# Antonello Colonna: Colpa della mentalità se falliscono i ristoranti

antonellocolonna-acfef63c

Lo chef stellato **Antonello Colonna**, classe 1956, è un uomo pieno di energia e di vitalità. E così oltre a gestire i suoi due ristoranti, l'**Open Colonna** a Roma e il **Ristorante Antonello Colonna** nel Vallefredda Resort di Labico, alla soglia dei 60 anni ha sentito il desiderio di impegnarsi in una nuova sfida. Così ora debutta in tv come conduttore di "*Hotel da incubo Italia*", versione italiana del programma portato al successo in America da Gordon Ramsay, in onda da domenica 25 ottobre alle 21.15 su Deejay Tv per sei puntate (canale 9 del DTT).

involtino di peperone 3 (2)**Perché un bar, un ristorante o un hotel si trova a un certo punto sull'orlo del fallimento?**
Difficile generalizzare. I motivi possono essere diversi: sporcizia, servizio inadeguato, cibo improponibile, strutture fatiscenti, nonché l'incomunicabilità tra genitori e figli, nel caso di gestioni famigliari.

**Al contrario, qual è la ricetta per avere successo oggi?**
Bisogna cambiare atteggiamento: occorre puntare sulla semplicità, tutelare tradizioni e prodotti locali, mantenere una cucina d'eccellenza e alzare i ritmi.

**La tua cucina è …**
Un omaggio alle mie origini contadine. I miei piatti sono concepiti nel pieno rispetto delle materie prime, per lo più a Km zero (le verdure e la frutta sono di mia produzione), ispirati alle ricette della tradizione romana ma rivisitati con fantasia, inventiva e altissima tecnica.

diplomatico crema e cioccalato e caramello al sale 2**Oggi si parla molto di home catering. Che cosa pensi della tendenza tra gli chef di dedicarsi a questa attività lasciando il posto fisso o chiudendo il ristorante?**
L'home catering è sempre esistito: quando lo chef di un ristorante fidelizza la clientela, è normale

trovarsi a organizzare anche cene private a domicilio. Lo abbiamo fatto e lo facciamo tutti: Gualtiero Marchesi, Carlo Cracco, io e a tanti altri. Ma non prendiamoci in giro: nessuno chef di successo chiuderebbe la propria attività per dedicarsi esclusivamente all'home catering.  Sarebbe insensato dal punto di vista economico. La verità è che spesso dietro la scelta di chiudere un locale si nascondono bilanci in perdita. Insomma, spesso è un fallimento camuffato da rinnovamento. È il caso per esempio di Bruno Barbieri, tanto per citare un collega celebre e noto al pubblico.

**Street food: una moda o un'occasione di business duratura?**
Il cibo di strada è un'ottima opportunità di business, ma solo se si punta su piatti e prodotti del territorio, per diffondere la più alta tradizione gastronomica italiana.

**Infine, uno sguardo ai tuoi locali del cuore. Dove porteresti un amico a cena?**
A Milano andrei da **Andrea Berton**, da **Carlo Cracco**, allo storico **Boeucc** e al Ristorante Trussardi alla Scala dallo chef **Roberto Conti**. A Roma, invece, da **Heinz Beck**, chef del ristorante La Pergola.