



ARRIVA IN PRIMA TV

“HOTEL DA INCUBO ITALIA”

con Antonello Colonna

**chef stellato, imprenditore e “anarchico” ai fornelli
in missione per risollevare le sorti di alberghi sull’orlo del fallimento**

DA DOMENICA 25 OTTOBRE ALLE ORE 21:15 SU DEEJAY TV

DIGITALE TERRESTRE CANALE 9

SKY Canale 145, TivùSat Canale 9

Antonello Colonna, chef stellato e imprenditore, è una persona semplice ma le sue scelte non convenzionali hanno scosso l'ambiente della cucina tanto che alcuni lo hanno definito un “anarchico ai fornelli”. Tutto ciò che apparentemente sembra perfetto ha un ulteriore margine di miglioramento se è Antonello Colonna ad occuparsene. A suo parere un'accoglienza impeccabile è la chiave per raggiungere il cuore di ogni cliente e, non è un caso, se la Regina Elisabetta lo ha voluto a Buckingham Palace.

Da domenica **25 ottobre alle 21.15** su **Deejay Tv** debutta **“HOTEL DA INCUBO ITALIA”**, il programma che tenta di risollevare le sorti di alberghi, locande e bed & breakfast sull’orlo del fallimento.

Sei puntate in cui Antonello Colonna affronterà una missione quasi impossibile: salvare gli alberghi più insospitati del Bel Paese da un’inesorabile fine, attingendo alla sua decennale esperienza nel settore alberghiero e in quello della ristorazione. Lo chef Colonna toccherà con mano le difficoltà che affliggono gli *“hotel da incubo”* sperimentando in prima persona i disagi subiti dai clienti. Dopo aver individuato i problemi passerà all’azione mettendosi al lavoro con lo staff per trasformare un fallimento ormai certo in un successo imprenditoriale.

Camere da letto e bagni sporchi, camerieri poco preparati, servizio inadeguato, colazioni che sarebbe meglio non assaggiare, strutture fatiscenti diventeranno solo un lontano ricordo.

Nella prima puntata, in onda domenica 25 ottobre, Colonna sarà in Liguria per risollevare le sorti di una villa cinquecentesca in quel di Nervi. Alla base del declino dell’hotel, a conduzione familiare, anche l’incomunicabilità tra padre e figlio e l’incapacità di stare al passo con i tempi.

“HOTEL DA INCUBO ITALIA” (6 episodi da 60 minuti) è realizzato da Endemol Italia per Discovery Italia.

ANTONELLO COLONNA

biografia

Chef e patròn dell'Open Colonna a Roma e dell'Antonello Colonna Vallefredda Resort&Spa a Labico, che, lo scorso anno, gli è valso una stella Michelin, Antonello Colonna è famoso per aver ridato lustro alla tradizionale cucina romana. Infatti, una delle sue ricette più note è il risotto all'amatriciana. Nato a Roma l'11 aprile 1956, Colonna inizia la sua carriera nel 1985, anno in cui prende il comando dell'attività familiare, stravolgendone completamente le linee guida. Ne cambia il nome, dandogli il suo "Antonello Colonna", e la linea gastronomica, che pur continuando sempre a far riferimento alla più antica tradizione gastronomica romano-laziale, propone un carattere rivoluzionario. Ma la sua attività non si concentra solamente a Labico. Anzi. La sua fama si propaga e giunge velocemente anche in America, grazie ad una serie di manifestazioni gastronomiche che si svolgono a New York. Cura, infatti, l'aspetto gastronomico di eventi come la maratona di New York, il Columbus Day e Time of Italy, ma anche dei Campionati del Mondo del 1990 e del 1994. Nel 1996 è supervisore di Casa Italia per i Giochi Olimpici di Atlanta e, nel maggio dell'anno successivo, l'ENIT lo nomina "Ambasciatore della cucina italiana nel mondo". In questi anni, cura anche la rubrica gastronomica del programma televisivo "Più sani più belli". Dal 1997 le sue consulenze si moltiplicano e molte catene alberghiere gli si affidano per il miglioramento e lo sviluppo della ristorazione negli alberghi. È stato testimonial di molte campagne pubblicitarie per diverse aziende e prodotti. Nel 2000 riceve da Palazzo Chigi l'incarico di Chef Ufficiale della Presidenza del Consiglio dei Ministri. Nell'ottobre del 2007 inaugura il Ristorante Open Colonna all'ultimo piano del Palazzo delle Esposizioni a Roma. Nella sua carriera cucina, tra gli altri, per la Regina Elisabetta II e i Reali di Svezia. Ad aprile 2012, nel cuore delle colline romane, immerso nel parco naturale di Labico, nasce l'Antonello Colonna Vallefredda Resort. Dodici esclusive suite con orto-giardino e ristorante gourmet dello chef patron Antonello Colonna che qui svela anche i suoi segreti durante i corsi di cucina. Piscina di acqua termale e centro benessere, la tenuta di Vallefredda è spazio eventi e al contempo temporary gallery, ma anche azienda agricola, zootecnica e casearia. Qui, chef Colonna ha inaugurato anche il master in Restaurant Management e Marketing. Lo Chef è stato docente anche in altri corsi di management della ristorazione e ha scritto diversi libri. Molto attento al sociale, sostiene e partecipa a diverse iniziative di beneficenza.

PER MAGGIORI INFORMAZIONI:

Cristina Maestro cristina_maestro@deejaytv.it Tel: +39 02 36006440 - Cell: +39 347 2318883

Twitter Ufficio Stampa: @DiscoveryItalia

IL PROGRAMMA SARA' DISPONIBILE ANCHE SU 

(guardalo sul sito: it.dplay.com – Scarica l'app su App Store o Google Play)