

BLOG

INDIRIZZI DA NON PERDERE

TRA LUSSO E CAMPAGNA AL VALLEFREDDA
RESORT DI ANTONELLO COLONNA

DI FDL IL 30 SETTEMBRE, 2014



SEZIONI DEL BLOG

A tu per tu
 Agenda
 Diritte in cucina
 Food & Drink
 Indirizzi da non perdere
 L'arte della convivialità
 Le voglie
 News e Tendenze
 Smart Box

Il Vallefredda Resort è un luogo difficile da descrivere a chi non ci è mai stato. Immaginate di trovarvi davanti a parallelepipedi di cemento uniti tra loro da un lungo tunnel trasversale. Sopra, una piscina a sfioro. Intorno vigna, orti e tutto il rigoglio della campagna di Labico.

Un resort di lusso di sole 12 stanze dove coccolarsi tra la SPA, la piscina e il ristorante in cui la cucina è firmata Antonello Colonna, l'inarrestabile chef-imprenditore che ha creato Vallefredda (e che a Roma ha un ristorante nel roof garden del Palazzo delle Esposizioni, con una proposta stellata a cena e uno splendido buffet a pranzo).



Colonna ha iniziato nell'osteria di famiglia, proprio a Labico. E la sua cucina poggia ancora sulle solide basi della tradizione, con l'indispensabile spalla dei prodotti provenienti dall'azienda agricola del Resort. Straordinaria la qualità della carne, che sia di abbacchio, agnello o maialino, ma a Vallefredda si rimane incantati anche davanti a un semplice piatto di verdure: il trionfo di freschezza e stagionalità.



Una cucina che parla laziale, quella dello chef, dal Pancotto alle erbe spontanee ai Ravioli di Coda alla Vaccinara. Puntando alla sostanza, senza inutili ghirigori e capricci superficiali. Due assaggi su tutti? Gli Gnocchi di patate alla camera, cavolfiore e uerza e il Diplomatico crema e cioccolato e caramello al sale.

Cosa Vallefredda Resort

Dove Labico, Roma

Web www.vallefreddaresort.it

tag

Roma Antonello Colonna Chef Famosi Alta Cucina