

ATTUALITÀ E TEMPO LIBERO
GazzaGolosa

La Gazzetta dello Sport

Categorie

LA COLLANA COMPLETA DI
MAZINGA Z IN DVD

MAZINGAZ
マシンガーズ

SALOMON TRAIL RUNNING STATIONS **INTERSPORT**
solo nei negozi **INTERSPORT** SMART TO THE PEOPLE

03 novembre 2017

Perché Romito per il Gambero Rosso è il numero 1

di Maurizio Bertera

Difficile contestare il concetto che la miglior alta cucina italiana, restringendo il campo si può aggiungere creativa, sia nelle mani di un poker di campionissimi: Massimo Bottura, Enrico Crippa, Massimiliano Alajmo e **Niko Romito**. Diversissimi tra loro, nei piatti e nei caratteri, non a caso sono gli unici italiani a essere presenti nella The World's Best Restaurants (discutibile ma comunque importante) e possono esporre le Tre Stelle Michelin. Quattro fenomeni che in definitiva possono essere giudicati solo in base al gusto personale, mentre i critici tentano di valutarli in base a elementi diversi, non sempre comprensibili al pubblico. Così mentre per la Guida dell'Espresso, il numero uno si conferma Massimo Bottura dell'Osteria Francescana – che il direttore Enzo Vizzari considera il miglior ristorante italiano di sempre (immaginiamo la gioia di Gualtiero Marchesi, mito degli anni '80 e '90) – ecco che la **Guida del Gambero Rosso** ha incoronato **Niko Romito**, con una scelta non clamorosa ma comunque sorprendente se è vero che nella scorsa edizione il cuoco abruzzese aveva 92/100 e ora 96/100. A questi livelli, è tantissimo il punteggio generale ma soprattutto l'incremento in una sola stagione.



Perché il maestro del **Reale** è salito sul gradino più alto del podio? Per una serie di ragioni, in parte opinabili (il gusto personale di cui sopra e volendo anche un'astuta mossa di marketing del Gambero Rosso per non seguire i concorrenti) e in parte indiscutibili. "Il cuoco moderno è quello che sa meritare le Tre Stelle Michelin, e da oggi le **Tre Forchette del Gambero Rosso** ma sa anche portare qualità in una mensa ospedaliera, dimostrando che l'alta cucina si può fare per tanti, se non per tutti, e con

Cerca nel blog

Titanbet.it



In evidenza

Archivio

Codice Gardini

Expo Low Cost: mangiare a meno di 10 euro

Expo a Milano, gli eventi delle regioni per Expo

Chef fiamminghi a Expo tra teschi e insetti

Il Mercato del Duomo di Milano

Ultimi commenti

Più commentati



La rivincita degli autoctoni. Vera ricchezza del vino italiano

2 giorni fa, Vini autoctoni: la vera ricchezza del panorama italiano - GluGlu Wine

un progetto sostenibile”, ha detto Romito a margine della premiazione. Entusiasta per “questo riconoscimento inaspettato”, Niko ha sottolineato che il 2017 “è stato un anno speciale, per me, per la mia squadra, per i giovani di Casadonna. Sta arrivando da tutto il mondo gente che chiede la nostra formazione e con il progetto Bulgari stiamo portando la vera cucina italiana nelle grandi città del mondo. Tutto questo perché con i ragazzi riesco a fare grande ricerca. Dal Reale parte un messaggio di innovazione compreso in tutto il mondo”. C’è tutto, magari un po’ sparso che proviamo a riordinare.



La sliding door di **Niko Romito**, 43 anni, abruzzese di Rivisondoli, è legata a un grande dolore. Mentre è a Roma per studiare Economia e Commercio, il padre – che aveva trasformato la pasticceria di famiglia in una trattoria chiamata Reale – si ammala gravemente. È il momento di tornare a casa e dire addio a una possibile carriera da broker: con la sorella **Cristiana** – fondamentale in ogni scelta da qui in poi – si rimbocca le maniche. Due anni in sala e poi nel 2000 si mette ai fornelli: inizia così una delle carriere più folgoranti della cucina italiana. “Ancora oggi, quando mi chiedono consigli come fossi un guru, penso che sono troppo giovane nel mio lavoro per poterli dare” spiega sorridendo. Invece, per quanto contano le Guide, lui è al top: Tre Stelle Michelin nel 2013 (ci è arrivato in soli sei anni dalla prima), Tre Forchette del Gambero Rosso, Tre Cappelli dell’Espresso. Nel 2016 è entrato – tra la sorpresa generale – nella The World’s Best Restaurants all’84° posto: non a caso, visto che ora è 43°.



Una scalata formidabile quella di Romito, dove il coraggio (o la testardaggine, tutta abruzzese) e la voglia di migliorarsi perennemente, gli hanno permesso di tenere duro nel primo periodo ed esplodere dopo la conquista della terza stella: mai nessuno l’aveva portata così a Sud, in mezzo al Parco Naturale d’Abruzzo, tanto che ricorda le difficoltà degli ispettori della Rossa nel trovare il suo Reale. “Chiesero a Google Maps di aggiornare la cartina, visto che si erano persi” dice. Il vero salto di qualità lo ha fatto nel 2011, comprando **Casadonna**, un monastero del ‘500 in mezzo alla natura: un suggestivo ristorante, nove camere (bellissime) dove muri in pietra si

Birre Tari

Le teste di Zen e il panino di Cuttaia: il meglio di Fuoco!

4 giorni fa, Salsiccia a punta di coltello: i segreti dei fratelli Quattropiani | Gazzagolosa



Torna Fuoco! 30 cuochi cucinano in un bosco dei Monti Iblei

3 settimane fa, Le teste di Zen e il panino di Cuttaia: il meglio di Fuoco! | Gazzagolosa



Il Brodetto di Fano, un piatto simbolo tornato di moda

1 mese fa, Il Marchigiano



TWS-BIWA: è l'Oreno 2015 di Sette Ponti il miglior vino italiano dell'anno

1 mese fa, Moretti Cuseri: “Orgoglioso e felice. L’Oreno premia il lavoro di squadra” | Gazzagolosa

Tweet di @Gazzetta_it

LaGazzettadelloSport @Gazzetta_it

Incidenti Piazza San Carlo: in arrivo avvisi di garanzia #ChampionsLeague rosea.it/15bb6767Vb

Incorpora

Visualizza su Twitter

mixano con elementi di design, orto e vigna ma soprattutto **Niko Romito** **Formazione**, probabilmente la migliore scuola di cucina in Italia. Perché il docente è un genio che sa insegnare, gli allievi spesso laureati e il loro futuro è già scritto: al Reale, nei tre bistrot (di successo, chiamati **Spazio**) o in giro per il mondo, ma con un master che conta. Formazione e ricerca: Niko è ossessionato positivamente dalla ricerca, vi destina oltre il 10 per cento del suo fatturato, si fa aiutare da chimici e ingegneri. E come tutti quelli che amano imparare, è in grado di spiegare anche al grande pubblico: la sua enciclopedia video del gusto (Unforketable) e i suoi libri sono curati in ogni dettaglio, molto tecnici ma anche estremamente coinvolgenti.



I suoi piatti sono molto elaborati, ad altissimo coefficiente di complessità necessario per dare vita a piatti dall'apparente semplicità. Quasi austeri, completamente concentrati sulla materia prima e il sapore. Disarmanti per pulizia e rigore, tanto da sembrare poveri. Invece – citiamo solo quelli del menu più recente – sono capolavori di equilibrio e gusto: Misticanza alcolica e mandorle; Infuso speziato di funghi; Tortelli con pollo, spigola, capperi, prezzemolo; Pancetta e sedano rapa; Verza e patate; Liquirizia, aceto e cioccolato bianco. Non sono astratti, gli ingredienti sono italianissimi e l'ispirazione è quella della nostra tradizione. Sì, perché Niko non è cuoco da contaminazioni, anzi ha sempre avuto l'idea di esportare la nostra cucina, ma codificata, in modo da darne una precisa idea nel mondo e non la caricatura. Lo sta già facendo, visto che ha siglato un recente accordo con **Bulgari Hotels** ("La cosa più bella è che sono venuti loro a Casadonna per capire chi sono e cosa facciamo, non sono andato io a Milano per spiegarlo" dice) per curare i ristoranti interni ai nuovi cinque stelle: Dubai, Pechino, Shanghai. Menu 'bloccato', con ricette preparate ovunque nello stesso identico modo: uno standard preciso per far capire a uno straniero cosa sia la carbonara o la costoletta. Un lavoro di preparazione maniacale, che solo Romito poteva svolgere nel suo laboratorio.



Così Niko andrà alla conquista del mondo, senza perdere l'umiltà che lo ha proiettato in cima. Dopo essere già stellato, seguì uno stage al Can Roca, uno dei migliori ristoranti del pianeta. "Mi fecero fare di tutto, dallo sguattero all'aiuto-chef, compreso pelare tutte le verdure. Poi nel 2007 a Milano trovai Joan Roca, relatore accanto a me a Identità Golose. Il più imbarazzato era lui...". Oggi, uno dei grandi obiettivi (lui dice passione e gli si crede) è seguire la ristorazione di due ospedali romani – **Cristo Re** e **Villa Bethania** – facendo buona cucina, per tanti coperti e budget limitati. "È il massimo quando la gente in ospedale mi fa i complimenti. Dobbiamo capire che la vera sfida del futuro è far da mangiare bene per i grandi numeri, al ristorante come in una mensa. E io tra dieci anni penso di dedicarmi solo a questo e a insegnare come realizzarlo a tanti ragazzi". Ne ha fatta di strada, il cocciuto ragazzo d'Abruzzo, moderato tifoso juventino, che pensava di curare fondi patrimoniali.

Condividi questo post:   0

Lascia un commento

Titolo

Commento

COMMENTA

[← Post precedente](#)