



INTELLIGENZA NUTRIZIONALE

NIKO ROMITO A CASTEL DI SANGRO RISTORAZIONE, OSPITALITÀ E FORMAZIONE AI PIÙ ALTI LIVELLI

Testo di Gaetano Basti foto di Gino Di Paolo



☛ *Forse non aveva bisogno dell'Expò per essere conosciuto a livello internazionale, ma quali emozioni le ha suscitato la sua presenza all'interno del padiglione Italia?*

A Palazzo Italia 22 sculture immortalavano 22 esempi del "saper fare" italiano caratterizzati da creatività, conoscenza della tradizione e capacità di innovare. L'organizzazione di Expo ha scelto me per rappresentare la regione Abruzzo: una bellissima occasione e un onore per me e la mia squadra.

☛ *Qual è l'importanza da dare alle tradizioni locali in un'epoca così globalizzata? Ad esempio perché lei sceglie Castel di Sangro e non Pescara o Roma o Milano?*

Le tradizioni locali rappresentano la nostra identità, e per questo sono e saranno sempre importanti. La mia cucina racconta le montagne e il silenzio dell'Abruzzo montano, il territorio da cui provengo. Ho scelto di lavorare a Castel di Sangro perché è a questi luoghi che mi sento legato, ma il mio campo d'azione è molto più ampio: il centro delle mie attività è qui, ma la mia cucina è a Milano e a Roma con Spazio (e presto in altre 7 città del mondo), in Cina, a Dubai e a breve in Russia con i Bulgari Hotel. Ai miei allievi dico sempre che essere un cuoco oggi significa essere curioso di tutto quel che accade nel mondo e saper guardare molto lontano, avendo però ben presenti le proprie radici e la propria identità.

☛ *C'è un piatto che rappresenti a pieno titolo l'Abruzzo? Quali sono i prodotti abruzzesi più importanti per una cucina identitaria e accetta agli stranieri?*

L'Abruzzo è terra di pastori. Abbiamo dei

grandi formaggi, una carne eccellente e dei legumi eccezionali. Penso alle lenticchie di Santo Stefano di Sessanio e ai ceci di Navelli, allo zafferano dell'Aquila ma anche a grandi salumi come la ventricina o all'ottima carne di agnello. Tra i piatti più rappresentativi della regione sicuramente gli arrosticini e il brodetto.

Un piatto che io ho voluto interpretare per la prima volta nel 2007 e che è ancora in carta al Reale è il "Torcinello di agnello arrosto con friggittelli e mosto": una ricetta della tradizione pastorale dal gusto robusto che io ho "addolcito" e rielaborato in chiave moderna. La versione originale prevede interiora di agnello avvolte in un budello e cotte alla brace, io ho sostituito il budello con la rete e utilizzato la cottura a vapore, che ammorbidisce il gusto e dona alla carne un sapore molto delicato.

☛ *Quale nazione è più ricettiva o affine alla cultura gastronomica abruzzese?*

La gastronomia abruzzese è poco conosciuta nel mondo, così come la regione stessa. Da qualche anno la ristorazione, i cuochi e i produttori hanno assunto un ruolo importante di ambasciatori della nostra cultura gastronomica, realizzando piatti che con una visione moderna e concreta partono dalle materie prime locali e dalla tradizione per portare a conoscenza di tutti la nostra cucina e i suoi sapori. Un processo importante che sta facendo emergere la cucina regionale abruzzese nel mondo, dando maggiore visibilità anche alla nostra straordinaria regione.

☛ *Non le sembra eccessiva l'esposizione mediatica che molti cuochi famosi praticano? Oggi la cucina sta vivendo un momento*

I decided to set up Niko Romito Formazione in Castel di Sangro, because this is where my roots lie, while my life is spread further afield, in the Milan and Rome branches of Spazio, with more opening shortly in seven other cities worldwide. Then there are the Bulgari Hotels in China and Dubai, with Russia coming up. Local traditions underpin our identities. Abruzzo is a land of shepherds, which produces excellent cheeses, meat and pulses. The region's most iconic dishes include arrosticini mutton skewers and a fish stew called brodetto, but neither Abruzzo nor its cuisine are known abroad. In recent years restaurants, chefs and food producers have begun to play a key role as ambassadors of culinary culture. Over the last three decades, chefs have found inspiration in local identity for developing significant innovations, changing our way of understanding, processing and consuming food. I'm self-taught because there was no other way, but when I had the chance I always sought out the masters. The school aims to provide the



*🍷 Niko Romito
chef del Reale miglior
ristorante d'Italia nella
guida del Gambero
Rosso 2018*

Nella pagina precedente:
il complesso nuovo del
Casadonna ben ambientato
nel contesto paesaggistico; in
primo piano gli orti;

Nelle pagine di apertura: il
monastero cinquecentesco
Casadonna circondato dai
vigneti di montagna (850 mt
slm) che producono eccellente
pecorino premiato con tre calici
dal Gambero Rosso



d'oro. Negli ultimi 30 anni i cuochi hanno sviluppato innovazioni importantissime che stanno cambiando il modo di intendere, trasformare e consumare il cibo. La ricerca dei grandi ristoranti gastronomici sta portando risultati incredibili, ed è naturale che questi vengano diffusi a fasce ampie della popolazione anche attraverso i mezzi di comunicazione. La relazione con il pubblico è importante, ma il lavoro del cuoco è in cucina.

☛ *Lei è un autodidatta. Ma allora la scuola serve?*

Io sono stato un autodidatta per necessità ma, quando mi è stato possibile, ho sempre "cercato" dei maestri. Avere delle guide è fondamentale per imparare a sviluppare una propria identità di cuoco. La cucina è un mondo vastissimo: la scuola non serve a conoscere tutto (sarebbe impossibile), ma a dare le basi e insieme gli strumenti per sviluppare una filosofia di cucina originale e indipendente.

☛ *Da dove provengono i suoi allievi?*

Da tutta Italia e a volte anche dall'estero. Al momento le lezioni sono tenute in lingua italiana, per cui accettiamo studenti stranieri solo se parlano italiano.

☛ *Quali sono i loro sogni e le aspettative o ambizioni con le quali frequentano la scuola?*

Abbiamo un placement altissimo (+80%) dopo la scuola. I nostri allievi sono molto richiesti perché si riconoscono: i loro piatti sono puliti, netti, contemporanei, valorizzano le materie prime e rispettano una filosofia di cucina orientata alla leggerezza, all'equilibrio e alla riconoscibilità dei sapori. Dopo il corso molti di loro aprono o gestiscono ristoranti, altri entrano nelle brigate di cucina di realtà importanti sul territorio nazionale e internazionale. La selezione alla Niko Romito Formazione è dura e si basa prima di tutto sulla motivazione personale. Noi ci aspettiamo molto da loro, ma anche loro si aspettano molto da noi: la maggior parte degli allievi attribuisce alla formazione un ruolo determinante nella loro vita, e in effetti è così.

☛ *Cosa offre la scuola ai ragazzi che vogliono formarsi nella scuola? (materie insegnate, esami particolari ecc...) Ci sono dei progetti particolari o sperimentazioni ai quali possono dedicarsi gli allievi?*

Il percorso didattico è lungo, articolato e ogni allievo viene seguito quasi individualmente. Dopo un primo mese di teoria in cui si passa dai principi di cucina all'etnobotanica all'estetica del

basics and the tools to grow a philosophy of original, independent cuisine. Our students come from all over Italy, and some from abroad. The selection process at Niko Romito Formazione is tough, based chiefly on personal motivation. We boast a very high placement percentage (+80%) for our graduates, who are in great demand because they stand out with their understated, contemporary recipes, making the most of raw materials, and always loyal to the concepts of lightness and balance. The course is multifaceted, with students supervised on an almost individual basis. The first month is all theory, from the principles of cooking to ethnobotany to aesthetics of taste. Then students move to the workshop for five months, and halfway through that time they get their first on-the-job training at Spazio, in Rivisondoli. They



gusto, dal food cost al marketing della comunicazione, gli allievi passano in laboratorio dove trascorrono ben cinque mesi, a metà dei quali svolgono il primo tirocinio da Spazio a Rivisondoli. Al termine dei primi sei mesi, dopo vari esami di sbarramento, passano in uno dei nostri Spazio (Roma o Milano) oppure al Reale per svolgere lo stage di sei mesi. Il conseguimento del diploma avviene dopo l'esame finale.

La didattica è elaborata in collaborazione con l'UNISG - Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e Slow Food Italia, con i quali condividiamo alcuni principi fondamentali come il rispetto delle materie prime e dei produttori, la relazione con la natura e l'ambiente, la gastronomia come scienza multidisciplinare.

La vicinanza al Reale, l'opportunità di lavorare da Spazio e i numerosi progetti che realizziamo, come la firma dei ristoranti dei Bulgari Hotel e il progetto Intelligenza Nutrizionale (ristorazione ospedaliera e collettiva in genere) rendono la Niko Romito Formazione una scuola unica nel suo genere perché direttamente collegata al mondo del lavoro. Il nostro corso di Cucina italiana

professionale dà agli allievi gli strumenti per formarsi e crescere come cuochi e li immette davvero nel mondo del lavoro.

☛ Quali sono le caratteristiche che un allievo ideale dovrebbe possedere per poter diventare un grande chef?

La cucina è un mondo difficile, quello del cuoco è un lavoro duro che richiede grandi sacrifici. È importante essere molto motivati e amare sinceramente il proprio lavoro. Un buon cuoco deve essere capace di mettersi in discussione e fare gioco di squadra, non lasciando prevalere il proprio ego sulle "esigenze" delle materie prime che lavora o sul benessere di chi mangia. Bisogna esercitare la propria creatività nel rispetto di gusto, ingredienti e territorio. E poi bisogna essere curiosi, attenti, non smettere mai di studiare e di fare ricerca.

☛ C'è qualche aspetto formativo che ritiene di maggior importanza per i ragazzi che frequentano questa scuola?

È importante che i giovani cuochi capiscano il legame con il territorio di appartenenza e con le proprie radici. Il cibo è cultura, memoria: solo se assimiliamo la nostra storia (culturale, gastronomica) possiamo poi aprirci alle contaminazioni di altri luoghi del mondo.

are assessed regularly before going on a six-month internship at Spazio in Rome or Milan, or at Reale. Our courses are developed in partnership with the USGP and Slow Food Italia, who share a number of our fundamental values like respect for raw materials and for producers, the relationship with nature and the environment, and gastronomy as a multidisciplinary science. Niko Romito Formazione's vicinity to Reale, a chance to work at Spazio, and our many ventures, like the Nutritional Intelligence project, make it a unique school, in direct contact with the world of work.

In queste pagine: momenti dell'apprendimento all'interno della scuola fra teoria e pratica.