

**SCEGLI I PRODOTTI DI RISPARMIO  
GESTITO E LA CONSULENZA  
DI CHEBANCA! GRUPPO MEDIOBANCA.**

Messaggio Pubblicitario con finalità promozionale

**SCOPRI DI PIÙ**

SETTEMBRE

**11**

LUN

**SCEGLI I PRODOTTI DI RISPARMIO GESTITO E LA CONSULENZA  
DI CHEBANCA! GRUPPO MEDIOBANCA.**

Messaggio Pubblicitario con finalità promozionale

**SCOPRI DI PIÙ**

## Chef Niko Romito, maestro di gusto

Andrea Gori 12/02/2017 11:42



**Mi piace** Piace a 16 persone. Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici.

**Piatti capaci di parlare al cliente ancor prima che il servizio di sala ne sveli la ricercatezza. La filosofia dello chef abruzzese del Ristorante Reale si riflette nel suo impegno per l'insegnamento del valore benefico del cibo**

Tra gli exploit più convincenti dell'ultima generazione, **Niko Romito** è ormai assunto al ruolo di guida tra gli chef del presente e futuro dell'Italia in cucina, come certifica anche la conferma delle **tre stelle Michelin** per il **Ristorante Reale di Castel di Sangro** (Aq), all'interno dell'**hotel Casadonna**, che ospita anche il Laboratorio e la Scuola di alta formazione e specializzazione professionale. Dalla parte di Romito non c'è solo la creatività incarnata in una complessità alla portata di tutti, ma anche un ampio progetto che parte dalla formazione dei futuri cuochi e punta alla diffusione della cucina italiana nel mondo.



Niko Romito fotografato da Alberto Zanetti

**Ha appena presentato il progetto Intelligenza nutrizionale dedicato agli ospedali. Che valore ha il cibo in quel contesto?**

Ho partecipato perché l'a.d. di GioService, Lorenzo Miraglia, mi ha proposto un progetto che è molto più di "alta cucina per gli ospedali". Con i dati sulla scarsa qualità – organolettica e nutrizionale – del vitto nelle strutture di ricovero e cura forniti dal dipartimento di Scienza dell'alimentazione e della nutrizione umana della Sapienza, ho capito che l'idea incrociava due ambiti di mio interesse: da una parte il cibo come veicolo di benessere, dall'altra tutto il lavoro che facciamo al Reale per standardizzare procedure di cucina, produrre semilavorati di qualità per l'industria e creare progetti per la ristorazione collettiva. Abbiamo applicato le nostre conoscenze per ripensare la produzione dei pasti in ospedale, dalla preparazione al servizio, rispettando costi e vincoli strutturali. I nuovi piatti, oltre a risultare più soddisfacenti, sono molto più nutrienti perché conservano il loro corredo di antiossidanti. Siamo partiti con il primo menù al Cristo Re di Roma.

**Quali sono i ruoli che spettano oggi a uno chef?**

Dobbiamo usare la nostra visibilità per far passare messaggi costruttivi e sensibilizzare su tutte le tematiche critiche dall'educazione alimentare individuale e collettiva, allo spreco e al made in Italy. Investiamo molto sulla ricerca e la tecnologia, e quasi tutto ciò che mettiamo a punto ha poi la possibilità di filtrare verso la ristorazione dei grandi numeri – penso alla diffusione dell'abbattitore, per esempio – rendendo possibile un'offerta migliore, soprattutto sotto il profilo della sicurezza alimentare e di una trasformazione più calibrata dell'ingrediente, in luoghi come bistrò e osterie "evolte".

**Grandi piatti ma anche grandi vini. Come nasce il lavoro con il sommelier Gianni Sinesi?**

Lui è bravissimo e di certo non ha un lavoro facile con me, per via del tipo di cucina che faccio, giocata su un equilibrio millimetrico che non va turbato, ma accompagnato. Lui la capisce, la ama, la condivide: non a caso abbiamo una forte empatia che

**Contatti**

**Ristorante Reale**  
Piana Santa Liberata  
Castel di Sangro (Aq)  
Tel. 0864 69382

[ristorantereale.it](http://ristorantereale.it)

## Terra difficile

«L’Abruzzo ha un potenziale incredibile, ma inespresso». È il grido di dolore di Niko Romito sulla sua Regione: «Nel corso degli anni un grandissimo lavoro è stato fatto dai privati nell’accoglienza e nella ristorazione, ma mancando un lavoro sistematico delle istituzioni restiamo sempre marginali. Ci vorrebbe un investimento concreto sul fronte della comunicazione, del turismo, come si è visto anche a Expo». Ma la voglia di fare non manca: «A Casadonna produciamo un pecorino, un progetto sperimentale per la viticoltura d’altitudine sviluppato in collaborazione con Feudo Antico del gruppo Tollo e il professor Attilio Scienza», racconta lo chef, «Abbiamo cominciato nel 2011, su appena un ettaro, dunque non tanto per fini commerciali quanto per testare la potenzialità del territorio. In breve, siamo arrivati alla terza vendemmia, abbiamo registrato risultati di grande soddisfazione e spero che questo case study possa servire come stimolo per altri imprenditori agricoli».

### La sua cucina parla di stratificazione, equilibrio, riproducibilità, in sostanza complessità senza complicazione. Eppure chi l’assaggia la capisce subito...

Il lavoro sul gusto, sulla struttura, sull’umidità interna e sulla leggerezza dei piatti è tale da consentire alla portata di “arrivare” al cliente anche meno esperto. La sala poi trasmetterà tutte le informazioni necessarie sui passaggi tecnici di cucina, aiutando in alcuni casi a farne un’esperienza migliore attraverso la spiegazione su come gustarlo. Anche se trovo fastidioso quando si esagera con le indicazioni su come costruire il “boccone perfetto”.

### Un altro leit motiv al Reale è il pane: se ne consuma sempre meno in Italia, mentre nei ristoranti trionfa la ricerca. Quale sarà il futuro dell’alimento più antico del mondo?

È talmente centrale da essere diventato portata del nostro menù degustazione. Abbiamo un laboratorio dedicato, facciamo una produzione separata per la colazione, e stiamo sviluppando un progetto specifico su quella linea. Se mi devo basare sull’esperienza che ho con i clienti che vengono a Casadonna e sulle osservazioni che faccio nelle grandi città, posso dire che si consuma meno pane, ma è cresciuta la qualità della produzione e anche la consapevolezza e l’attenzione di chi lo compra. Per quanto mi riguarda, il futuro del pane nelle case degli italiani passerà anche dalla catena del freddo: con le dovute cure, sarà possibile portare ovunque un prodotto dalla qualità superiore.

### La grande cucina italiana ha sempre bisogno di interpreti di livello: come procede il suo progetto di formazione?

Il format Spazio, un ristorante-laboratorio, avrà altre aperture dopo Rivisondoli (Aq), Milano e Roma? Siamo attivi ormai da cinque anni con la Scuola, con due corsi l’anno a numero chiuso, da 15 allievi l’uno, e si rende necessario pensare a un ampliamento dell’offerta, sia in termini di posti che con l’inserimento della lingua inglese. È in pieno svolgimento il corso autunnale, quello della primavera 2016 è entrato nella fase del tirocinio, mentre la prossima classe partirà a marzo 2017. La priorità al momento è Spazio, che ormai cammina con le sue gambe pur restando la palestra dei nostri diplomati: sono previste nuove aperture, sia in Italia che all’estero, a partire già quest’anno. Credo che il gusto italiano abbia un potenziale di crescita ancora altissimo e in parte inesplorato: la cucina italiana “vera”, di piacere e anche di ricerca, non è ancora stata esportata in maniera sistematica. A me piacciono i format e, dunque, ragiono in termini di modelli replicabili di altissima qualità. Per me il futuro è questo.



© Alberto Zanetti

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Commenti

Se siete iscritti alla community di Business People effettuate il [login](#) per pubblicare un commento. Se non siete iscritti, [registratevi](#) alla community di Business People.