

Protagonisti Food

Niko Romito, il Grand Tour approda al Bulgari

di Gigi Pavesi

Il format dello chef, collaudato nel mondo prova una sponda illustre nel luxury hotel milanese

Se quella di Carlo Cracco in Galleria è stata l'apertura milanese del primo semestre, quella di **Niko Romito** nel Bulgari Hotel è stata sicuramente la più importante della seconda parte dell'anno. Concetti diversi, obiettivi diversi, personaggi diversi. Da una parte uno chef-patron di scuola classica che gestisce un complesso bar-bistrot-ristorante per chi vuole un caffè come una cena da 300 euro, dall'altro un cuoco di grande tecnica che gestisce il ristorante interno a uno dei boutique hotel più amati in città, con il giardino per antonomasia sotto la Madonnina. Il debutto del Ristorante **Niko Romito** nella raffinata struttura di via Fratelli Gabba - tra via Manzoni e Brera - segue quelli dei locali di Pechino, Dubai e Shangai per la maison italiana, che fa parte del gruppo LVMH. Nel luglio 2017, lo chef di Castel di Sangro aveva siglato un accordo che prevede appunto la gestione di un ristorante di cucina italiana, all'interno dei nuovi hotel della catena. Quello di Milano - aperto nel 2004 - rappresenta l'eccezione che **Romito** e Bulgari Hotels non potevano lasciarsi scappare. La notizia è che - intelligentemente - **Niko Romito** non serve nessun piatto in carta al Reale - il tre stelle Michelin (36° per la The World's 50 Best Restaurants 2018) ma propone il format collaudato nelle precedenti aperture nel mondo, studiato nei minimi dettagli nel suo laboratorio di **Casadonna** dove ha sede anche una delle



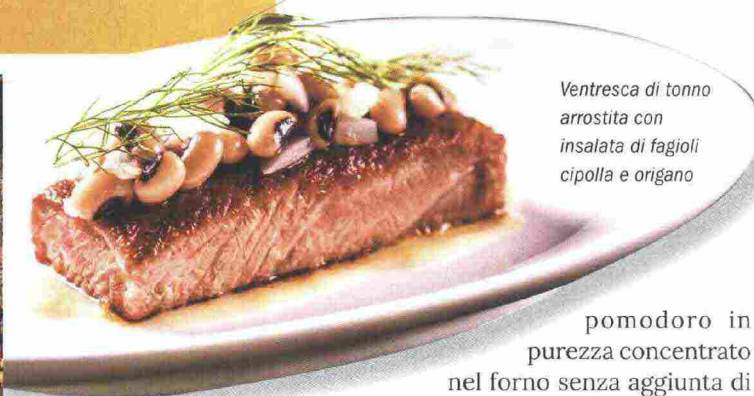
Niko Romito

Spaghetti e pomodoro



cipolle e origano; La Lasagna; Spaghetti e pomodoro; Ravioli di patate con gamberi rossi e calamari; Pollo alla diavola, olive e capperi; Maialino croccante con salsa all'arancia; Cotoletta di vitello alla milanese che ha il coraggio di servire già tagliata a fette, con la carne morbidissima e una panatura da sballo. E' grande cucina, complessa ma non complicata come insegua da sempre Romito. Un esempio? Gli Spaghetti e Pomodoro, non al pomodoro. Rossi a differenza di quelli serviti al Reale dove il pomodoro viene ridotto in acqua di pomodoro e la pasta cuoce lì. Il gusto è esplosivo, ma non poteva andare bene per la clientela tipica (in gran parte, internazionale) del Bulgari milanese ed ecco la genialata:

Il ristorante del Bulgari Hotel



Ventresca di tonno arrostita con insalata di fagioli cipolla e origano

pomodoro in purezza concentrato nel forno senza aggiunta di

liquidi, quindi abbattuto e in seguito frullato. In più, giusto una punta di peperoncino e al momento del servizio polvere di pomodoro sul piatto. In pratica due soli elementi - pasta e pomodoro - per un piatto formidabile. Non stupisce che grazie a un menu - in buona parte simile a questo - il ristorante del Bulgari Hotel di Shanghai, guidato da Davide Capucchio, abbia conquistato la stella Michelin a soli tre mesi dall'apertura. Ci sbilanciamo: quello di Milano ha tutte le carte in regola per bissare. La location resta di fascino, La brigata guidata dall'esperto Claudio Catino è già a punto, c'è una valida mixology che si affianca alla cantina, un grande servizio (storico punto di forza) e un management esperto. Ne ripariamo sicuramente il prossimo anno. •

più famose scuola di cucina. Lo illustra Romito: "Abbiamo lavorato a un'antologia di standard: grandi classici - non solo ingredienti e ricette, ma anche concetti legati alla presentazione e al servizio - della nostra tradizione, che abbiamo cercato di interpretare in modo filologicamente corretto e insieme aggiornato, conciso e necessario. Va considerato come un grand tour gastronomico del meglio della cucina italiana e la mia interpretazione di quello che rappresenta oggi. Quindi a Milano come in Cina o a Dubai si inizia con un brodo di cipolla, sedano e carota senza aggiunta di acqua e solo un'idea di olio. Poi si può optare per un

menù degustazione (guarda caso chiamato Condivisione) a 110 euro - 160 con il pairing di livello - e che comprende l'Antipasto all'Italiana a base di 'assaggi' regionali e appunto da condividere; Tortello di pomodoro con burrata e basilico, Baccalà, maionese di patate e peperoni; Manzo al pepe nero e Pane e cioccolato. Curiosità: quest'ultima è servita nella versione 'stellata' del Reale e non come fettona di pane spalmata con una crema di nocciole e cioccolato, che è invece in carta nel neonato ALT a Castel di Sangro. La carta è ricca di piatti sorprendenti, precisi e che riescono nell'obiettivo di Niko: italianità e tradizione in una chiave unica: Vitello tonnato; Ventresca di tonno con insalata di fagioli,