



A tu per tu con Antonello Colonna, vi spiego il mio "total host"

4 marzo 2016 (<http://www.gugsto.it/2016/03/04/intervista-antonello-colonna-vi-spiego-il-mio-total-host/>) / Gugsto (http://www.gugsto.it/author/admin_gug/) / In evidenza (<http://www.gugsto.it/category/in-evidenza/>), Notizie (<http://www.gugsto.it/category/notizie/>), Tempo libero (<http://www.gugsto.it/category/tempo-libero/>)



Cuoco, ristoratore, imprenditore, albergatore, personaggio televisivo, difficile catalogare Antonello Colonna, Chef poliedrico che ha fatto del legame con il territorio e di una filosofia tutta sua dell'accoglienza i segreti di un successo professionale coronato da trent'anni di carriera. E' una storia di innovazione e sperimentazione quella di Antonello Colonna, in cui la Stella Michelin è solo uno dei tanti riconoscimenti, e forse neppure il principale (tra l'altro ha cucinato anche per la Regina Elisabetta II). Prova a raccontarmela lo Chef questa filosofia – che a me piace sintetizzare con la formula "total host" -; tra un passato *"rivoluzionario"*, un presente – in cui c'è *"grande confusione"* – e nuovi *"progetti in cantiere, tutti rigorosamente in Italia"* per il futuro; tra riflessioni sul mondo del Food e una risposta, data con garbata e ironica strafottenza, a Gualtiero Marchesi.

Lo incontro nel suo Open Colonna (<http://antonellocolonna.it/open/>), al Palazzo delle Esposizioni di Roma, dove ero stato invitato dallo Chef per parlare dell'offerta lunch. Poi il discorso si allarga e ci ritroviamo a parlare di economia. Perché nella ristorazione devi saper fare bene i conti, oltre che i piatti, se non vuoi chiudere. E tanti hanno chiuso negli anni per i conti che non tornavano, da Fulvio Pierangelini ad Alberto Ciarla (me l'ha confidato lui stesso) a Ferran Adria, nonostante siano nomi che hanno fatto la storia della cucina contemporanea.

*"Vede - esordisce - io provo un po' di tenerezza per tutti questi giovani che fanno le offerte pranzo stellate; io qui ho 200 coperti, ma quando rientro? Invece dal lunedì al venerdì proponiamo il **lunch a buffet con la formula all you can eat a 16 euro**, mentre il sabato e la domenica c'è il **brunch a 30 euro**. Chi vuole provare la mia cucina gourmet lo può fare la sera al Ristorante, c'è anche il **menù degustazione a 95 euro**".*



Il Ristorante dell'Open Colonna

D Non crede che può sembrare comunque un prezzo un po' impegnativo per chi vorrebbe avvicinarsi a questo tipo di cucina?

R *"Da noi si viene per trascorrere una serata piacevole e noi facciamo di tutto perché lo sia. Ma sa che se lei, per esempio, volesse assaggiare il piatto che ha preso sua moglie, non c'è bisogno che vi scambiate i piatti o vi passiate le posate, come accade di solito... ci pensiamo noi: ognuno dei nostri ospiti viene omaggiato con un piccolo assaggio dei rispettivi piatti, li chiamiamo*

"momenti". E se uno dei due opta per il menù degustazione l'altro non è obbligato a fare altrettanto, può liberamente scegliere dalla carta, anche un solo piatto".

*"Perché mai – mi domanda a sua volta in forma volutamente retorica – se voglio il risotto devo essere obbligato a prenderlo per due? Io questa cosa non l'ho mai capita, mi creda. Noi cerchiamo di andare sempre incontro alle richieste dei nostri clienti: rispondiamo sempre "certamente signore", mai "mi spiace non è possibile". Questo è il senso dell'ospitalità per me. E poi – prosegue – chi l'ha detto che la colazione deve chiudere alle 10 o alle 11? Da noi, al Resort di Labico la colazione non chiude mai! E perché mai debbo essere costretto a lasciare la camera entro le 11?? La camera da noi la si lascia quando più si è comodi, anche dopo pranzo. **Riapriamo il 19 marzo** dopo la pausa invernale, venga a trovarci e a vedere lei stesso come funziona Antonello Colonna Resort & Spa (<http://antonellocolonna.it/resort-spa/>)".*





D Nell'agosto del 1985 lei prende le redini della trattoria di famiglia e la trasforma in poco tempo in uno dei i migliori ristoranti italiani partendo dai piatti della tradizione, perché sceglie di dipingere la porta di rosso, che da maggio 2015 diventa anche componente essenziale del nuovo marchio di casa Colonna?

R *"Non nascondo che sono sempre stato affascinato da Elizabeth Arden ("Red Door" è il suo profumo di bandiera, ndr). Soprattutto però volevo dare un segno evidente della rivoluzione che volevo portare. Per un paese come Labico la porta rossa era un elemento insolito e fortemente innovativo, per impatto visivo e materiali di realizzazione. Oggi è un ponte tra passato e futuro, il simbolo di un mondo in continua evoluzione in cui origini, arte, cultura, buon cibo, sperimentazione e ospitalità si mescolano".**

D E prima del 1985 di cosa si occupava?

R *"Dal 1974 al 1980 ho lavorato nelle più prestigiose catene alberghiere internazionali. Dal 1980 al 1985, definendomi un "barbone di lusso", iniziai a frequentare, da ospite, i più prestigiosi ristoranti stellati d'Italia e di Francia, anche perché non ho mai creduto agli stage".*



Cannolo di baccalà panna acida caviale e limone candito

D Dodici suite con orto-giardino, ristorante gourmet, piscina di acqua termale e centro benessere. La sua tenuta di Valle Fredda è spazio eventi, temporary gallery, ma anche azienda agricola, zootecnica e casearia. Quali altre attività si possono svolgere al Resort, oltre che andare a cavallo, rilassarsi nella Spa e nuotare in piscina?

R "Cerchiamo di stimolare l'interesse dei nostri ospiti verso il territorio. Stiamo lavorando per riportare alla luce l'antica via Labicana. Valle Fredda sorge in un'area densa di storia e suggestioni, ricca di itinerari culturali, storici ed enogastronomici. E' un territorio da scoprire attraverso passeggiate archeologiche, palazzi baronali e centri storici pieni di sorprese, itinerari della natura e del gusto, strade dei vini dei castelli romani e del cesanese".



diplomatico crema e cioccolato e caramello al sale

D E qual è il costo medio di un sabato e una domenica da voi (all inclusive)?

R *“Per due persone il costo di un week end, comprensivo di accesso spa con massaggio, cena gourmet, una notte in camera matrimoniale e prima colazione, il costo è 450 euro. E' il prezzo di una delle nostre offerte esclusive, “dedicare”, che si può trovare sul sito del Resort”.*

D Tra food-blogger, classifiche, cooking show (Masterchef in testa), chef star - Cracco che prende il posto della Carrà e della Cuccarini e fa da testimonial a una nota marca di cucine - una brevissima riflessione su come (e dove) sta andando il suo mondo, quello della cucina e della ristorazione...

R *“Sono tutti fenomeni che nascono in un momento di grande confusione, in cui siamo frastornati dalla ricerca di innovazioni convulse che mancano della matrice storica di cui avrebbero bisogno. Quello di cui soffre il mondo della cucina è una mancanza della **centralità del cibo**. Deve tornare ai grandi sapori e odori, altrimenti rischiamo il fallimento. Rispetto alla presunta manipolazione da parte dei cuochi del mondo televisivo e dello spettacolo, c'è stato il momento dei calciatori, quello delle veline, quello dei cantanti, degli*

attori e delle attrici. Ora è il nostro momento. I cuochi sono una voce importante che sarebbe miope circoscrivere unicamente al mondo del cibo. Una voce che merita il giusto spazio e che va ascoltata. Certo, a patto che a parlare siano cuochi di razza".

D E non "cialtroni", cosa risponde a Gualtiero Marchesi, che in una recente intervista ha dichiarato: "Mi è bastato vedere due volte Antonello Colonna con Alberghi da incubo: roba da cialtroni"?

R "Vorrei arrivare prima alla sua età" (Marchesi ha 86 anni, ndr).

*mentre scrivo, con non poca sorpresa, scopro che dipingere di rosso la porta d'ingresso ha una varietà di significati , a seconda del paese e della cultura. Per la tradizione del Feng Shui aiuta a portare più energia in casa e crea un'atmosfera accogliente; mentre nella frontiera americana, i coloni dipingevano le loro porte di casa di rosso per informare i viaggiatori che erano benvenuti. Chissà se lo Chef ne è a conoscenza...



Tagged Antonello Colonna (<http://www.gugsto.it/tag/antonello-colonna/>), Carlo Cracco (<http://www.gugsto.it/tag/carlo-cracco/>), cucina (<http://www.gugsto.it/tag/cucina/>), food (<http://www.gugsto.it/tag/food/>), gourmet (<http://www.gugsto.it/tag/gourmet/>), Gualtiero Marchesi (<http://www.gugsto.it/tag/gualtiero-marchesi/>), intervista (<http://www.gugsto.it/tag/intervista/>), Labico (<http://www.gugsto.it/tag/labico/>), Open Colonna (<http://www.gugsto.it/tag/open-colonna/>), resort (<http://www.gugsto.it/tag/resort/>), Stella Michelin (<http://www.gugsto.it/tag/stella-michelin/>), total host (<http://www.gugsto.it/tag/total-host/>)

Nest, Tiziana Stefanelli apre il suo "nido" gourmet a Roma
 (<http://www.gugsto.it/2016/03/03/nest-osteria-il-nido-della-chef-tiziana-stefanelli/>)