

PARLIAMO DI [Chef Famosi \(/tag/chef-famosi/\)](#) ~ [Cucina Giapponese \(/tag/cucina-giapponese/\)](#) ~ [Cucina Vegana \(/tag/cucina-vegana/\)](#) ~ [Food Art \(/tag/food-art/\)](#) ~ [Frutta Esotica \(/tag/frutta-esotica/\)](#) ~ [Guida Michelin \(/tag/guida-michelin/\)](#) ~ [Ricette Senza Glutine \(/tag/ricette-senza-glutine/\)](#) ~ [Ristoranti Stellati Michelin \(/tag/ristoranti-stellati-michelin/\)](#) ~ [S.Pellegrino Young Chef \(/tag/spellegrino-young-chef/\)](#) ~ [Tecniche di Cottura \(/tag/tecniche-di-cottura/\)](#)

SIETE IN [Home \(/\)](#) > [Blog \(/blog/\)](#) > [A tu per tu \(/blog/interviste/\)](#) > Niko Romito: la ricerca dell'essenza

Cerca

SEZIONI DEL BLOG

[A tu per tu \(/blog/interviste/\)](#)
[Agenda \(/blog/agenda/\)](#)
[Dritte in cucina \(/blog/consigli-cucina/\)](#)
[Food & Drinks \(/blog/food-drinks/\)](#)
[Indirizzi da non perdere \(/blog/indirizzi-interestanti/\)](#)
[L'arte della convivialità \(/blog/arte-del-ricevere/\)](#)
[Lo voglio \(/blog/app-libri-design/\)](#)
[News e Tendenze \(/blog/news-tendenze/\)](#)
[Smart Box \(/blog/smartbox/\)](#)

BLOG

A TU PER TU (/BLOG/INTERVISTE/)

NIKO ROMITO: LA RICERCA DELL'ESSENZA

DI [GIORGIA CANNARELLA \(/PEOPLE/7E8BBCB4-DO1F-4BFD-B5D3-24040B7287B0/GIORGIA-CANNARELLA/\) IL 09 AGOSTO, 2017](#)



est.com/pin/create/button/?_deAy-%2F%2Fwww.finedininglovers.it%2Fblog%2Finterviste%2Fniko-

ia=http%3A%2F%2Finedininglovers-t-FBlogPost%2FI_6798_Niko-

escription=Niko%2BRomito%3A%2Bla%2Bricerca%2Bdell'essenza)

PH ALBERTO ZANETTI

La notizia è di venerdì 28 luglio: sarà **Niko Romito** (<http://www.finedininglovers.it/people/45d3be5e-ce23-478b-87dd-597cd8966789/niko-romito/>) a curare la cucina dei **Bulgari Hotels & Resorts** (http://https://www.bulgarihotels.com/en_US/) di Pechino, Dubai e Shangai, in apertura il prossimo autunno. Nei ristoranti della catena lo chef abruzzese proporrà una versione “aggiornata, concisa e necessaria, in più replicabile senza sbavature” della tradizione italiana.

Un concept in cui sono racchiusi i concetti chiave del ‘Romito pensiero’: la semplicità, l’essenzialità, il lavoro su tecniche e protocolli. “Dopo Ferran Adrià non si è più parlato di ricerca, solo di storia del territorio o di prodotti” spiega lo chef “Invece a me la ricerca - intesa in senso di trasformazione chimico-fisica - interessa sempre più per arrivare ai miei obiettivi: pulizia, eliminazione delle sovrastrutture, ottenimento del gusto assoluto”.

UNA STORIA D'ABRUZZO

3 stelle Michelin, 43esimo posto nella *World's 50 Best Restaurants* (<http://www.finedininglovers.it/tag/50-best-restaurants/>), candidato al *Basque Culinary World Prize*. I numeri non bastano mai a definire uno chef, e questo è ancora più vero nel caso di Romito. Bisogna piuttosto andare al ristorante **Reale** (<http://www.nikoromito.com/en/reale/>), a **Castel di Sangro**, incastonato tra le vallate verdissime del Parco Nazionale d’Abruzzo: una terra dalla bellezza selvatica e costante, un susseguirsi di montagne e vallate punteggiate di borghi dal fascino senza tempo. Negli ultimi otto anni la regione è stata vessata da una serie di terremoti che hanno complicato un quadro socioeconomico già di per sé non facile, accelerando lo spopolamento e di contro rallentando il turismo, una delle maggiori fonti di reddito.



(https://itinerariesoftaste.sanpel.it/utm_source=FDL_it&utm_medium=



(<http://www.finedininglovers.it/tendenze/interviste-semifinalisti-s-pellegrino-young-chef-2018>)



facebook

(<https://www.facebook.com/Fir>



(/feeds/)

È qui che nasce Niko Romito. A 12 anni il padre trasferisce la famiglia a Roma, mentre lui rimane a **Rivisondoli**, 500 abitanti, dove apre il Reale (prima pasticceria e poi ristorante tradizionale). A Romito mancano cinque esami alla laurea quando il padre si ammala e muore. Lui torna a Rivisondoli e in pochi giorni decide di rimanere e prendere in mano il locale, iniziando a tracciare una traiettoria del tutto sua, velocissima, una sfida alla logica e al buonsenso spinta “un po’ dalla visione, un po’ dall’ambizione e un po’, beh, dalla follia”. E così il ragazzo che “non sa cuocere nemmeno un uovo in padella” in sette anni conquista la prima stella, seguita dalla seconda l’anno successivo. Nel 2011 sposta il ristorante a Castel di Sangro, recuperando un ex monastero del ‘500, nel 2013 arriva la terza stella e nel 2017 l’entrata nei **World’s 50 Best**. E tutto questo da completo autodidatta.

NIKO ROMITO: IL MAESTRO

Niko Romito di maestri non ne ha mai avuti. “Se avessi avuto una formazione canonica non farei questa cucina, frutto di una partenza da zero con tanti errori e altrettante stupidaggini”. Forse per questo ha sempre cullato l’idea di una sua scuola, concretizzata solo nel 2011, quando nei nuovi spazi Castel di Sangro ha creato la scuola di alta formazione professionale **Niko Romito Formazione** (<http://http://www.nikoromitoformazione.com/>). “Negli ultimi 3 anni è quasi raddoppiato il numero degli iscritti agli alberghieri ed è cresciuto il numero di scuole private, ma io sono convinto che la bolla stia scoppiando. Però le persone che fanno qualcosa di serio, interessante e vero si posizioneranno sempre”.

Nel 2013 ha creato **Spazio** (<http://www.nikoromitoformazione.com/spazio/>), il ristorante-laboratorio in cui i ragazzi della scuola fanno lo stage di fine corso, con sede a Rivisondoli, Roma e Milano (ma in futuro sono previste espansioni a New York, Parigi, Londra, Berlino, Oslo, Singapore e Miami).

Il sistema funziona: “È un investimento su te stesso: nessun ragazzo che si sia impegnato ora è a spasso. Alcuni rimangono nell’orbita Spazio, altri aprono il loro ristorante, altri ancora vanno a lavorare da ex studenti: si sta creando un network bellissimo. Si trattano come fratelli”. Adesso nel solo Abruzzo stanno per aprire 6 ragazzi, tutti usciti dalla sua scuola.

NIKO ROMITO: L'ABRUZZESE

Romito è consapevole del ruolo di volano che ha avuto nel rilanciare la regione. “Vedono che l’**Abruzzo** è al centro di ogni cosa che faccio. E che non ho avuto finanziatori, né pubblici né privati: tutto è frutto del mio sacrificio”. Non è sempre stato così. “Dicevano che facevo nouvelle cuisine, ‘si muore di fame e si paga tantissimo...’. Per anni ricevevo più telefonate dalle banche che dai clienti e dai fornitori, sala vuota il sabato sera, 5-6 coperti a settimana. Le cose hanno iniziato a cambiare con la seconda stella ma non ho mai avuto overbooking. Ma non la vedo più come una cosa negativa, mi piace avere i tempi dilatati”.



Oggi, forti del suo esempio, sono tanti i ragazzi che scelgono di rimanere. “Abbiamo dato a tanti ragazzi il coraggio di crescere nel territorio. Oggi è più facile emergere in Abruzzo. Un ragazzo bravo viene subito individuato. L’ispettore di una guida molto importante, uno dei primi ad accorgersi di me, è ritornato dopo tredici anni. Mi ha abbracciato, era emozionatissimo. Ci ricordavamo entrambi i piatti che aveva mangiato: all’epoca gli avevo fatto le orecchiette con cime di rapa, patate e pomodoro!”.

NIKO ROMITO: LO CHEF



(<https://www.finedininglovers.it/best-restaurants/>)

*Sognatori
del gusto*



(people/e82f60fb-3c27-4605-b971-1710269fd85a/sergio-frizzale/)

SERGIO FRIZZALE
(/PEOPLE/E82F60FB-3C27-4605-B971-1710269FD85A/SERGIO-FRIZZALE/)

Continua a leggere
([/people/e82f60fb-3c27-4605-b971-1710269fd85a/sergio-frizzale/](https://people/e82f60fb-3c27-4605-b971-1710269fd85a/sergio-frizzale/))



Sicuramente quelle orecchiette erano più facili da descrivere di quella che è la cucina di Niko Romito oggi. Già solo i nomi dei piatti - *Essenza, Assoluto, Verza e Patate, Carciofo* - evocano silenzio più che racconto o, se scrittura deve essere, una scrittura cesellata al millimetro e scarnificata all'osso. Lo chef stesso è poco propenso alla narrazione: "Voglio sempre più parlare del mio lavoro con i contenuti. Il nostro, anche grazie ai social, è ormai un sistema cerebrale. Ma il pubblico 'normale' sta crescendo, e vuole portarsi a casa ricordi veri, emozioni, essere segnati da un'esperienza anche senza doverli raccontare".

L'anno scorso la Treccani ha inserito un suo piatto, l'**Assoluto**, nella descrizione del lemma stesso. "È l'estrazione da un unico ingrediente di un liquido con la densità dell'acqua. In letteratura gastronomica non esisteva un termine per descriverlo. Quello è stato l'inizio di un percorso. Il passo successivo il carciofo: l'estratto viene concentrato e diventa una vernice con cui laccare l'ortaggio". Il lavoro che Romito fa sugli ingredienti del suo piatto - sempre pochi se non uno solo, spesso vegetali - non è mai autoevidente. "La mia cucina va in equilibrio alla fine e non all'inizio. Se tutti gli ingredienti fossero perfettamente in equilibrio te lo scorderesti subito, non ci sarebbe la definizione perfetta".

NIKO ROMITO: IL RICERCATORE

Il progetto più rivoluzionario in assoluto della galassia Romito è **Intelligenza Nutrizionale** (http://www.nikoromito.com/progetti_back/intelligenza-nutrizionale/). Concepito in partnership con l'Università La Sapienza e il Gruppo Giomi/Gioservice, prevede la realizzazione di un menù ospedaliero perfettamente replicabile - e applicabile a tutti gli ambiti di ristorazione collettiva, come le mense scolastiche. "Stiamo servendo 400 pasti al giorno" racconta lo chef "Alcuni non vengono apprezzati dai pazienti perché non li hanno mai mangiati così: le verdure croccanti, la pasta al dente... ma il ruolo della ristorazione collettiva deve essere anche quello di far imparare a mangiare". Al momento esistono due menu, personalizzabili secondo le esigenze salutistiche dei singoli. "Mi sta molto a cuore il lavoro sulle diete liquide. Prendiamo l'*Assoluto*: 30 grammi di sedano, 40 grammi di carote e 50 grammi di cipolle. Una tazza di vegetale puro con una goccia di olio: tutta la sapidità nasce dall'estrazione cotta a pressione. Ti sto dando sali e minerali senza sale e grassi".

Nonostante il "margine zero" di errore nei protocolli certificati, rimane fondamentale il ruolo dello staff nell'applicarli. "Dobbiamo dare forza e valore alla figura di cuoco nella ristorazione collettiva. È importantissimo, fa ricerca insieme all'equipe medica. Perché non creare una scuola di formazione solo per loro?".

In quella storia cominciata a Rivisondoli ci sono ancora tanti capitoli da aprire.



<http://bit.ly/1Tt2YWu>

Segui FineDiningLovers anche su Facebook

<https://www.facebook.com/FineDiningLoversItalia/?fref=ts>

TAGS

[Niko Romito \(/search/?Niko+Romito\)](/search/?Niko+Romito) [Abruzzo \(/search/?Abruzzo\)](/search/?Abruzzo)

[50 Best Restaurants \(/tag/50-best-restaurants/\)](/tag/50-best-restaurants/)

Tweet

https://it.pinterest.com/pin/create/button/?id=RX57LDatdeAv-2&url=http%3A%2F%2Fwww.finedininglovers.it%2Fblog%2Finterviste%2Fniko-romito-intervista-6798%2F&media=http%3A%2F%2Finedininglovers-it.cdn.crosscast-system.com%2FBlogPost%2FI_6798_Niko-Romito-intervista.jpg&description=Niko%2BRomito%3A%2Bla%2Bricerca%2Bdell'essenza  Share 2

POTREBBE PIACERTI ANCHE:



(/foto/food/t
1 worlds-
50-

[/blog/news- \(/ricette/antipasti/ricette-](/blog/news- (/ricette/antipasti/ricette-)

PIÙ LETTI**RICETTE****IN EVIDENZA**

[\(/blog/interviste/interviste-](#)



[\(/ricette/dessert/ricette-tarte-](#)



[\(/foto/arte-e-design/livre-de-](#)



[\(/blog/news-](#)

[tendenze/mi-stars-film/\)](#)



[\(/ricette/primi-piatti/farro-e-](#)

[fagioli/\)](#)



[\(/foto/arte-e-design/visual-](#)

[feast-libro/\)](#)

social

[HTTPS://WWW](https://www)

Blog

[Vino d'autunno: dritte, appuntamenti... \(/blog/news-tendenze/vino-consigli/Antipasti \(/ricette/antipasti/\)](#)

[Il Gusto Per La Ricerca: grandi chef... \(/blog/agenda/il-gusto-per-la-ricerca-2017/Brunch \(/ricette/brunch/\)](#)

[Inaugura il nuovo Anteo Palazzo del... \(/blog/indirizzi-interessanti/nuovo-anteco-palazzo/Colazione \(/ricette/colazione/\)](#)

[Impiattare i Dessert: Consigli e... \(/blog/news-tendenze/impiattare-dessert-consigli/Contorni \(/ricette/contorni/\)](#)

[Come un quadro: gli still life di... \(/blog/news-tendenze/simona-rizzo-nature-dead/DeSSERT \(/ricette/dessert/\)](#)

[I ristoranti più famosi dei film:... \(/blog/news-tendenze/ristoranti-nei-film/Drink \(/ricette/drink/\)](#)

[Primi Piatti \(/ricette/primi-piatti/\)](#)

[Secondi Piatti \(/ricette/secondi-piatti/\)](#)

Parliamo di

[Chef Famosi \(/tag/chef-famosi/\)](#)

[Cucina Giapponese \(/tag/cucina-giapponese/\)](#)

[Cucina Vegana \(/tag/cucina-vegana/\)](#)

[Food Art \(/tag/food-art/\)](#)

[Frutta Esotica \(/tag/frutta-esotica/\)](#)

[Guida Michelin \(/tag/guida-michelin/\)](#)

[Ricette Senza Glutine \(/tag/ricette-senza-glutine/\)](#)

[Ristoranti Stellati Michelin \(/tag/ristoranti-stellati-michelin/\)](#)

[S.Pellegrino Young Chef \(/tag/spellegrino-young-chef/\)](#)

[Tecniche di Cottura \(/tag/tecniche-di-cottura/\)](#)

Foto

[Le foto del Livre de Cuisine di... \(/foto/arte-e-design/livre-de-cuisine-jules-](#)

[Visual Feast: l'esplorazione della... \(/foto/arte-e-design/visual-feast-libro/\)](#)

[iPhone Photography Awards 2017: le... \(/foto/arte-e-design/iphone-photog-](#)

[Giuseppe Ippolito 'Food Stories' \(/foto/arte-e-design/giuseppe-ippolito-fot-](#)

[Feast For The Eyes \(/foto/arte-e-design/feast-for-the-eyes/\)](#)

[In Viaggio: Gian Paolo Barbieri e la... \(/foto/arte-e-design/gian-paolo-barb-](#)

[NOTE LEGALI \(/LEGAL/\)](#)

[REGOLAMENTO DELLA COMMUNITY \(/POLICY/\)](#)

[SITEMAP \(/SITE-MAP/\)](#)

[CONTATTI \(/CONTACTS/\)](#)

S.PELLEGRINO (<http://www.sanpellegrino.com/it/it>)

FineDINING ★
LOVERS. (/)

(<http://www.acquapanna.com/it/it>)