



**BIRRA
MORETTI**

IDENTITÀ GOLOSE



Guida 2017

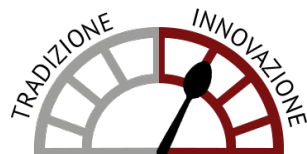
Guida ai ristoranti d'autore in Italia e nel mondo
con i premi alle giovani stelle



☰ [Indice](#)

Ricerca

CERCA



— Lazio —

Antonello Colonna



Adesso che lo chef è una figura quasi rinascimentale, qualcuno dovrebbe ricordarsi di fare un monumento ad **Antonello Colonna**, che il mestiere lo ha reinventato: fu lui a uscire dalla cucina e a finire sugli aerei e nei musei, a pensarsi manager, *mâitre-à-penser*, artista. Il tutto dietro la maschera antica dell'oste vernacolare, che gli è servita per non essere mai preso troppo sul serio: tu lo vedevi lì a fare la cacio e pepe come un **Aldo Fabrizi** acido ed eccotelo lì 20 metri davanti al gruppo a escogitarne un'altra.

Oggi **Antonello** può far pace con il mondo: nessuno gli nega il ruolo di grande maestro, che lui asseconda con una barba bianca da busto al Gianicolo, pronto sempre però «a mannàtte a quer paese». Vallefredda è il sogno campestre di Colonna, un resort psichedelico atterrato nelle placide campagne prenestine. Architettura estrema, pezzi d'autore, una spa geometrica. E la cucina di **Antonello**: che si esibisce a seconda del tempo e della stagione nella sala interna che pare un museo del design o



Chef
Antonello Colonna

[Vai alla scheda dello chef](#)

Sous-chef
Daniele Di Domenicantonio

In sala
Fabio Pelliccia

In cantina
Fabio Pelliccia

Contatti

+39 06 9510032

via di Valle Fredda, 52

00030 - Labico (Roma)

antonellocolonnaresort.it

resort@antonellocolonna.it

Chiusura

domenica sera e l'intero lunedì

Ferie

un mese variabile all'inizio dell'anno

nell'aia, a piedi scalzi.

Ormai lui non ha più bisogno di stupire: utilizza l'abbeccedario della sua tradizione convinto che tutte le strade partono a Roma (e portano ovunque): Vignarola di coniglio e guanciale, Verza lardo e primo sale, Gnocchi di patate di cenere broccoli e arzilla, Ravioli di trippa. Anni fa riuscimmo a far entrare un menù colonniano nei 140 caratteri di un tweet: lui deve averci preso sul serio e ha escogitato dei secondi telegrafici: Baccalà, Manzo, Piccione. Dolci eccellenti. Carta dei vini con posto d'onore al Lazio. *Chapeau*. Anzi: cappello.

Andrea Cuomo

Romano di stanza a Milano, sommelier e giornalista del quotidiano *Il Giornale*, racconta da anni i sapori delle città in cui vive



Lo chef consiglia

Benito al Bosco, via Morice 96, Velletri (Roma), benitoalbosco.com: un luogo quasi paradisiaco

+39.06.9633991



Dove dormire

nelle stanze del resort, container hi-tech di grande fascino

+39.06.9510032

Menu degustazione

90 euro

Antipasto

21 euro

Primo

21 euro

Secondo

34 euro

Dolce

15 euro



Cos'ha scoperto lo chef

diremmo quasi tutto. La cosa più importante? La figura dello chef-manager quasi rinascimentale

Perché fermarsi

strano per noi indicare un dolce, ma stavolta lo facciamo: Diplomatico crema e cioccolato e caramello a sale

Condividi l'articolo



Ricette dello chef



— Antonello
Colonna —

Cacio e Pepe

Legenda



Relatore: in dodici edizioni del congresso a Milano, dal 2005 a oggi, sei a Londra, sette a New York, tre a Chicago, oltre a sei edizioni del Food&Wine Festival, si sono alternati sul palco di **Identità Golose** oltre cinquecento protagonisti del mondo della ristorazione e della pasticceria, della pizza e del gelato. Li abbiamo evidenziati per ribadire la nostra piena fiducia in loro.



Chef20anni: segnala quelle cucine dove opera un cuoco che non ha ancora compiuto i 30 anni di età.



Chef30anni: segnala quelle cucine dove opera un cuoco che non ha

Perché fermarsi: mille i motivi che possono spingerci in un ristorante e mille quelli che possono farci tornare.

Lo chef consiglia: l'indirizzo dove lo chef ama rifugiarsi fuori dal lavoro per godere un momento tutto suo, così come una bottega dove fare un acquisto unico.

L'indirizzo: leggerlo sempre con attenzione. In diversi casi, la località può distare anche chilometri dal comune al cui territorio appartiene.

I prezzi: quando possibile, abbiamo indicato quelli medi di ogni singola portata. In caso contrario appare il prezzo medio vino escluso. Prestate attenzione ai prezzi dei ristoranti stranieri: spesso si aggiunge automaticamente al conto il costo del servizio al 15-20%.

Tavolo dello chef: un tavolo speciale, in cucina, a disposizione della clientela.



Simbolo della pizza: indica che il locale segnalato è una pizzeria.



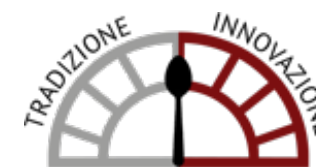
Stellina: locale con Acqua S.Pellegrino.



Giglio: locale con Acqua Panna.



Boccale di birra: locale con un'attenzione importante alla selezione di birre al calice e all'impiego della bevanda come ingrediente in cucina.



Tradizione/Innovazione: con questo borsino intendiamo evidenziare il tasso di memoria o creatività di un'insegna. Non è un voto, bensì la sintesi più immediata di quanto è spiegato nella scheda.

ancora compiuto i 40 anni di età.

Carte di credito: quando la voce non compare si intendono accettate tutte.

Cos'ha scoperto lo chef: l'ingrediente, la tecnica, la preparazione che ha scoperto lo chef nell'ultimo anno.



Birra Moretti: locale che si distingue per avere in carta Birra Moretti.



R: Ruinart Network.

**Novità
2017**

Novità 2017: novità della Guida 2017.

Identità Web - i protagonisti della cucina | Copyright Identità Web S.r.l. - Tutti i diritti sono riservati - Cookie Policy

Home

Introduzione

Premi alle Giovani Stelle

Storie di Gola



Identità Golose

Identità Golose - Guida ai ristoranti d'autore in Italia e nel mondo (2017) è un progetto ideato da **Paolo Marchi** e **Claudio Ceroni** e realizzato da **MAGENTAbureau** - Milano
www.magentabureau.it

Autore e curatore:
Paolo Marchi - paolomarchi@identitagolose.it

Caporedattore:
Gabriele Zanatta - gabrielezanatta@identitagolose.it

Coordinamento redazionale:
Giulia Corradetti - giulia@identitagolose.it
Carlo Passera - carlopassera@identitagolose.it

Relazioni commerciali:
Cinzia Benzi - guida@identitagolose.it

Progetto grafico:
150UP

Programmazione:
Itaca Comunicazione

Contributo redazionale:
Silvia Crippa
Chiara Nicolini
Marta Viganò

Traduzioni:
Slawka Scarso
Gabriele Zanatta

Identità Web S.r.l. - Corso Magenta, 46 - 20123 Milano - P.I. e C.F. 07845670962 - t. +39.02.48011841 - f. +39.02.48193536

Questo sito web utilizza i cookie per migliorare la navigazione. Utilizzando il sito si intende accettata la Cookies Policy.

[MAGGIORI INFORMAZIONI](#)

[OK](#)