

### 5 mostre per agosto

*Le migliori esposizioni europee del mese*

[CONTINUA →](#)



### Pasadena

*Nella cittadina vicina a Los Angeles trionfano eleganza e buon stile*

[CONTINUA →](#)



*Niko Romito a Casadonna - Credits: Foto Francesco Fioramonti, Courtesy Ristorante Reale Casadonna*

*Food*

# NIKO ROMITO E LA SCUOLA DI CUCINA

---

*Laurea in economia, autodidatta ai fornelli, ha appena vinto la terza stella Michelin. E scommette tutto sulla formazione*

di **Silvia Anna Barrilà**



**T**erza stella per lo chef abruzzese **Niko Romito**. Nella Guida Michelin 2014 il suo Ristorante Reale Casadonna a Castel di Sangro, in provincia dell'Aquila, si è aggiunto al ristretto gruppo degli otto ristoranti italiani su 105 al mondo insigniti delle tre stelle.

Segni particolari del giovane chef? Senza dubbio la laurea in economia e il fatto di essere un autodidatta in cucina. Non per questo non dà importanza alla formazione, al contrario: nella splendida casa rurale di Casadonna, in cui si trova il ristorante, ha fondato una scuola di cucina.

Ma andiamo per gradi: è nel 2000 che Niko Romito, dopo la scomparsa del padre, decide di tornare da Roma a Rivisondoli, il paese della famiglia, per raccoglierne l'eredità e portare avanti, insieme alla sorella Cristiana, il ristorante Reale. In pochi anni Romito conquista la prima stella Michelin (è il 2007, lui ha 31 anni), e poi subito una seconda (2009).

Nel 2011 rinuncia all'offerta di dirigere il Bvlgari Restaurant a Tokyo e decide di investire tutto sul suo territorio. Rileva la casa rurale "Casadonna" e la trasforma in un elegante ristorante e hotel (lo vediamo in questi giorni nella pubblicità dei Ferrero Rocher). Apre la scuola nel 2012, mentre nei vecchi locali del

Reale a Rivisondoli crea "Spazio", un ristorante affidato interamente ai suoi studenti che si alternano tra i fornelli e i tavoli. È un modo per ampliare la proposta formativa della scuola, per dare agli studenti la possibilità di mettere davvero le mani in pasta nel mondo del lavoro, di acquisire sicurezza e padronanza del mestiere.

Ma Romito è anche un divulgatore della cultura del buon cibo e del territorio perché collabora con partner e fornitori locali. Proprio in questi giorni Spazio è in trasferta a Roma, ospite di Settembrini, in qualità di "temporary space gastronomico", ed è solo la prima di una serie di partnership in programma sia in Italia e all'estero.

La sua voglia di fare cultura sull'alimentazione non si ferma qui. Romito guarda anche al web: questo mese partirà in Italia il suo nuovo progetto in collaborazione con Pasta Garofalo intitolato "**Unforketable**", una serie di cortometraggi che costituiscono una sorta di enciclopedia video del gusto e, attraverso un linguaggio cinematografico raffinato, presentano le ricette della tradizione italiana tramandate di generazione in generazione nelle cucine italiane e rinnovate secondo la sua propria visione.

Una visione che si caratterizza per la ricerca della semplicità, del sapore finale. Un approccio quasi zen che mira all'essenzialità, attraverso l'uso di pochi ingredienti, e tende a togliere e alleggerire per arrivare all'essenza, al cuore dei cibi.

© *Riproduzione riservata*

SHARE





ICON PER AUDI

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE



DONNE

**Gigi Hadid è la protagonista sexy di Sports Illustrated**



DONNE

**L'angelo di Victoria's Secret Taylor Hill su Instagram**



FOOD

**I migliori 100 vini del mondo**

Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta la [cookie policy](#). Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie.

