

«Spazio» a Roma ma non solo Così cresce il sistema **Romito**

A Milano in arrivo anche «Bomba» e a giugno il nuovo Bulgari

La novità



Aprire domani al pubblico il nuovo Spazio **Niko Romito** in piazza Verdi 9E, nel quartiere Pinciano Parioli a Roma, il primo dei locali ideati in partnership con Italia Cibus. All'interno ci sarà il ristorante gestito da Gaia Giordano, la stessa chef di Spazio Milano, e poi Spazio Pane Caffè, l'area più informale con tavola calda e rosticceria in cui il pane è protagonista assoluto, dalla colazione fino alla cena. Qui il pane, nelle forme da 8 o 9 etti, potrà essere acquistato fresco tutti i giorni

C'è una differenza tra aprire tanti ristoranti e aprire tanti ristoranti attorno a un'idea. Il *Wall Street Journal*, il quotidiano americano, se n'è accorto. E per questo ha deciso di dedicare un lungo articolo allo chef abruzzese **Niko Romito**, classe 1974, in questo momento nella fase più «espansiva» della sua carriera. Sabato apre «Spazio Romito» a Roma, terzo ristorante-laboratorio dopo quelli di Rivisondoli e Milano, un luogo in cui si mangerà sempre, e bene, dalle 7.30 del mattino alle undici di sera. Poi, in aprile, arriverà anche a Milano «Bomba», il format di street food (sfere di pasta lievitata e fritta, salate e dolci, quelle che preparava suo padre Antonio per gli sciatori di Roccaraso) finora presente solo a Napoli. Ed entro fine giugno il «Ristorante **Niko Romito**» all'interno degli hotel Bulgari, per ora inaugurato a Dubai e a Pechino, approderà anche a Milano.

«Ci sono tanti chef che cucinano bene — ha detto a Romito il reporter del *Wsj*, prima dell'intervista — ma pochi che sanno fare sistema attorno a un concetto». E il concetto vincente di **Niko Romito** è, semplicemente, la sua idea di cucina: italiana. Semplice. Innovativa. Un filo conduttore che accomuna tutti i suoi progetti, dal cibo di strada al suo ristorante tre stelle Michelin, il «Reale» di Castel di Sangro.

Prendiamo «Spazio Roma», che dopo due anni da Eataly riaprirà nel quartiere Parioli, in piazza Verdi: «Un luogo a me caro, frequentato quando facevo l'università», racconta. Cioè prima che il padre si ammalasse portandolo a decidere di rilevare la trattoria di famiglia a Rivisondoli, sull'appennino abruzzese. «La proposta gastronomica è allineata a quella degli altri ristoranti con una novità:



Lo chef **Niko Romito** a «Spazio» Roma (foto Francesco Fioramonti)

«Spazio Pane e Caffè», una parte del locale dedicata a una proposta veloce, divertente e informale. Sono da sempre innamorato delle colazioni perciò mi sono voluto inventare questo angolo, con brioches, panini, fette biscottate, crostatine, ciambellone, maritozzi, tutto fatto da noi, marmellate fresche e succhi di frutta stagionali. E poi ci sarà la gastronomia da banco, ispirata alle rosticcerie del Sud: pane al ragù, pane e verdure, una specie di *room service* da albergo ma popolare, accessibile, per tutti».

E chi lo conosce e sa che il pane è una delle sue fissazioni non rimarrà stupito nello scoprire che a pochi metri dal suo quartier generale di Casadonna Romito aprirà «Pane», un laboratorio specializzato nella panificazione per portare il suo pane in tutta Italia: «Abbiamo trovato il modo di abbattere i nostri lieviti, così li potremo trasportare ovunque», racconta. «Spazio» Ro-

La stampa straniera

Il cuoco di Rivisondoli è stato celebrato anche dal *Wall Street Journal* per i suoi piatti locali

ma sarà proprio il primo punto vendita delle sue pagnotte PaneTM: forme da 800-900 grammi preparate con le varietà di grano duro Solina e Saragolla, e poi il pane con farina di tipo 0 e patate, prodotte ogni giorno in Abruzzo, abbattute e trasportate a Roma.

Un grande lavoro, quello di Romito, a metà tra classico e moderno, «complesso ma non complicato» come ben ha scritto il *Wsj*. Sul piatto il cibo è nudo, spogliato dei fronzoli, antologico, «sembra quasi non lavorato», e invece è il frutto di ricerca, prove, test, alleggerimenti per arrivare alla sua essenza.

La vera sfida della sua cucina sarà il «Ristorante Romito» al Bulgari Hotel di Milano: i piatti classici, classicissimi della cucina italiana, resi più leggeri si ma mai stravolti. Vitel tonnè, cotoletta, zuppa di pesce, tagliatelle al Parmigiano, tonno in carpione, frittatina di pasta, supplì... E una grande scelta di salse: «Una delle mie passioni è lavorare sugli intingoli e portarli a essere altro», confessa lo chef, un po' sornione, come il bambino a cui si chiede il gioco preferito. Trasformare, in meglio, la cucina italiana.

Angela Frenda

© RIPRODUZIONE RISERVATA