

TRE STELLE ITALIANE

# Il tocco stellato di Niko Romito al Bulgari hotel a Dubai

-di **Federico De Cesare Viola** | 08 dicembre 2017

Standardizzazione, replicabilità, visione internazionale: concetti più tipicamente industriali che sono invece alla base del sistema culinario di artigianalità ed eccellenza con cui Niko Romito si sta muovendo alla conquista del mondo. Inaugura ufficialmente oggi il Bulgari Resort & Residences Dubai e il plus di questa struttura da 158mila metri quadrati è (anche) il Ristorante firmato dallo chef abruzzese del Reale di Castel di Sangro, tre stelle Michelin e 43mo nella World's 50 Best Restaurants.

La collaborazione tra Romito e la maison ha debuttato lo scorso settembre con il nuovo Bulgari Hotel Beijing e proseguirà, una volta smaltita la sbornia dell'opening negli Emirati Arabi Uniti, con il terzo episodio della serie a Shanghai, in programma per il 2018. «È la seconda apertura dopo Pechino, sono felice di portare l'autentica cucina italiana moderna nelle più belle capitali del mondo – ci racconta lo chef - e farla conoscere a un pubblico internazionale. Ho immaginato un'antologia di grandi classici della tradizione della nostra Penisola, di cui dare un'interpretazione filologicamente corretta ma aggiornata, replicabile senza sbavature».

Nel menù di Dubai, dunque, piatti come l'antipasto all'italiana, le linguine al pesto di basilico e Parmigiano Reggiano, la cotoletta di vitello alla Milanese, il tiramisù. Ma anche la pasta mista con pomodoro, seppie e gamberi rossi di Sicilia, il filetto di rana pescatrice alla cacciatora e – tra i dessert - il cremoso alla mandorla, cachi e tartufo bianco. Al centro della tavola ci sarà sempre il pane, elemento cardine della filosofia dello chef. Oltre alle opzioni à la carte sono disponibili un menù condivisione (a 650 dirham, circa 150 euro) e un degustazione di 7 portate (a 1200, cioè 275 euro). A guidare il ristorante è Giacomo Amicucci, classe 1986, già al fianco di Romito nelle cucine del Rea

Oltre alla mano di un cuoco di fiducia, è un preciso protocollo sulle procedure, sulle cotture e sugli ingredienti a garantire il livello di qualità e a rendere il nuovo menù replicabile dalla brigata. Un nucleo di piatti e concetti gastronomici trattati con le tecniche e i principi che da sempre caratterizzano il metodo del Reale - alleggerimento, lavoro sulle strutture, potenziamento dei sapori, equilibrio, piacevolezza.

«È una cucina che ha come protagonista – prosegue Romito - la materia prima e il mio concetto di semplicità. Una cucina che distilla i valori gastronomici italiani senza compromessi e senza essere contaminata dal gusto del Paese ospitante, qui come altrove». Un vero e proprio codice che passa anche attraverso tocchi e gesti antichi e familiari tipici dei grandi ristoranti della domenica: la grattugiata di parmigiano, ad esempio, o il filo d'olio a crudo versato sul minestrone. Il design della sala – come di tutto il nuovo urban resort – è stato creato dallo studio di architettura Antonio Citterio Patricia Viel e richiama il Bulgari Hotel Milano per porre ancora di più l'accento sull'italianità dell'esperienza. Si mangia sotto una volta nera, a mo' di cielo notturno, con una vista privilegiata sul Golfo Persico. © Riproduzione riservata