



Sapori

IN EVIDENZA



CHEF

VINO

RISTORANTI

TRATTORIE

RICETTE

ITINERARI

Niko Romito va in finale nel premio mondiale per la cucina etica (oltre che buona)



Niko Romito (Foto di Francesco Fioramonti)

Lo chef abruzzese è tra i 10 finalisti del Basque Culinary Prize per il suo progetto "nutrizionale", che vuole rivoluzionare la qualità della ristorazione ospedaliera.

[gli altri finalisti](#)

[Seguici anche su Facebook](#)

dalla nostra inviata LICIA GRANELLO

[chef](#) [cibo e salute](#) [eventi](#) [persone](#)

[niko romito](#)



SAN SEBASTIAN. E venne il tempo delle tre stelle in corsia. [Niko Romito](#), uno degli otto cuochi italiani più premiati dalla guida Michelin, è tra i dieci finali del Basque Culinary Prize, "Per aver concepito in collaborazione con l'Università La Sapienza di Roma un protocollo che permette agli ospedali di servire pasti più sani e gustosi, aspetto dalle ripercussioni positive sul benessere fisico ed emotivo dei pazienti".

[\(Clicca qui per conoscere gli altri finalisti\)](#)

La soddisfazione del cuoco abruzzese è pari all'impegno profuso [nel progetto "Intelligenza Nutrizionale"](#), selezionato tra le centodieci proposte arrivate sul tavolo della giuria internazionale del premio mondiale per la gastronomia etica.

Una storia recente, quello World Culinary Award, nato due anni fa dall'idea collettiva dei grandi cuochi baschi, che supportano - dopo aver contribuito a crearlo - il Centro Culinario Basco, mix modernissimo di cultura alimentare, ricerca e sviluppo sostenibile, dove si formano - con corso di laurea quadriennale, più Master e PHD - chef, scienziati alimentari e manager gastronomici di domani.

La regione, che vanta quattro ristoranti tristellati in un pugno di chilometri - Akelare e Arzak a San Sebastian, Berasategui a Lasarte e Azurmendi a Larrabetzu - e un governo sensibilissimo alla cultura alimentare, ha messo in primo piano il concetto di gastronomia sociale per far conoscere la propria realtà in tutto il pianeta. Così, al comitato tecnico presieduto da Elena Arzak, figlia di una delle colonne portanti della cucina d'autore basca e cuoca a sua volta, sono arrivate le candidature di duecento esperti del settore di tutto il pianeta. A scegliere tra i dieci finalisti sarà la giuria del premio, che **vanta tra i suoi membri Massimo Bottura e ha come presidente il tristellato catalano Joan Roca**. Al vincitore, che sarà annunciato il 18 luglio a Città del Messico, con premiazione in ottobre nell'auditorium del BCC, andranno centomila euro, da investire nel progetto presentato.

Elena Arzak ha raccontato che esaminando il progetto di Niko Romito, a colpire il comitato tecnico è stata la capacità di ridisegnare la catena di produzione del catering ospedaliero con tecniche e concetti utilizzati nel suo ristorante, migliorando la qualità organolettica e nutrizionale dei pasti. "E la cosa fantastica è che si può fare restando dentro il budget giornaliero degli ospedali italiani".

I numeri non tradiscono: il protocollo messo a punto da Romito, attualmente in uso all'ospedale Cristo Re di Roma (città dove Romito ha studiato Economia) prevede una spesa congrua - tra i dodici e i diciotto euro al giorno per paziente - azzerando o quasi lo spreco, a fronte del 45% dei pasti che

finisce abitualmente nella spazzatura.

Per realizzare questo piccolo miracolo di economia gastro-ospedaliera, il cuoco di Castel di Sangro ha sfruttato le tecniche ampiamente utilizzate nelle cucine dei ristoranti, dal sottovuoto al vapore, fino all'ideazione di un tecno-carrello dove rigenerare i piatti appena prima di servirli, "perché il problema non è la qualità delle materie prime in entrata, ma quello dei cibi in uscita".

Per vincere, Romito dovrà battere la concorrenza di cuochi stellati come Daniel Patterson e José Andres e di eco-chef come Leonor Espinosa e Melinda McRostie. A fare il tifo, la miriade di pazienti ospedalieri condannati da sempre a minestrina e puré.

Mi piace

Piace a Gianni Dezio ed altre 25 mila persone.



© Riproduzione riservata

14 giugno 2017

GUARDA ANCHE

PROMOSSO DA TABOOLA

Pane fatto in casa, le migliori macchine

Consigli.it

Speciale Veleno, la mail di un lettore: 'Conosco quelle persone, non erano in grado di difendersi'

La laurea sulla parola 'suca'. La dottoressa: 'Ormai ha un altro significato'

LA C



Alla i
perfe
dove

di Giu: