

CASADONNA/REALE

Casadonna sorge a Castel di Sangro (AQ), all'interno di un monastero del '500, immersa nel verde e circondata dalle montagne abruzzesi del Parco Nazionale d'Abruzzo. La tenuta si estende su 6 ettari, a 800 metri sopra il livello del mare, e comprende una vigna sperimentale (piantata a Pecorino, vitigno autoctono che qui trova la sua altitudine più estrema nella regione), un frutteto e un giardino di erbe aromatiche e spontanee. Il restauro imponente del monastero, che al momento dell'acquisizione si trovava in uno stato di abbandono, è stato voluto nel 2009 da Niko Romito: lo chef cercava una nuova location per il ristorante Reale (all'epoca situato a Rivisondoli) e un quartier generale per la sua attività in espansione. Casadonna ha aperto le porte ufficialmente nel 2011 e ospita il ristorante Reale (3 stelle Michelin) e la sede della scuola di cucina professionale "Niko Romito Formazione".

L'architettura è essenziale, elegante, imponente: mattoni antichi, pietra della Maiella, legno, pareti trattate con la cera d'api come si faceva anticamente, e poi luce e verde, in un dialogo continuo tra interno ed esterno, attraverso grandi vetrate. I primi due piani sono occupati dalla reception e dalle stanze dell'hotel di charme ideato da Niko con la sorella Cristiana Romito: ogni camera è insonorizzata, vestita d'arte, di colori tenui e materiali organici, e dotata di Hammam. Ai piani inferiori si trovano la sala delle colazioni, inondata di luce e con una vista suggestiva sulla vallata, e la sala del camino, dove gli ospiti sono soliti trascorrere l'ora del tè o del cocktail, leggere e rilassarsi.

Al medesimo piano si trova la cantina, racchiusa nella pietra e sormontata da una volta a botte: qui trova posto un'ampia collezione di etichette, concentrata principalmente - ma non esclusivamente - sull'eccellenza vitivinicola italiana. La cantina occupa il posto dell'antica stalla del monastero. A Casadonna ogni pietra trasuda storia: le basole levigate del pavimento provengono dal recupero di storici palazzi e chiese abruzzesi, e si alternano a sezioni di pietra calcarea della Maiella; anche le grandi tavole di legno che rivestono la sala del camino sono recuperate dal territorio, mentre antiche porte sono montate su cornici di ferro ossidato. Il décor e la ristrutturazione sono stati ideati e seguiti dallo chef e dalla sorella Cristiana Romito, con l'architetto Leonardo De Carlo dello Studio Leonardo Project di Pescara.

Il piano inferiore del complesso è occupato dal ristorante Reale. In soli 7 anni il ristorante ha conquistato 3 stelle Michelin e numerosi altri riconoscimenti prestigiosi: un risultato sorprendente per uno chef - e una squadra - così giovane (Romito è del '74). La filosofia della cucina pone l'accento sul gusto nel pieno rispetto dell'ingrediente, un obiettivo raggiungibile solo attraverso una ricerca incessante su produttori, tecniche e nutrizione. I piatti di Romito sono precisi, equilibrati e "semplici", perché l'incredibile lavoro necessario alla loro messa a punto non si traduce mai in un'inutile complicazione nel piatto. Solo così ogni portata può diventare sintesi perfetta di eleganza e conforto. L'equilibrio del ristorante si fonda anche sull'eccezionale servizio di sala, disinvolto e allo stesso tempo elegante e tecnicamente impeccabile, sotto la supervisione di Cristiana Romito, affiancata dal sommelier Gianni Sinesi. Casadonna e il ristorante Reale riflettono la filosofia essenziale dello chef Romito, e la sua appassionata dedizione al gusto, all'arte e a una "cultura del luogo".

<http://www.casadonna.it>

<http://www.ristorantereale.com>