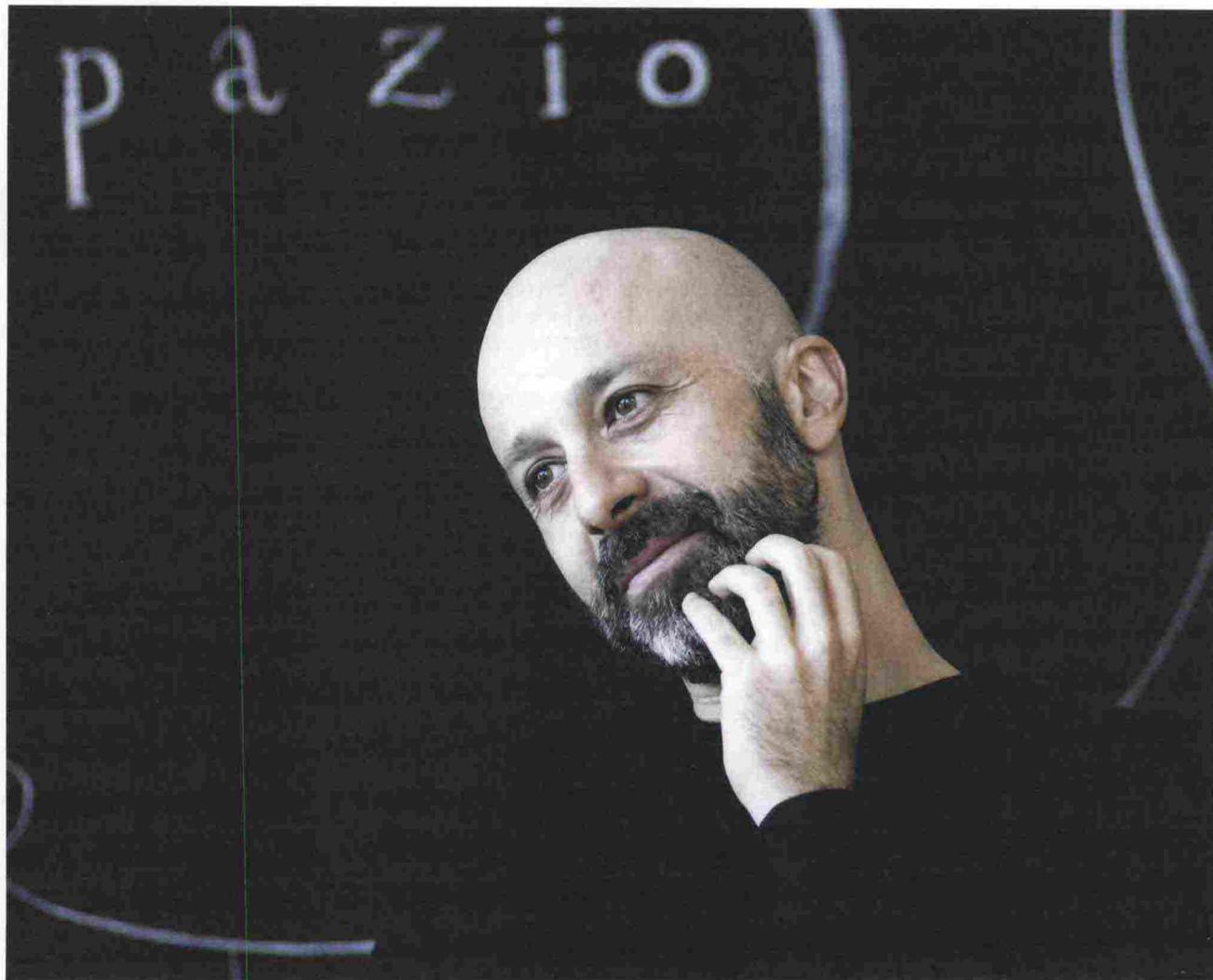


stilemese

A TAVOLA

di Maurizio Bertera



Il cuoco monaco

Rigore e semplicità: è la cucina millimetrica di **Niko Romito** e del suo Reale a Castel di Sangro. Da dove sta partendo il progetto di portare il vero stile italiano in tutti gli hotel Bulgari del mondo. Perché per lui i veri geni del cibo restano le nostre nonne

Per il neofita – soprattutto se viene da lontano – anche il viaggio di andata e di ritorno per il Reale è pieno di significati. L’attesa per un posto isolato ma anche al centro del mondo – non dimentichiamo che è considerato il 43° ristorante del pianeta – si prova nel percorrere una piana tra le più belle d’Italia, simbolo dell’Abruzzo verde. E il ricordo dell’esperienza, magari corroborata da una colazione da leggenda - divisa in più servizi al tavolo come si trattasse di una cena – vi accompagnerà verso casa. Non ci sono dubbi che **Niko Romito** sarebbe cuoco di successo tra le Alpi come a Pantelleria (infatti, i suoi bistrot Spazio vanno benissimo a Milano e Roma) ma è altrettanto certo che un luogo unico come Casadonna gli permetta di realizzare un lavoro diverso da quello che tutti i suoi migliori colleghi stanno facendo. A parte il “bello” naturale e il silenzio regalati dal convento del ‘500 ristrutturato – con camere suggestive – è affascinante che in una sconosciuta frazione di Castel di Sangro si sfornino tanti bravi cuochi, nascano progetti di educazione alimentare come vini biologici, si producano ricettari online e persino ottimi panettoni. Oltre ad apparecchiare una trentina di coperti per chi vuole gustare una delle cucine più essenziali, millimetriche e complicate del mondo, frutto di una ricerca pazzesca, senza tregua, faticosa. Tecnica di livello assoluto al servizio di piatti lontani da ogni fronzolo e ogni barocchismo. Premessa doverosa per inquadrare un genio sconosciuto ai più, recentemente proclamato miglior cuoco in Italia per la guida ai ristoranti del Gambero rosso e che ha iniziato un progetto rivoluzionario: portare “seriamente” la cucina italiana nel mondo, grazie a un concept all’interno dei Bulgari Hotels.

Romito, non se la prenda: fa sorridere pensare che una sfida così grande nasca in un ambiente monacale e non in un grattacielo della nuova Milano, per esempio.

Vero. E in effetti, i manager del gruppo Bulgari mi hanno chiesto subito di definire la cosa invitandomi in città. Io ho detto “Prima venite a trovarmi” ma non per snobismo, per capire chi sono e cosa facciamo qui. Sono arrivati e hanno capito, per me è stato il passo decisivo.

In ogni caso era parecchio che si sentiva parlare dell’iniziativa.

Bulgari aveva iniziato a contattarmi una decina di anni fa, ma solo di recente la collaborazione si è concretizzata. Negli hotel cinque stelle della catena, ho studiato un concept per una cucina autenti-

camente italiana ma attualizzata alla luce di esigenze e tecniche contemporanee. Mi hanno chiesto un linguaggio identitario in cucina come all’architetto Antonio Citterio per il design. L’ambiente e il cibo si fondono a parlare una lingua comune e riconoscibile. Lui lo ha fatto con lo stile, io con i sapori.

Del resto, lei è fissato da sempre con la codificazione della nostra cucina.

Bisogna andare all’estero con le idee chiare. Almeno questo, poi in patria ognuno mantenga la sua visione, giusta o sbagliata che sia. Mi ricordo sempre la frase di Ducasse: “Non posso aprire direttamente in Italia perché non vi siete ancora messi d’accordo su quanto sale serva per l’acqua della pasta”. Provocazione, ovvio. Ma i nostri piatti fondamentali non sono uguali nel mondo: Bulgari mi permette al suo interno di creare un menu identico, per ricette preparate ovunque nello stesso modo: lo straniero deve capire finalmente quale è la vera cucina italiana e non accontentarsi di una caricatura, magari buona. Ma comunque non l’originale.

Immaginiamo la difficoltà nella preparazione dell’opera

Abbiamo protocollato ogni dettaglio di ogni ricetta servita. Chef, sous chef e pastry chef per ogni ristorante si sono allenati qui o già lavoravano a Casadonna: una volta di più, avere la **Niko Romito** Formazione mi è servito tantissimo.

Una sintesi della proposta?

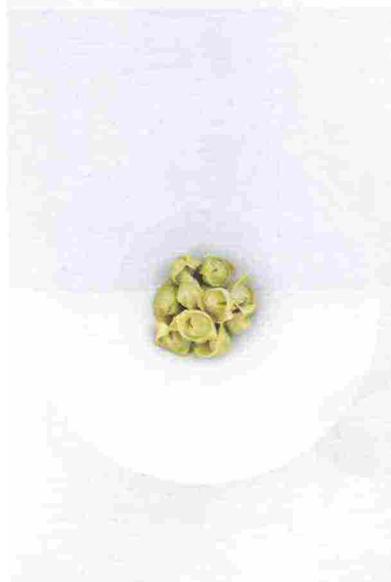
Semplicità: un brodo purissimo per iniziare, un originale antipasto in cui è stato sintetizzato un grand tour delle regioni d’Italia, poi le versioni ricodificate della tagliatella al ragù come della pasta spezzata con polpo e patata, del tonno sott’olio come del tiramisù. Con il pane sempre protagonista al centro della tavola perché è un elemento cardine della mia cucina.

Lei passa per un maestro dell’essenzialità, qualcuno dice sin troppo.

Premessa: a Casadonna è tutto più calmo, il tempo e la riflessione influenzano la mia cucina. Sono arrivato a questo traguardo attraverso vari passaggi, aggiornando prima la tradizione e poi scrivendola con il mio linguaggio. Oggi fa moda dire che i piatti sono semplici e puliti, ma spesso scopri una finzione. Io non posso perché arrivano qui da lontano, per spendere anche 300 euro con buoni vini, e mi auguro di vederli tornare. Devono trovare i contenuti.

Provochiamo: lei mette due elementi in un piatto. A volte uno come il carciofo. Quindi?





Se essenziale vuol dire che un piatto manca di complicazione sono d'accordo. La complessità in cucina può essere vantaggiosa, la complicazione mai. In piatti come Verza e Patate che sorprendono il cliente, c'è quell'essenzialità che non mette da parte il gusto semmai è l'esatto opposto, perché tira fuori il meglio dei prodotti. Ovviamente per riuscirci, occorre studiare scientificamente la materia prima e mettere a punto cotture millimetriche: ecco perché nel mio team di ricerca ci sono chimici e ingegneri.

La sua folgorante carriera è partita da un grande dolore.

Ero a Roma per studiare Economia e Commercio: papà - che aveva trasformato la pasticceria di famiglia in una trattoria chiamata Reale - si è ammalato gravemente. Morì poco dopo. Sono tornato a casa nel '98, rinunciando all'idea di fare il broker e con mia sorella Cristiana mi sono rimboccato le maniche. Due anni in sala e poi ho deciso di mettermi ai fornelli, per capire soprattutto. Sino a quel momento, avevo seguito solo qualche corso di cucina a Roma, la mania della formazione nasce sicuramente dal fatto che sono stato autodidatta.

Era destino evidentemente. Stella Michelin in soli sei anni, tristellato nel 2013. E ancora tre Forchette del Gambero, Cinque Cappelli dell'Espresso. Un Mozart della cucina

La verità? Ancora oggi, quando tanti mi chiedono consigli come fossi un guru, penso che sono troppo giovane nel mio lavoro per poterli dare. I primi anni sono stati durissimi, facevo una cucina d'avanguardia per la zona anche se in realtà utilizzavo prodotti locali: senza il supporto e il sostegno di Cristiana non ce l'avrei mai fatta. Oggi lei è una straordinaria responsabile del servizio. Una guida l'ha descritta come "Il volto gentile e sorridente, sempre con una nota di riservatezza, di suo fratello Niko". È una definizione perfetta.

La ricetta per il successo?

Penso il coraggio o la testardaggine, tutta abruzzese. Ma soprattutto la voglia di migliorarsi perennemente. Detto questo, anche quando ci siamo trasferiti nel 2011 a Casadonna, non è stato facile e spesso avevamo pochi tavoli prenotati: solo con l'arrivo della terza Stella, è arrivato il sereno. La posizione è fondamentale per il successo di un locale: lo ripeto a ogni mio allievo che vuole aprirne uno. Mi ricordo le difficoltà degli ispettori della Michelin nel trovare il Reale: chiesero a Google Map di aggiornare la cartina, visto che si erano persi.

È stato il primo big della cucina a occuparsi della ristorazione in ospedale. Perché?

Cinque anni fa non ci pensavo minimamente. Ora che la macchina funziona bene, ho deciso di interessarmi alla ristorazione collettiva, con questo primo progetto che riguarda il Cristo Re e il Villa Bethania a Roma: 400 pasti al giorno, spendendo 5-6 euro a testa. Ci siamo messi sotto e il sistema funziona così bene che due allievi della mia scuola mi hanno chiesto di lavorare lì e non in un altro locale. Perché c'è entusiasmo, non mancano le tecnologie e la materia prima è buona: abbiamo una vera cucina, non un 'qualcosa' messo lì, senza logica. Se insegnassimo alle persone come e cosa mangiare attraverso le mense di scuole, aziende e ospedali faremmo un salto decisivo. La gente capirebbe che il 40% della salute dipende dall'alimentazione.

Anche lei si è buttato sull'etica, mi pare.

Penso che la ricerca debba avere uno scopo per ogni fascia di clientela. Studio al millimetro la cottura di un piatto di carne al Reale come trovo la migliore soluzione, pensando ai costi, per un brodo dedicato ai pazienti dell'ospedale. Il dieci per cento del mio fatturato è ricerca, sogno un magnate che mi consenta di arrivare a una soglia più elevata. Quanto all'etica, se ne parla un sacco e i giornalisti a volte "caricano" eccessivamente il concetto. Per me i geni della cucina italiana restano le nonne come le mie che riutilizzava tutto, a partire dal pane secco. Creatività ed etica.

L'alta cucina in Italia non ha esaurito il suo momento di gloria?

Ci saranno sempre trenta locali che andranno bene. Manca la fascia media, quella con il conto da 40-50 euro, dove si mangia bene e ci sia una ricerca nei piatti. Non scopiando qua e là o parlando di territorio e tradizione come alibi per non andare avanti. Come bisogna impegnarsi maggiormente sull'obiettivo di nutrire in modo corretto a 15 euro, vedi il lavoro che sta facendo Autogrill.

Romito, uno come lei sicuramente non finirà cuoco.

In effetti, pensavo di mollare verso i 50 anni. Il mio futuro è scuola e ricerca. Da un lato voglio formare ancora tanti giovani, sono felice quando una persona passata di qui ha trovato la soluzione ideale per la sua vita. Dall'altro mi affascina la sfida dei grandi numeri: cucinare bene e in modo sano per centinaia di persone è molto qualificante. Le assicuro che nulla mi emoziona quanto i complimenti di un paziente sui nostri piatti. Il massimo.