WWW.LUSSOSTYLE.IT

LUSSO STYLE#23 - MENSILE - MARZO 2015 - €1,79

lussostyle.

ITAL

Londra&New York
FASHION WEEK
Colore, classicismo e glam

LUXURY AUTOMOTIVE

IL CAVALLINO RAMPANTE FA CENTRO.

ANCORA.

LA *FERRARI 488 GTB* INAUGURA UNA NUOVA ERA PER L'AZIENDA ORA GUIDATA DA *SERGIO MARCHIONNE*. L'EREDE DELLA 458 DIVENTERÀ PRESTO UN'ICONA...

VIAGGI
Il St. Regis
La più bella espressione del lusso in un hotel

STILE
Porsche Design
Da un'idea di Ferdinand Alexander Porsche è nato un must

FOOD RESORT
Antonello Colonna
"La mia cucina, tra equilibrio e antropologia"

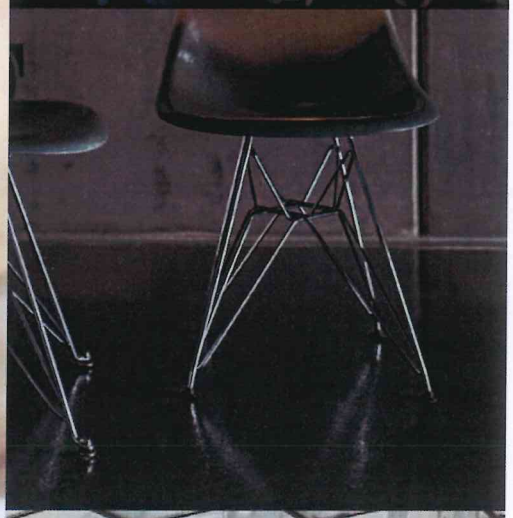
ANTONELLO COLONNA

"La mia cucina, tra equilibrio e antropologia"

Lo chef ha aperto a due passi da Roma, un Resort che porta il suo nome e all'interno del quale è possibile vivere esperienze uniche, indimenticabili.

di PAOLA PROIETTI paolaproietti

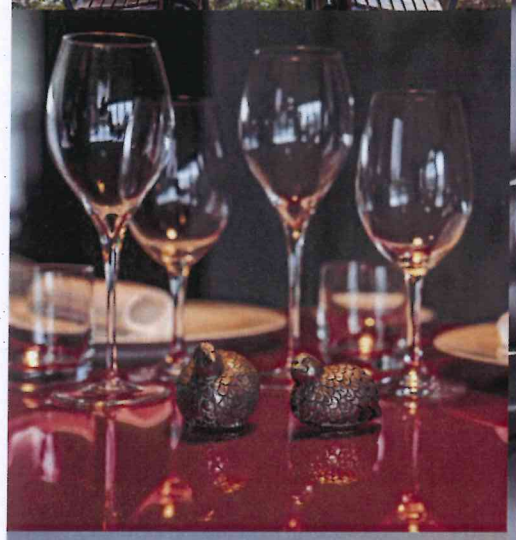
Nel nuovo resort di Antonello Colonna, la buona cucina si sposa alla perfezione con il relax offerto dal centro benessere



Una porta rossa, attraverso l'antica via consolare labicana. Una porta rossa immersa nel parco naturale di Vallefredda, a 30 km da Roma. Nell'ultima creazione di Antonello Colonna, il resort che porta il suo nome, la sua cucina sofisticata si sposa con il relax di una spa, completamente fuori dal mondo ma a due passi dal Colosseo: "Resort è un termine convenzionale, sicuramente utile a far capire il tipo di struttura che abbiamo fatto nascere, un luogo che in realtà di convenzionale ha ben poco", ammette lo Chef, Antonello Colonna. "E dico 'fatto nascere' non a caso, perché il progetto del Resort è per me il classico sogno di bambino che diviene realtà. Ma i sogni di un'infanzia non si materializzano per caso o per volere del destino, non si realizzano solo con la forza del pensiero, si costruiscono, giorno dopo giorno, mattone dopo mattone, con passione, ambizione e con la volontà di raggiungere un traguardo: l'arrivo è la realizzazione del sogno".

UNA STRUTTURA UNICA NEL SUO GENERE

Un gioiello del design che offre 12 splendide camere con vetrate panoramiche e arredi ad hoc. E la sua cucina va di pari passo con la natura: "Il Resort, che non a caso è immerso in un Parco Naturale, è in un certo senso, l'evoluzione dell'orto e della fattoria, dell'agrodiversità, della biodiversità. Tutti i piatti – racconta lo Chef - sono frutto di un continuo lavoro di ricerca e sperimentazione ma sempre mantenendo un forte legame con la tradizione e, soprattutto, con il territorio. Le materie prime che compongono i piatti sono tutte di provenienza locale: coltivate all'interno dei 50 ettari che circondano il Resort, o provenienti da produttori del territorio limitrofo". Qui lo chef si trasforma: "Mi sento un Farmer Chef – ammette – il Resort diviene uno strumento per aiutare le imprese locali, per rilanciare l'economia del territorio, per rilanciare prodotti e produttori". Il trittico del resort, ossia cucina dello chef, design del posto, si definisce con la spa, dove le acque delle fonti romane di Vallefredda la fanno da padrone. Dalle cure detox, al rilassamento, tutto dedicato alla rigenerazione del corpo. La spa del Resort Colonna è un viaggio che attraverso mani sapienti e l'uso di prodotti esclusivamente naturali passa dai bagni di vapore all'hammam, all'impacco di ricotta di capra e miele di acacia

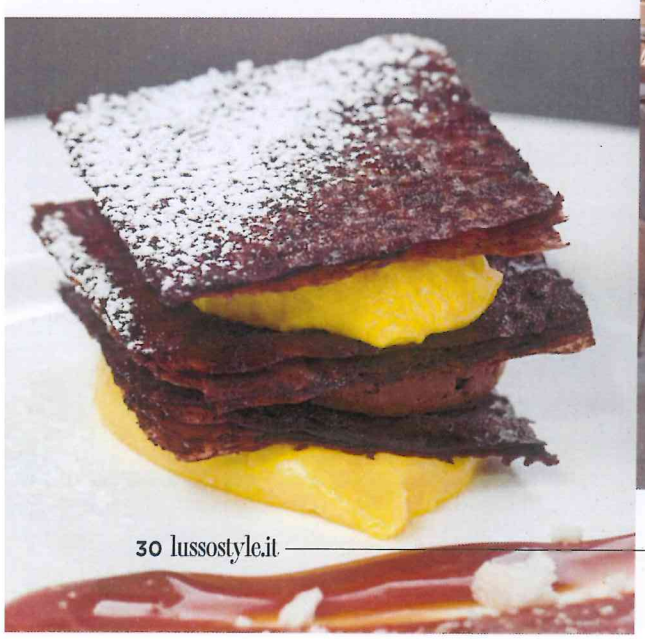


Ogni suite è dotata di un orto-giardino: qui lo chef Colonna rivela ai suoi ospiti i suoi segreti gastronomici

ai fagottini di lino e canapa alle erbe, dai trattamenti viso alle argille del posto fino ad arrivare all'atto conclusivo, il relax davanti al camino. Ogni suite ha "un orto-giardino", qui lo Chef rivela i suoi segreti gastronomici nei suoi corsi di cucina, qui è possibile organizzare eventi a cinque stelle, ma il resort è anche un'azienda agricola, zootecnica e casearia.

UN PERCORSO CHE PARTE DA LONTANO

L'ultima creazione di Antonello Colonna arriva dopo un percorso fatto di tanta passione, fatica e impegno. Ma anche dalla voglia di creare qualcosa di assolutamente unico. Arriva dopo sette anni di Open Colonna, ma per raccontare questa storia bisogna fare un passo indietro. Nel 2007 Antonello Colonna raccoglie l'invito del Palazzo delle Esposizioni di Roma, per gestire lo spazio creato dall'architetto Poalo Desideri al roof garden del palazzo, ovvero una serra di 2000 metri quadrati. È l'inizio di un successo incredibile. L'open diventa il più grande contenitore di cultura ed enogastronomia, il primo esempio di "maison gourmet" e allo stesso tempo il primo spazio eventi contemporaneo in una cornice di fine 800. È una realtà talmente consolidata "che i romani che si incontrano su Via Nazionale per pranzo si danno appuntamento "all'Open", un locale che ha seguito negli anni l'evoluzione della città, legata a due concetti fondamentali: lo spazio e il cibo. In sette anni, da ristorante di un museo, ha acquistato



una centralità sua, diventando un'attrazione, una sorta di spazio mediatico, in cui incontrarsi per appuntamenti d'affari di fronte a un buon piatto, per un city-lunch". E volendo descrivere il Resort e L'Open con una sola parola, Antonello Colonna non ha dubbi: "Se l'Open Colonna è la Boutique, il Resort è l'Atelier".

UNA PASSIONE ANTICA

La passione per la cucina è qualcosa con cui Antonello Colonna convive da quando è nato: "Mi ritengo in un certo senso un figlio d'arte, mio papà e mia mamma avevano una trattoria a Labico e io sono cresciuto vivendola. Ho frequentato poi un istituto alberghiero, fatto esperienze in diverse catene alberghiere ma quelle più significative le ho fatte a tavola.
Mentre i miei coetanei facevano stage, io andavo a mangiare nei migliori ristoranti del mondo con la mia fidanzata, quelli in cui si sentiva già sentore di rivoluzione gastronomica. Divulgatore della cucina romana, Colonna sul piatto per eccellenza non ha dubbi: "Secondo un sondaggio Docsa sulle esperienze senza prezzo da fare a Roma l'amatriciana batte la Cacio e Pepe e la carbonara. È in assoluto il piatto che rappresenta di più Roma nel mondo, eppure, in pochi sanno che per rispetto della stagionalità del piatto, dovrebbe essere cucinata solo due mesi l'anno. Il piatto più significativo per me invece è la Cacio e Pepe. Fino a una decina di anni fa era difficile anche trovarla nei menu dei ristoranti della Capitale, soltanto da qualche anno la richiesta è aumentata e con orgoglio ammetto che dietro questo rilancio c'è anche il mio zampino. Però, siamo ancora lontani purtroppo dalla fama della amatriciana. Al di là della bontà di questo semplice e gustosissimo piatto, è il ricordo che nasconde a farmelo amare tanto: simbolo di un'infanzia felice, quando mamma e papà chiudevano la loro trattoria agli ospiti e cucinavano una cacio e pepe per noi: era sempre il piatto migliore della giornata".
Antonello Colonna e la sua cucina raccontati in due parole? "Equilibrio e antropologia. Perché prima di tutto viene la storia, la tradizione, l'antropologia appunto, il tutto in equilibrio con il presente". LS