

A BOTTEGA DA NIKO


Cosa si studia da uno chef autodidatta? Non solo l'ABC di tecniche e ricette, ma una visione intera della cucina. A Rivisondoli si impara facendo, la vera base del successo del "sistema" Romito

di Margo Schacter

Foto di Francesco Fioramonti

Niko Romito è un autodidatta, il suo curriculum formativo è piuttosto breve: capultato in cucina per i casi della vita. Non ha fatto l'alberghiero e al posto di trascorrere anni a scalare la gerarchia militare dal grado di commis, è stato seduto ai banchi dell'università. Poteva essere il peggior testimonial della formazione professionale mai visto, e invece ha creato "la scuola che avrebbe voluto avere".

A Rivisondoli, 688 abitanti in provincia de L'Aquila, dal 2011 giovani promesse della ristorazione occupano in giacca bianca e toque in testa le aule

A chef with a beard, wearing a white chef's coat, is focused on cooking. He is using tongs to lift a piece of food from a large black frying pan on a gas stove. The kitchen background is slightly blurred, showing other cooking equipment and a clean, professional environment.

dell'Accademia Niko Romito. Castel di Sangro è a soli 15 minuti di tornanti: 30 posti a sedere al Reale, 3 stelle Michelin, e 9 camere nell'ex-convento del '500, Casadonna.

Il quartier generale di Romito è qui, fra gli Appennini abruzzesi, isolato da tutto solo se lo si guarda da vicino. In realtà è il centro di un ecosistema iperconnesso, oramai globale, che arriva fino alle cucine dei Bulgari Hotel di Pechino, Shanghai e Dubai. Si parla di ricerca per la ristorazione ospedaliera, video-enciclopedie di cucina, lo streetfood di Bomba, il nuovo progetto Pane.



LA CULTURA SERVE A CHI SI OCCUPA DI CIBO E VINO? DI ALDO PALAORO



La risposta a questa domanda è sottintesa dall'ambizioso progetto presentato a Milano dal Seminario Permanente Luigi Veronelli. Nascerà a Venezia, nell'incantevole Isola di San Giorgio, con sede presso la Fondazione Giorgio Cini, l'Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli. Sostenuta di Banca Generali Private, con il concorso di altri sponsor tecnici, tra i quali Broggi 1818 e Bracca, acque minerali.

Durante la presentazione, moderata da Aldo Colonetti, è intervenuto Alberto Capatti, Presidente del Comitato scientifico di questa nuova istituzione, per sottolineare come «l'approccio al vino e alla cucina, oggi, si configuri anzitutto ragionando sui metodi e sui linguaggi, molteplici e interdisciplinari. Dall'immaginario alla focalizzazione del prossimo futuro, la nostra visione del presente alimentare si rinnova continuamente, e il comitato scientifico dell'Alta Scuola Veronelli ne prende atto formulando il proprio progetto. La figura di Veronelli, osservatore con i piedi per terra e una mente sagace, instancabile, servirà da guida per questo percorso».

Prima di lui sono intervenuti Angela Maculan, Presidente del Seminario Veronelli, Gian Arturo Rota, rappresentante della Famiglia Veronelli, Alessio Fornasetti, dell'omonima casa Vitivinicola e responsabile dei corsi, Pasquale Gagliardi, Segretario Generale Fondazione Cini e Michele Seghizzi, direttore comunicazione Generali. Presenti Andrea Bonini, direttore del Seminario Veronelli e ideatore dei corsi, il consulente Andrea Alpi, l'ideatore del logo, il grafico Giacomo Bersanetti, Marco Minoja a portare il saluto della Sovrintendenza di Milano.

Nelle parole di tutti si evidenzia come l'Alta Scuola si ispiri alle rivoluzionarie idee veronelliane e dovrà essere luogo di pensiero e di formazione dedicato al sapere della terra e della tavola. Questo lo spirito con cui sono stati anticipati i temi sui quali si dibatterà nel corso della "Settimana della cultura gastronomica": terra, immaginazione, parola, sensi; un evento aperto al pubblico dove si conosceranno maggiori dettagli anche sui docenti, tra i quali lo stesso Capatti, Roberta Sassatelli, sociologa e Pierluigi Basso, semiologo. Primo corso, nel 2019, dedicato al vino, denominato "Camminare le vigne", ma si sta già lavorando al secondo corso, dedicato alla cucina.

Target della proposta tutti coloro che in un modo o nell'altro hanno a che fare col mondo gastronomico, produttori, addetti ai lavori della ristorazione, comunicatori, giornalisti. Il corso avrà la durata di 150 ore, sono previste borse di studio. In conclusione il richiamo all'articolo 9 della Costituzione Italiana che recita: "La Repubblica promuove lo sviluppo della cultura e la ricerca scientifica e tecnica. Tutela il paesaggio e il patrimonio storico e artistico della Nazione". Dunque, la cultura darà da mangiare e bere? Forse sì e meglio.

Tutto è partito qui, da Rivisondoli, dove è nato Spazio, prima che fosse a Roma e Milano, ristorante-laboratorio pensato proprio come anello di congiunzione mancante tra studio e lavoro. È un circolo virtuoso, a cui hanno accesso 16 allievi a corso, 32 ragazzi all'anno, ad oggi poco più di 200 teste in tutto. Non basta pagare, bisogna dimostrare di avere la giusta motivazione e quello che definiscono un "ingrediente segreto" - perché la tecnica, poi, si impara. E Niko Romito ne è l'esempio migliore.

Il corso è uno solo, si esce con una visione d'insieme, ma non è l'ABC della cucina. È un imprinting, e da Romito si va a bottega. Prima si studia sui banchi, perché la gastronomia è una scienza complessa, multidisciplinare, poi si comincia subito a cucinare - perché in fondo è pur sempre la scuola di autodidatta. Le materie sono botanica, chimica ed estetica del gusto, storia della cucina italiana, marketing e comunicazione, insegnate da docenti di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, esponenti di Slow Food Italia, professori universitari e professionisti del

ph. Stefano Schirato





settore. Dopo un mese si è ai fornelli per imparare le principali tecniche di cucina, panificazione, pasticceria e gelateria. Si comincia anche a far pratica sul campo a Spazio Rivisondoli, misurandosi con le responsabilità e le sfide di un ristorante vero e proprio, ruotando tra le varie partite e partecipando a tutte le fasi del lavoro, fino allo sviluppo dei menu. Dopo sei mesi di formazione immersiva si parte per sei mesi di stage, in uno dei satelliti del grande "progetto diffuso" di Romito. I tassi di occupazione post diploma sono da maggioranza bulgara.

Romito parla di "gocciolamento", processo per cui il lavoro tecnico e i ragionamenti fatti al Reale percolano nel resto del sistema che porta il suo brand, verso format replicabili e prodotti che pur esprimendo una filosofia, vivono di vita propria. L'Accademia genera capitale umano e al tempo stesso diffonde un approccio con costruire un proprio linguaggio culinario. Calcisticamente parlando, l'Accademia è un vivaio di under 35 dove ci si allena per una carriera. In serie A.



HAI DETTO MASTER OF WINE? DI JACOPO COSSATER



Nel vino l'esame più difficile, quello che richiede più tempo e sacrifici. Si tratta del Master of Wine, il percorso organizzato dall'omonimo istituto londinese che dal 1953 certifica la preparazione e l'autorevolezza dei suoi membri: ad oggi 370 provenienti da 28 diverse nazioni. Tra loro nessun italiano anche se le cose sono destinate a cambiare. Alessandro Torcoli, direttore della rivista *Civiltà del Bere*, è infatti uno dei 3 italiani ad aver passato metà dell'esame del cosiddetto "stage 2": l'ultimo step prima di iniziare a preparare il "research paper", una sorta di tesi di laurea da discutere di fronte alla commissione finale.

A tutti loro manca la parte pratica, quella dedicata all'assaggio e alla descrizione di un certo numero di vini serviti ovviamente alla cieca, 12 al giorno per 3 giorni. Una prova che ha ovviamente a che fare con la capacità di riconoscere varietà e zona di produzione ma anche con quella di riuscire a mettere per iscritto in maniera logica e strutturata il maggior numero di informazioni possibile, in inglese.

«Fino a pochi anni fa - mi racconta Alessandro - l'Istituto Master of Wine non era così conosciuto in Italia. Si tratta di una qualifica che nasce nel mondo dei buyer, dei "compratori", e Londra è stata per secoli una delle piazze privilegiate per il commercio dei vini provenienti da tutto il mondo. In Italia, e in generale nei paesi produttori, è sempre bastato avere un'infarinatura generale del vino internazionale, il grosso del mercato è sempre stato rappresentato dai vini prodotti nel proprio Paese. Una qualifica che ha iniziato a farsi conoscere qui da noi anche grazie alle masterclass che l'Istituto Grandi Marchi ha organizzato a partire dal 2012, è da allora che le cose sono progressivamente cambiate. E poi c'erano, e in parte ci sono tutt'ora, alcuni handicap di carattere pratico: la poca confidenza con l'inglese di molti addetti ai lavori italiani e la difficoltà nell'assaggiare, specie se si vive in Italia, vini molto diversi provenienti da tutto il mondo».

«Con le nuove generazioni le cose però stanno cambiando - continua - moltissimi giovani oggi hanno una visione internazionale, viaggiano molto più di chi li ha preceduti e in generale hanno una grande curiosità nei confronti dei vini prodotti al di fuori delle aree considerate come storiche. In Italia poi il WSET (il Wine & Spirit Education Trust, una certificazione riconosciuta a livello internazionale, ndr) è sempre più diffuso, si tratta di un esame che per molti potrà essere un trampolino di lancio nel mondo dei Master of Wine».



LE RICETTE DI SPAZIO NIKO ROMITO FORMAZIONE

BOTTONI DI AGNELLO, ACQUA DI PARMIGIANO E COMPOSTA DI TROPEA

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

PER LA PASTA FRESCA

800 g farina 00

200 g semola

20 tuorli

50 g vino bianco

7 g sale

5 g miele

Unire le farine, aprirle a fontana sulla spianatoia, aggiungere le uova e il vino, il miele e il sale. Chiudere l'impasto e condizionarlo sottovuoto al 100% per 10 minuti. Stendere la pasta molto sottile per comporre i bottoni.

PER IL RIPIENO

500 g polpa di agnello

100 g mirepoix

10 g dragoncello

100 g vino bianco secco

1 mazzetto aromatico composto da timo, rosmarino, salvia e la buccia di 1/4 di limone

200 ml fondo bianco di agnello

pepe nero

20 g sale

Tostare la carne di agnello tritata in una padella lyonnaise, mentre in un tegame far crogiolare la mirepoix. Unire la carne alla mirepoix, deglassare la lyonnaise

con una parte del vino bianco e filtrare il contenuto nel tegame con agnello e mirepoix. Bagnare con il restante vino, lasciarli dealcoolizzare e unire il fondo bianco di agnello. Unire il mazzetto aromatico confezionato in uno strappo di etamina. Lasciar brasare per 20 minuti circa a fiamma bassa ritirando il liquido. Correggere di sale e pepe. Estrarre 1/5 del contenuto e frullarlo (servirà da collante per il ripieno). Unire la parte frullata al resto dell'agnello, abbattere in positivo e confezionare in una sac à poche.

PER L'ACQUA DI PARMIGIANO

250 g parmigiano 36 mesi grattugiato

500 g acqua

3 g farina maizena

In un polsonetto unire il parmigiano e l'acqua, lasciar fondere delicatamente ed estrarre il liquido ottenuto con un etamina, raccogliendo la parte grassa coagulata. Far ridurre leggermente l'acqua di parmigiano ottenuta, e legarla con la maizena.

PER LA COMPOSTA DI TROPEA

2 cipolle rosse di Tropea medie

100 g zucchero di canna

5 g aceto di lamponi

15 g aceto di vino rosso

100 g acqua

20 g succo di arancia rossa

Tagliare la cipolla a julienne, unire tutti gli ingredienti in un tegame d'acciaio, lasciar cuocere e ridurre lentamente. Abbattere in positivo e frullare.

Il risultato avrà una struttura simile a una confettura.

Passare al setaccio se necessario e confezionare in un sac à poche.

PROCEDIMENTO

Stendere la pasta e confezionare i bottoni tondi, dal diametro di 3 cm ciascuno, tuffarli in acqua bollente salata e abbassare la fiamma. Lasciar cuocere per 3 minuti.

In una padella sciogliere una noce di burro, unire del dragoncello, poca buccia di limone. Aggiungere i bottoni e bagnare con poco brodo di agnello. Lucidarli in padella.

Unire la cipolla a fondo piatto, facendo dei puntini con il sac à poche, adagiare i singoli ravioli sulla cipolla e infine colare l'acqua di parmigiano.

Guarnire con erbe aromatiche e germogli di shiso.



RAVIOLI DI PATATA AFFUMICATA, TIMO E LIMONE

INGREDIENTI PER 10 PERSONE PER LA PASTA FRESCA

1120 g semola rimacinata
600 g uova
20 g olio di oliva
10 g sale

Unire tutti gli ingredienti in planetaria e chiudere l'impasto.

Coprire con una pellicola da cucina e farla riposare in frigo per almeno 20 minuti.

PER IL RIPIENO

50 g cipolla bianca
100 g patate rosse lesse e affumicate
150 g fiore sardo
1 ciuffetto di menta

Stufare la cipolla in 50 g di olio extravergine d'oliva. Versare l'olio della cipolla sulle patate, lasciare la cipolla a parte.

Mescolare bene le patate, unire il pecorino sardo e la menta spezzettata. Stendere la pasta sottilmente, cappare a 5 cm di diametro e farcire. Chiudere se necessario con rosso d'uovo e saldare a mo' di spiga di grano. Servire in vaporiera direttamente al tavolo.



SCOPRI CONTENUTI E VIDEO
AGGIUNTIVI SUL NOSTRO SITO
WWW.ITALIANGOURMET.IT



L'ESTETICA DEL PIATTO

LA FORZA DELLA CREATIVITÀ E DELLA TRADIZIONE

Eleganza e funzionalità al servizio del quotidiano, ecco le caratteristiche di Solid e Likid, due delle linee di punta dell'azienda francese Revol, che oggi si completano con la nuova Solid assiette Gourmand da 27 cm. Ciò che le rende insuperabili nel servizio e nella presentazione in tavola è la combinazione di un'estetica materica, con smalti unici combinati alla porcellana nera in pasta, e la praticità di una presa perfetta ed ergonomica. Ogni pezzo delle collezioni Solid e Likid è studiato per esaltare il suo contenuto. Revol dà un valore aggiunto ad ogni pezzo, grazie all'esperienza di nove generazioni che dal 1768 - anno della fondazione - perfezionano, oggetto dopo oggetto, la mise en place e arricchiscono il modo di vivere la tavola. Distribuita in 84 paesi l'intera produzione rappresenta il perfetto punto di equilibrio fra la forza creativa e il design, la tradizione e la modernità. Amata dagli chef stellati e apprezzata dai ristoratori di tutto il mondo, Revol anticipa tempi e mode con soluzioni di sicuro impatto scenico.
www.fsg-italia.it

