

## NIKO ROMITO: filosofia di cucina

L'influenza dell'Abruzzo è forte nel lavoro di Romito, ma ciò che agli esordi era impronta letterale (con piatti allo stesso tempo eleganti e rassicuranti che rivisitavano in chiave contemporanea la tradizione gastronomica locale) con il tempo ha lasciato il passo a qualcosa di nuovo. Di questa graduale "emancipazione" Romito dice: «Ho continuato e continuo tutt'ora a usare la migliore materia prima della mia terra, ma l'Abruzzo per me oggi rappresenta soprattutto un ideale. Un ideale di concentrazione, riflessione, rispetto e verità – applicati all'ingrediente».

Romito lavora sull'ingrediente cercando di risvegliare una forza centripeta, non centrifuga. «Non voglio che l'ingrediente si disperda, ma che esploda in bocca in tutta la sua vitalità. Per questo la mia cucina può essere fotografata con risultati anche molto soddisfacenti, ma tutta la sua potenza la esprime solo quando la si assaggia». Recita così un passaggio di "10 Lezioni di Cucina", il "manifesto" del 2015 (scritto con Laura Lazzaroni e pubblicato da Giunti) in cui lo chef ha raccontato la sua filosofia di cucina, e che ha voluto dedicare a tutti gli aspiranti cuochi.

Nel libro sono elencati i principi fondamentali del suo approccio, a partire dalla "semplicità". «Della mia cucina si dice spesso che è semplice», scrive: «È verissimo, nel senso che manca di complicazione, eppure sottintende una notevole complessità. La complessità in cucina può essere vantaggiosa, la complicazione mai. Proprio in virtù di questa sua semplicità, o meglio linearità o essenzialità, la mia cucina può essere apprezzata anche a livello intuitivo, senza bisogno di essere decodificata. Non è un caso infatti che i miei piatti piacciono sia a chi ha una preparazione gastronomica sia ai clienti privi di esperienza».

Un altro elemento cardine della filosofia di cucina di Romito è l'equilibrio. Quando si vuole contare solo su un numero ridottissimo di ingredienti e si punta all'estrema essenzialità, basta essere fuori asse di pochissimo perché si noti il difetto. In altre parole: quando nel piatto non c'è affollamento di elementi e sapori, la creazione è a nudo. Per questo le ricette di Romito si reggono su un bilanciamento millimetrico.

Man mano che continua nel suo percorso di sviluppo, la sua tensione verso la "semplicità apparente" diventa un tutt'uno con l'obiettivo della salute. «Ai clienti voglio regalare leggerezza, non appesantirli, far sì che dopo un discreto numero di portate si sentano in forma, con il palato ancora in grado di percepire sapori e una digestione non compromessa», continua nel libro. «Il quoziente di leggerezza dei miei piatti, tuttavia, non è frutto di calcolo. Non creo una cucina bilanciata dal punto di vista nutrizionale per soddisfare una morale salutista, per quando sacrosanta. (...) Le tecniche che impiego mi portano naturalmente a creare piatti non dolci, non grassi, non infantili. (...) La mia cucina è leggera ed equilibrata perché solo così la materia prima è in grado di esprimersi al massimo».

Romito non smette mai di fare ricerca, di studiare: è la sua natura. Così, approfittando della chiusura invernale all'inizio del 2016, ha ampliato il laboratorio di panificazione. Il pane, in tutta la sua primordiale eleganza, è un altro dei pilastri della sua cucina, «preparazione difficilissima nella sua semplicità, che dice molto della filosofia di uno chef». Proprio il lavoro sul pane ha portato all'elaborazione dell'offerta gastronomica di Spazio Pane e Caffè a Roma, dove il menu si sviluppa seguendo il *fil rouge* del Pane in tutta la sua semplicità.

Allo stesso tempo la cucina del Reale si è dotata di un moderno laboratorio di ricerca e sviluppo, dove nuove linee di studio (su carne e vegetali, fermentazione e cottura a pressione) sono in opera – e dove solo nel 2017 sono nati 11 nuovi piatti.