

STORIE DI ECCELLENZA

Romito firma la cucina degli hotel Bulgari nel mondo: da Pechino a Dubai un gran tour del gusto italiano

– di **Maurizio Bertera** | 29 luglio 2017

È un annuncio importante per la piccola grande storia della cucina Italiana: Niko Romito ha firmato con Bulgari un accordo per nuove aperture di ristoranti italiani nel mondo. Il cuoco imprenditore abruzzese - che con il Reale di Castel di Sangro vanta tre stelle Michelin ed è stato new entry tra i 50 World's Best Restaurants, - curerà per la catena degli alberghi di lusso una serie di locali in diverse città mondiali. Il Gruppo aveva iniziato a “corteggiare” Romito già una decina di anni fa, ma solo di recente la collaborazione si è concretizzata. Così da fine settembre a Pechino, il mese successivo a Dubai, poi a dicembre Shanghai, negli hotel cinque stelle della catena, ci sarà un concept ristorativo, per una cucina “autenticamente italiana - spiega lo chef - attualizzata alla luce di esigenze e tecniche contemporanee. Mi hanno chiesto di portare un linguaggio identitario in cucina come l'architetto Antonio Citterio ha fatto per quanto riguarda il design della catena. L'ambiente e il cibo si fondono a parlare una lingua comune e riconoscibile. Citterio lo ha fatto con le linee, io con i sapori”.

Un gran tour delle regioni italiane

Il nuovo percorso gastronomico utilizza materie prime italiane ricercate, all'insegna della semplicità, così come ingredienti umili nobilitati dalla tecnica. Un brodo purissimo per iniziare, un originale antipasto in cui è stato sintetizzato un grand tour delle regioni d'Italia, accompagnati da versioni ricodificate della tagliatella al ragù, della cotoletta alla milanese, della pasta spezzata con polpo e patata, del tonno sott'olio, del tiramisù. Con il pane sempre protagonista al centro della tavola in quanto elemento-cardine della filosofia di Romito, nonché asse portante della nostra cultura alimentare. Grande attenzione sarà riservata all'intero spettro dei condimenti e “fondi all'italiana come alla finitura al tavolo “quella fatta di piccoli tocchi come la grattugiata di parmigiano, il filo di olio a crudo versato sul minestrone o la gocciolatura di aceto balsamico”. sottolinea Romito

Standardizzare la qualità

Lo chef conta su una squadra selezionata con la solita cura. Quelli che saranno le sue braccia operative nelle diverse sedi vengono da esperienze importanti e/o dalla scuola Niko Romito Formazione: Diego Ottaviani, classe 1970, di Guardiagrele (Ch), precedentemente executive chef del Ristorante Italiano a Macau, sarà chef del Ristorante Niko Romito Bulgari Hotel Pechino; Giacomo Amicucci, classe 1986 di Cattolica, già al fianco di Romito proprio al Reale sarà il responsabile del Ristorante Niko Romito Bulgari Hotel Dubai; Claudio Catino, classe 1984, di Terlizzi (Ba), in precedenza al Ristorante Berton di Milano, andrà a guidare la cucina della sede di Shanghai. In più, per ogni nuovo locale ha scelto tre figure professionali: chef, sous chef e

pastry chef mentre gli altri saranno selezionati nelle diverse destinazioni. Intanto la preparazione per la nuova avventura è stata fatta a Castel di Sangro: da mesi tutta la squadra si sta allenando nella riproduzione delle ricette messe a punto da Romito. La forza è proprio questa: aver saputo standardizzare - in accezione positiva - la sua cucina, ossia la possibilità per ciascun cliente del mondo di fare la stessa esperienza in ciascuno dei punti. Una novità assoluta per la cucina italiana.

Il codice del gusto italiano

Evidente la soddisfazione di Bulgari, espressa da Silvio Ursini, vice presidente esecutivo della maison: “Abbiamo seguito il percorso di Niko con attenzione e oggi riteniamo che il suo progetto di interpretazione della cucina italiana, e di formazione di nuovi talenti sia perfetto per poter garantire un'esperienza unica nei nostri nuovi hotel.” E giusta anche la chiosa dello chef abruzzese: “L'unica via per far conoscere il nostro modo di stare a tavola è farlo provare. Solo così chi si trova molto distante da noi potrà acquisire un proprio codice del gusto italiano. Il cibo naturalmente è esperienza totale, e va ben oltre a ciò che si trova nel piatto. È una questione di atmosfere, di attenzione, anche di ricercatezza, e soprattutto di benessere. Chi va all'Hotel Bulgari e mangia al Ristorante Niko Romito, in Cina, a Dubai o in qualunque altra parte del mondo, potrà uscire con la sensazione di aver visitato il nostro paese, anche se non c'è stato mai”. Per Romito è davvero un momento d'oro: ha firmato anche un accordo con la società Italia Cibum spa, sostenuta da Banca Profilo - che guardando al club deal ha trovato una cordata di finanziatori - per un aumento di capitale di 2 milioni di euro che porterà a numerose aperture dell'ormai nota formula trattoria gourmet creata dallo chef abruzzese. Così troveremo nuovi Spazio, oltre che nella già annunciata sede romana dei Parioli di prossima apertura, anche a New York, Parigi, Londra, Berlino, Oslo, Singapore, Miami.

© Riproduzione riservata