

Ricerca DELLESENZIALITÀ

Autore Chiara Melani

Dal 2000 gestisce con la sorella *Cristiana* il ristorante *Reale*. *Niko Romito*, cuoco autodidatta, profondamente legato al suo Abruzzo, in soli 7 anni ha conquistato 3 stelle *Michelin*. Ha cominciato a Rivisondoli, nell'ex pasticceria di famiglia, divenuta trattoria, e nel 2011 ha trasferito il *Reale* a "Casadonna", ex monastero del '500 a *Castel di Sangro*. Ricerca dell'essenzialità, dell'equilibrio e del gusto, così si racconta nell'intervista che segue.

Quali sono le sue prime memorie sul cibo?
Sono cresciuto a Rivisondoli, immerso nella natura e nel contesto di un piccolo paese di montagna in Abruzzo. Se ripenso alla mia infanzia ricordo il sapore del pane con il formaggio che mangiavo insieme a mio nonno al ritorno dalle passeggiate in montagna, gli orapi – spinaci selvatici che sulla Majella si usa raccogliere a primavera, ma anche il brodo delle feste: un brodo elegante e confortevole, per me emblema del Natale in famiglia. Sono memorie di sapori semplici e puri, autentici, che ancora oggi contraddistinguono la mia cucina.

Come definirebbe la sua cucina? In quale piatto respiriamo maggiormente i sapori abruzzesi?

La mia è una cucina apparentemente semplice. I piatti si compongono di pochi, pochissimi ingredienti (a volte uno solo) ma dietro nasconde una notevole complessità. È stata definita una cucina dell'ingrediente, nel senso che si concentra sulla materia prima per farne esplodere al massimo tutte le potenzialità. È una cucina che trae ispirazione dall'Abruzzo sebbene non si può definire abruzzese in senso tradizionale. Un piatto come *Assoluto di cipolle, parmigiano e zafferano tostato* è un omaggio a uno dei prodotti più noti e

ENGLISH TEXT

DISCOVERING THE ESSENTIALITY

He has been running the Reale restaurant since 2000 with his sister Cristiana. A self-taught cook with deep ties to his native Abruzzo, Niko Romito has earned 3 Michelin stars in just 7 years. He started in Rivisondoli at his family's bakery-turned-trattoria, and then in 2011 he moved Reale to Casadonna, a 16th-century former monastery in Castel di Sangro. Always in search of simplicity, balance, and taste, he tells us more in the following interview.

What are your first memories of food?

I grew up in Rivisondoli, surrounded by nature and in the setting of a small mountain village in Abruzzo. If I think back to my childhood, I remember the taste of bread with cheese that I used to eat together with my grandfather after coming back from a walk in the mountains, or orapi – wild spinach that you gather in spring in the Majella, or also broth at the holidays: an elegant and comforting broth, for me the symbol of Christmas with the family. They are memories of simple flavors that are pure and authentic, and that even now greatly distinguish my cooking.

How would you define your cuisine? Which dish offers the most flavors from Abruzzo?

My cuisine is seemingly simple. The dishes are made up a

PH. © BARBARA SANTORO

La sala del Reale

In questa pagina, Chef Niko Romito e Cristina Romito. Nella pagina a fianco Calamato arrosto, pompelmo rosa e olive nere.



PHI. ©BRAMBILLA SERRANI

preziosi della regione, lo zafferano di Navelli. In *Torcinello di agnello arrosto con friggirelli e mosto* mi sono cimentato in una mia interpretazione della cottura delle interiora di agnello – piatto tipico della tradizione pastorale abruzzese, mentre in *'Scarpetta', paté di agnello e Montepulciano* riprendo tre elementi molto caratterizzanti dell'Abruzzo: il pane (di Solina, grano tenero tipico delle montagne del centro sud), la carne di agnello e il Montepulciano, vino straordinario simbolo della regione. In *Lenticchie, nocciole e aglio* utilizzo le lenticchie di Santo Stefano di Sessanio, in provincia dell'Aquila, legumi rari e pregiati. All'Abruzzo oggi mi sento legato soprattutto dal punto di vista identitario: ne utilizzo le straordinarie materie prime e ne evoco, con la mia cucina, le atmosfere silenziose e potenti, la purezza della natura e la bellezza dei paesaggi.

Come crea un nuovo piatto e dove trae ispirazione?

La creazione di un nuovo piatto è un processo lungo ed elaborato. Io e il mio team passiamo attraverso innumerevoli prove prima di giungere alla versione definitiva, e continuiamo a modificare i piatti alla luce delle nuove conoscenze che acquisiamo nel tempo. Al Reale portiamo avanti una ricerca costante sulle materie prime e le tecniche di preparazione: a volte parto da un ingrediente, altre volte da un ragionamento sulle strutture, e spesso la ricerca mi porta a prendere strade diverse da quelle che avevo immaginato all'inizio. Non parto mai con un'idea definita: inizio a lavorare la materia prima, la studio e imparo a conoscerla con il tempo e con le prove, fino ad arrivare alla mia versione definitiva del piatto. In ogni modo la mia creatività non è mai fine a se stessa ma risponde sempre alla domanda iniziale che mi pongo: come può un piatto essere buono, salutare, esteticamente bello, sostenibile, ripetibile e nuovo?

Innovazione o tradizione. In cosa si identifica la sua cucina?

In entrambe. Perché l'innovazione è possibile solo a partire da una tradizione.

Che esperienza vive colui che sceglie Casadonna?

Quando con Cristina abbiamo deciso di rilevare questo ex monastero del XVI secolo, non cercavamo solo una nuova sede per il ristorante Reale ma un posto dove poter esprimere al massimo i nostri concetti di accoglienza, io in cucina e lei in sala. Così abbiamo creato 9 camere di charme dedicate ai clienti del ristorante, e una tenuta di 6 ettari che comprende una vigna sperimentale, un frutteto, sei orti per la coltivazione dei vegetali, un giardino di erbe aromatiche e spontanee, un apiario per la produzione del miele Casadonna. E, adiacente al ristorante Reale, si trova l'Accademia Niko Romito, la scuola di cucina professionale che ho fondato nel 2011 dove arrivano 32 allievi all'anno da tutta Italia. Il restauro dell'edificio è stato orientato alla massima conservazione dell'esistente, l'architettura è essenziale, elegante, imponente: mattoni antichi, pietra della Maiella, legno, pareti

few, sometimes very few ingredients (sometimes only one) but hide a considerable complexity. It has been defined as ingredient cuisine, in the sense that it focuses on ingredients to maximize the full potential. It is a cuisine that draws inspiration from Abruzzo although it can't be defined as traditionally Abruzzian. A dish like Onion reduction, parmesan and toasted saffron is a tribute to one of the most famous and valuable products of the region, Navelli saffron. In Roasted lamb "torcinello" with friggirelli sweet peppers and must I tried my hand at cooking lamb interiors – a typical dish from Abruzzian shepherding traditions, while with "Scarpetta", Montepulciano wine and lamb paté I revisit three elements that are very characteristic of Abruzzo: bread (made with solina wheat flour typical of the central southern mountains), lamb meat, and Montepulciano wine, an extraordinary symbol of the region. In Lentils, hazelnuts and garlic I use lentils from Santo Stefano di Sessanio in the province of Aquila, rare and precious legumes. I feel tied to Abruzzo today especially from an identifying point of view: I use its extraordinary ingredients and I use my cooking to evoke its silent and powerful atmosphere, its purity of nature and the beauty of its landscapes.

How do you create a new dish and where do you draw inspiration from?

Creating a new dish is a long and elaborate process. My team and I go through countless attempts before reaching the final version, and we continue to modify dishes over time in light of any new knowledge we gain. At Reale, we carry out constant research on ingredients and preparation techniques: sometimes I start from an ingredient, other times from reasoning on the structures, and often the research leads me to take a different path from what I had imagined at the beginning. I never start with a definite idea: I start working with the ingredient, I study it and get to know it over time and multiple attempts, before arriving at my definitive version of the dish. In any case, my creativity is never an end in itself but it always answers the initial question I ask myself: how can a dish be good, healthy, aesthetically beautiful, sustainable, repeatable, and new?

Innovation or tradition - which one does your cooking identify with?

With both. Because innovation is only possible by starting with a tradition.

What is the experience like for someone who comes to Casadonna?

When Cristina and I decided to take over this 16th-century former monastery, we weren't only looking for a new location for our restaurant Reale but a place where we could fully express our ideas of hospitality, me in the kitchen and her in the dining room. So we created 9 charming rooms for the restaurant's guests, and a 6-hectare estate that includes an experimental vineyard, an orchard, six vegetable gardens, a garden of aromatic and wild herbs, and an apiary for Casadonna honey. Next to the Reale restaurant, there is the Niko Romito Academy, a professional cooking school I founded in 2011 where 32 students come from all over Italy each year. The building's renovation was geared towards conserving the existing structure to the max, the architecture is essential, elegant, and majestic: antique bricks, Maiella



PHI. ©BRAMBILLA SERRANI

trattate con la cera d'api come si faceva anticamente. Atmosfere silenziose, spazi ampi, luce e verde, in un dialogo continuo tra interno ed esterno. Venire a Casadonna è un'esperienza totalizzante, che coinvolge tutti i sensi e suscita molte emozioni nei visitatori. È un luogo speciale, dedicato al culto del gusto e del bello.

Quanto è stata ed è importante la figura di sua sorella Cristina in sala e perché?

Cristiana è *Maître D'* del Reale e General Manager di Casadonna, ed è l'altra mia metà. Come me ha abbracciato con gioia e un po' di timore questo progetto quando, da giovani e senza alcuna esperienza alle spalle, abbiamo deciso di rilevare la trattoria di famiglia e trasformarla nel ristorante Reale. Nella percezione e nel contatto con gli ospiti la sala arriva prima della cucina, ed è fondamentale che lo staff sia in grado di trasmettere i concetti chiave di miei piatti e guidare gli ospiti nell'esperienza che stanno per compiere. Cristina ha saputo creare uno stile caldo e insieme rigoroso per la sala, un modello di accoglienza discreta e attenta che rispecchia la nostra identità, rispetta gli ospiti ed è perfettamente coerente con lo spirito del luogo.

Cosa significano per lei le stelle Michelin?

Le stelle Michelin sono il più ambito riconoscimento in ambito culinario. È stata per me un'emozione grandissima riceverle e resta un onore e un compito impegnativo mantenerle.

Chi era suo mentore?

Io sono un autodidatta, ho avuto pochi maestri ma alcune persone sono state per me una fonte di ispirazione. In particolare Valeria Piccini e Maurizio Menichetti del ristorante Da Caino, da cui ho imparato a rispettare la materia prima, e i fratelli Roca, che mi hanno insegnato le infinite possibilità che la tecnologia può offrire in cucina.

Che consigli dà agli allievi della sua Accademia?

È importante che i giovani cuochi capiscano il legame con il territorio di appartenenza e con le proprie radici. Consiglio sempre di imparare prima le basi della cucina italiana tradizionale e poi provare a costruire un proprio linguaggio gastronomico originale.

stone, wood, walls treated with beeswax as was done long ago. It is defined by its quiet atmosphere, ample space, light, and green - a continuation between inside and outside. Coming to Casadonna is an all-encompassing experience, that involves all the senses and moves visitors. It is a special place, dedicated to the worship of taste and beauty.

How important was and is your sister Cristina in the dining room and why?

Cristiana is the maître D' at Reale and general manager of Casadonna, and she is my other half. Like me, she embraced this project with joy and a little fear when, young with no previous experience, we decided to take over the family trattoria and transform it into the restaurant Reale. The dining room comes before the kitchen in perception and contact with our guests, and it is essential that our staff is able to transmit the important concepts in my dishes and guide our guests in the experience they are about to have. Cristina was able to create a dining room style that was both welcoming and rigorous, a discreet and attentive model of hospitality that mirrors our identity, respects our guests, and is perfectly consistent with the spirit of the place.

What do the Michelin stars mean to you?

Michelin stars are the most coveted culinary award. It was a great thrill for me to receive them and it remains an honor and a demanding task to keep them.

Who was your mentor?

I am self-taught, I have had few mentors but some people have been a source of inspiration for me. In particular, Valeria Piccini and Maurizio Menichetti from the restaurant Da Caino, who taught me to respect ingredients, and the Roca brothers who taught me about the infinite possibilities that technology can offer in the kitchen.

What advice do you give to the students at your academy?

It is important that young cooks understand the link to their roots and the lands they come from. I always recommend to first learn the basics of traditional Italian cooking and then try to create your own culinary language.