



Sabato 16 Luglio 2016, 19:53

Torpedino, pomodoro nato e brevettato a Fondi celebrato a Labico dallo chef Antonello Colonna

FONDI - Innovazione = tradizione = avanguardia = origine.

È in questa equazione che si potrebbe racchiudere l'essenza di: **“Dalla porta rossa alla generazione Torpedino”**, il bell'evento che si è svolto all'Antonello Colonna Resort and Spa di Labico, alle porte di Roma, per festeggiare quello che presto potrebbe diventare il primo pomodoro a marchio del Lazio.

A far da filo conduttore un modello imprenditoriale che partendo dalle radici e da uno stretto legame con la terra, riesce sempre ad innovarsi e ad intrecciarsi con il cibo, l'arte, la bellezza e il paesaggio.

Da una parte Antonello Colonna, maestro del gusto e di una ritrovata filosofia del “Farmer-Chef”. Dall'altra il pomodoro **Torpedino** coltivato soprattutto a **Fondi**, esempio dello straordinario passaggio tra l'innovazione che riporta alla tradizione e all'avanguardia che si fa origine. Al centro il relais di Labico: un luogo non luogo, in cui la linearità delle architetture incastonate all'interno del monumento naturale del parco di Valle Fredda, non fanno che esaltare un'idea d'impresa volta alla promozione e alla tutela di tutto ciò che riguarda il territorio.

Qui il cibo, prima ancora che materia, è memoria di radici profonde. Ricordi che se da un lato ripercorrono quello che adesso è un progetto di recupero dell'antica via Labicana - voluto da Antonello Colonna insieme all'Assessorato alla Cultura del Comune di Valmontone e alla Soprintendenza archeologica del Lazio e dell'Etruria meridionale - per il Torpedino riportano a quella Terra di Lavoro, ora al centro di un'agricoltura sinergica volta al riconoscimento di “luogo vocato” per la coltura del Pomodoro.

Tra gli ospiti che sono intervenuti: l'assessore all'agricoltura della Regione Lazio, Carlo Hausman; il direttore generale vicario di Agro Camera, Valentina Canali; la curatrice di design Domitilla Dardi, il mentore del progetto Torpedino, **Mariano Di Vito**; la produttrice di pasta Cuomo Amelia Cuomo, da Gagnano, e lo chef nonché padrone di casa, Antonello Colonna.

Per tutti l'importanza di un patrimonio da scoprire la cui ricchezza, seguita alla stratificazione di secoli di storia, non può che ricondurre alla condizione umana che guarda al futuro attraverso l'essenzialità delle proprie origini.

In questo caso, arte, bellezza e natura si fanno interpreti di un tutt'uno che riporta alla terra e all'armonia dei sensi.

Estasi che gli ospiti hanno potuto ritrovare nelle ricette tutte a base di pomodoro Torpedino create per l'occasione dallo chef Antonello Colonna.

URL : http://www.ilmessaggero.it/latina/torpedino_pomodoro_nato_e_brevettato_a_fondi_colonna_labico_roma-1859776.html