

Esperienza Colonna

NON BASTA IL TEMPO DI UNA CENA PER VIVERE APPENNA LA PROPOSTA DELLO CHEF DI LABICO, CHE PER QUESTO HA CREATO UN RESORT & SPA A POCHI CHILOMETRI DA ROMA

testo di Andrea Gori



Cuoco di lungo corso poi imprenditore, albergatore, personaggio televisivo, chef di re, vip e politici che si sono alternati al suo ristorante storico e stellato di Labico, per poi passare all'Open Colonna a Roma e infine tornare nel parco naturale di Valle Fredda, nel Resort & Spa Antonello Colonna, a 30 km da Roma. Qui troviamo 12 suite immerse nella natura circostante in maniera scenografica e armonica, ciascuna con orto-giardino e servite tutto il giorno da un ristorante gourmet, piscina di acqua termale e centro benessere. Ma è anche spazio eventi, galleria temporanea, azienda agricola zootecnica e casearia.

Da Labico a Roma e ritorno. Quanti dei suoi clienti dell'Open la seguono a Valle Fredda? Svariati. Molti cenano all'Open e vogliono continuare l'esperienza Colonna. Un'esperienza a 360° che oltre il tempo di una cena.

Woody Allen le chiese un roman brunch, ovvero un pasto con i profumi delle tavole romane: Lasagne, Polpette al sugo, Saltimbocca alla romana, Pomodori e riso, Ricottine fresche. Come si presentano questi piatti a una clientela gourmet, senza snaturarne il carattere popolare?

Quello che caratterizza il mio lavoro è la valorizzazione dell'ecosistema gastronomico fatto dei prodotti di stagione del nostro territorio. La mia è una cucina che non rinnega la sua origine contadina. Un linguaggio originale, ma ispirato alla tradizione. Allen all'epoca si affidò a me per queste ragioni. Ha da poco messo a dimora le prime piante del pomodoro Torpedino: quali ricette sono nate attorno a questo ortaggio?

Il Torpedino è il pomodoro laziale che parla di territorio e che rispetta l'etica del lavoro. Per questi motivi e per il suo gusto, sposa la mia filosofia ed era inevitabile che gli dedicassi piatti importanti del mio menù: la Carbotriciana, la Zuppa di pesce, la Pappa al pomodoro e la mitica Panzanella. Il parco naturale di Valle Fredda è inoltre famoso per la coltivazione del cosiddetto pisello labicano, che mi ha ispirato delle ricette di antica tradizione armonicamente sviluppate in una cucina romana moderna. Nella sua ormai lunga carriera cosa è cambiato nelle richieste dei clienti e cosa, invece, è rimasto invariato?

Un fenomeno in via di espansione, ma ancora contenuto, è la richiesta dei clienti vegani di ricette legate ai loro valori. In questo cambiamento, destinato a crescere, il mio territorio non solo non incontra pro-



In queste immagini:
 la piscina esterna
 • il ristorante dell'Antonello Colonna Resort & Spa, dove è possibile assaporare la tradizione: Cacio & pepe
 • gustare il Diplomatico cramo, staccolato
 • caramello al sale



LA MIA CUCINA NON RINNEGA LA SUA ORIGINE CONTADINA. UN LINGUAGGIO ORIGINALE, MA ISPIRATO ALLA TRADIZIONE

blemi, ma non ha neanche bisogno di sforzarsi vista la sua ricchezza in termini di biodiversità. Non è un caso che la Vignarola sia un'antica ricetta romana.

Grazie al vostro contributo, di recente è stata restaurata e trasformata in attrazione archeologica la Via Labicana: che significato riveste riportare alla luce un'antica strada consolare?

È stato un sogno che rincorrevo da tanto. È stata un'emozione per me riscoprire all'in-

terno della mia azienda, una strada, intatta, di oltre 2000 anni, che l'ironia del caso vuole che gli antichi avessero rinominato "La via del cibo".

La porta rossa è sempre stato il suo marchio e ha caratterizzato la sua storia: all'inizio significava la rivoluzione rispetto alla trattoria di famiglia, oggi?

È la testimonianza del consolidamento di una famiglia fatta di osti, cuochi e ristoratori dal 1874.