Labico

1 luglio 2015

Vallefredda Resort Antonello Colonna

di Virginia Di Falco

Vallefredda è il resort che **Antonello Colonna** ha aperto poco più di tre anni fa nella sua Labico, a poco più di trenta chilometri da Roma, dove tutto è cominciato, dietro la porta rossa più famosa d'Italia.
Una struttura imponente, completamente immersa nel verde, tra prati, campi di grano, alberi secolari. Una specie di navicella di cemento, che più la guardi, più ti chiedi come avrà fatto ad atterrare lì, e più ti piace. Forse perché è tutta porte, finestre, vetrate; uno spazio aperto che invita ad entrare e uscire senza soluzione di continuità. Arredata con oggetti presi dal design italiano più prestigioso, o presi semplicemente dalla memoria e, dunque, ancora più preziosi.
E tanti tavoli all'aperto, di legno povero, come le sedie. A godersi l'aria e la luce in

un’atmosfera di grande relax.

L’orto dello chef poi, così di moda oggi nei manifesti della ristorazione contemporanea, qui c’è per davvero. Ettari coltivati che si alternano a prati e patio. Soprattutto, è un orto che sta in tutti i piatti. Verdure, erbe aromatiche e ortaggi dai colori vividi, puliti, solidi, concreti.

Vallefredda Resort, il mio tavolo

Vallefredda Resort, scorci

Vallefredda Resort, l’orto

Amuse bouche: mousse di carote e di interiora di maialino. Dolce e rude combinati insieme in una sorta di effetto ‘la bella e la bestia’ che sembra essere, da sempre, la vera cifra della cucina di Antonello Colonna. Dove la tecnica non sovrasta mai la veracità e l’estetica del piatto accoglie anche una sostanza che se ne infischia, spesso, del solo apparire.

Vallefredda Resort, il benvenuto: mousse di carota e maialino

Tra gli antipasti, vignarola di coniglio con guanciale. Solo una citazione, quasi fuggevole, del celebre piatto della primavera romana; carne soda, sapidità equilibrata. Mentre gioca la carta della seduzione un po’ facile e immediata la coppa di baccalà mantecato, con patate e bottarga. Morbidezza a cucchiaiate nel più classico degli abbinamenti.

Vallefredda Resort, vignarola di coniglio

Vallefredda Resort, baccalà in coppa

Vallefredda Resort, pane e grissini

Primo piatto goloso già alla vista: gnocchi giganti di patate alla cenere, con scapece di zucchine. Delicato, dolce, bilanciato dalla sferzatina acetosa. E poi il minestrone di verdure e cappelletti: fresco, lieve eppure appagante; brodo cristallino, tiepido, con i colori dell’estate.

Vallefredda Resort, gnocchi di patate alla cenere

Vallefredda Resort, il minestrone

Tutti i secondi riportano in carta soltanto l’ingrediente principale: abbacchio, manzo, maialino, baccalà. Ancora una volta, terra e stagionalità faranno il resto.
Nella norma il piccione (cottura perfetta, beninteso) servito con un misto di verdure e ortaggi. E, anche in questo caso, sapori vegetali restituiti integralmente alla memoria.

Vallefredda Resort, il piccione

Insomma, la cucina è quella che ti aspetti da uno chef che ha fatto scuola, e tanta, non solo nel Lazio. Ritrovi i suoi classici, dal negativo di carbonara al diplomatico crema e cioccolato col caramello salato. Ma anche la spinta giovane e leggera dei suoi allievi. Qui a Labico lo *chef di cuisine* è **Alessandro Proietti Refrigeri**, due anni al Noma, un ritorno felice tra il verde di Roma. La mano sicura di chi ha familiarità con prodotti che gli sono vicini, vicinissimi — e non solo in senso metaforico.

A completare, un servizio piacevole, accorto, molto ben coordinato e una carta dei vini con tante soddisfazioni, per presenza di grandi e piccole – anche piccolissime – aziende.

Vallefredda Resort, il biscotto ghiacciato

Vallefredda Resort, l’uovo di bianco

Vallefredda Resort, piccola pasticceria

Vallefredda Resort, zoom sulla mini frolla

Il pensiero finale va ai due nomi femminili che vedo scritti sul menu: **Giulia Seveso** e **Valentina Spanpinato**, *chef de patisserie*. Avrei voluto conoscerle. Perché ho provato due dessert piacevolissimi e, soprattutto, gentili. Il biscotto ghiacciato di pistacchio e mousse di canditi e l'uovo di cioccolato bianco, ripieno di gelato allo zenzero su crema inglese. Due esempi di come attingere a piene mani dalla classicità senza rinunciare al proprio, personalissimo, tratto distintivo.

E anche la chiusura con la piccola pasticceria è molto gradevole, con *bonus* per la mini frolla con crema pasticcera: merita da sola una menzione speciale.

Vallefredda Resort, sambuco

Antonello Colonna
Vallefredda Resort
Via di Valle Fredda, 52
Tel. 06. 9510032
Aperto a pranzo e a cena
Chiuso: domenica sera e lunedi
www.antonellocolonna.it
Conto sui 90 euro.