



# NIKO ROMITO

---

*Amore per la propria terra e grande conoscenza del vino distinguono lo chef abruzzese che, da qualche anno, è anche diventato produttore di vino*

di Flavia Rendina

Ha da poco riconfermato le tre stelle Michelin per il suo ristorante *Reale*, che si trova all'interno del complesso del *Casadonna*, un ex convento del '500 nel Parco Nazionale d'Abruzzo sapientemente ristrutturato per ospitare ristorante, 9 camere di *charme* e la scuola di cucina professionale Accademia Niko Romito, oltre a un vigneto sperimentale, un frutteto e un giardino di erbe spontanee. Versatile e poliedrico, Niko è sempre pronto ad aggiornarsi e a mettersi alla prova in nuovi progetti, come quello di produrre vino. Argomento che sembra davvero appassionarlo.

## **Niko, raccontaci il tuo rapporto col vino.**

«Per un abruzzese il vino è un elemento fortemente identitario: se pensiamo al Montepulciano, il vitigno autoctono più famoso della nostra regione, se ne hanno tracce sin dall'antichità. Ho sempre amato e sempre consumato il vino, anche se ho iniziato ad apprezzarlo con più consapevolezza quando ho iniziato la mia carriera di cuoco».

## **Cosa apprezzi in un vino? Hai un'etichetta o una tipologia preferita?**

«Proprio come nella cucina, nel vino apprezzo la pulizia, l'eleganza e la riconoscibilità dell'ingrediente, in questo caso del vitigno. Apprezzo la complessità di grandi vini come il Barolo e il Pinot nero di Borgogna, ma anche vini come il Pecorino, vitigno autoctono abruzzese a cui sono molto legato. In generale nel vino cerco sempre l'equilibrio».

## **Il tuo rapporto con i vini abruzzesi: che considerazione ne hai e quanto tieni alla loro valorizzazione?**

«I vini abruzzesi sono sempre più conosciuti e venduti nel mondo, sono cresciuti moltissimo negli ultimi anni sia in termini di qualità che di stile e identità: fuori da mode e tendenze, sono molti i produttori che si impegnano per valorizzare al massimo la naturalità del prodotto. Dobbiamo imparare a valorizzare i micro territori, i cru che con la loro specificità geomorfologica conferiscono al vino caratteristiche uniche e irripetibili raccontando al mondo la nostra straordinaria ricchezza agricola e culturale».

## **In questo numero parliamo di Montepulciano d'Abruzzo: che pensi di questo vino?**

«Il Montepulciano è il primo vino rosso che mi viene in mente quando penso all'Abruzzo, è il vino rosso per eccellenza da abbinare ai piatti tradizionali della cucina regionale. È un vino di grande carattere, di struttura, muscoloso ma allo stesso tempo gentile, equilibrato, con un'ottima bevibilità. Degli abruzzesi si dice che sono "forti e gentili": penso si possa dire la stessa cosa del Montepulciano. Sin dai tempi del primo Reale, a Rivisondoli ho avuto una grande attenzione ai vini regionali in carta, e il Montepulciano è sempre stato protagonista».

## **Dall'annata 2013 sei diventato anche produttore di vino, con il Terre Aquilane IGP**

**Pecorino Casadonna, prodotto in collaborazione con l'azienda Feudo Antico, dopo aver impiantato i vigneti a Casadonna. Raccontaci di questa tua avventura.**

«I vigneti di Casadonna si trovano a 860 m s.l.m.: abbiamo iniziato la sperimentazione piantando uve Pecorino, vitigno tipico delle zone collinari e costiere che ci ha dato ottimi risultati, e recentemente abbiamo impiantato anche alcuni filari di Veltliner, Sylvaner, Riesling e Pinot nero, vitigni tipici dei climi freddi che qui possono trovare un buon ambiente di sviluppo. Le piante del nostro vigneto, come tutte le micro produzioni, presentano caratteristiche uniche, tipiche delle zone di montagna e specifiche di questo pezzo di territorio a due passi dal Parco Nazionale d'Abruzzo, fino a poco tempo fa completamente inesplorato dal punto di vista enologico: c'è una buona ventilazione e una buona esposizione solare, basse temperature e forti escursioni termiche che assicurano al vino freschezza, acidità, profumi intensi e bassa gradazione alcolica.»

**Torniamo in cucina. Il ruolo del vino nella tua cucina: consideri l'abbinamento cibo-vino determinante nel completamento di un piatto?**

«Un piatto è completo di per sé, e anche un vino lo è, ma certamente l'abbinamento cibo-vino può esaltare entrambi. Centrare l'abbinamento cibo-vino non è semplice, e non c'è una regola che vale per tutti: oggi si adottano criteri meno rigidi rispetto al passato, e uno chef e un buon sommelier possono offrire a chi mangia un'esperienza davvero unica con l'abbinamento equilibrato delle due componenti.»

**Come sintetizzeresti lo stile della tua cucina? Su quali aspetti gusto-olfattivi ti con-**

**centri? Di conseguenza, quali stili di vino si adattano meglio alle tue preparazioni?**

«La mia cucina ha uno stile diretto, essenziale, pulito. Il grande sforzo tecnico e creativo che c'è dietro è volto alla valorizzazione di pochissimi ingredienti (a volte anche solo uno), e a un effetto finale che non vuole stupire chi mangia con effetti particolari, quanto piuttosto riportarlo all'essenza del sapore. Gianni, il nostro sommelier, che è al mio fianco da anni, cerca di assecondare questo mio stile scegliendo vini puliti, di grande bevibilità e piacevolezza, che non coprono i sapori dei miei piatti ma piuttosto li accompagnano e li valorizzano.»

**Come dicevi, in sala ti avvali della collaborazione del sommelier Giovanni Sinesi, recentemente insignito del premio di *Miglior Sommelier 2018* al BIWA. Quanto conta secondo te avere una figura di questo livello in sala? Che valore aggiunge alla tua cucina e al tuo ristorante?**

«Con il suo lavoro un buon sommelier apporta valore non solo nella cucina di un ristorante stellato, ma anche in una semplice trattoria.



Oggi le persone sono sempre più esigenti e preparate, l'offerta dei vini è ampia e variegata: avere una conoscenza specifica in materia è utilissimo, a tutti i livelli, perché conoscendo i prodotti anche un piccolo ristorante con limitate capacità di spesa può offrire ai suoi clienti una buona carta. Nel nostro caso è indispensabile avere un'offerta adeguata al livello di cucina offerto e un sommelier in sala di grande professionalità e affidabilità».

**Parlaci del tuo rapporto professionale con Giovanni. Come lavorate alla costruzione del menu degustazione con calice abbinato?**

«Gianni lavora con me da moltissimi anni, conosce molto bene i principi della mia cucina e ormai sa come ragionare in termini di abbinamento. Come sommelier fa un grande lavoro di ricerca e selezione dei vini, ed è un lavoro che porta avanti in autonomia, mentre l'abbinamento con i piatti è un lavoro di gruppo: ci confrontiamo costantemente sia per l'assaggio dei piatti che dei vini abbinati. È uno scambio continuo».

**Qual è secondo te uno degli abbinamenti cibo-vino più riusciti della tua carta?**

«Un abbinamento interessante è *Misticanza alcolica e mandorle* (in foto) con il Moscato d'Asti. Serviamo questo piatto all'inizio del menu degustazione, e pensare di aprire con un Moscato, solitamente riservato al fine pasto, non è scontato. Il piatto gioca con l'amaro dei vegetali, della salvia e del gin, abbinati alla componente grassa della mandorla: qui il Moscato, con le sue bollicine, ha il compito di pulire il palato; contemporaneamente, la componente dolce del Moscato riduce la percezione dell'amaro e dell'alcolicità della misticanza, e il risultato finale in bocca è l'equilibrio tra le varie componenti».

**Parliamo della carta dei vini del Reale. Quante referenze ha e come è strutturata?**

«La carta dei vini del Reale è composta da circa 9.000 bottiglie e più di 500 etichette che spaziano dai marchi più noti ai piccoli produttori.



È una carta divertente, personale, che segue il nostro gusto e la nostra filosofia di cucina: una carta originale frutto di un continuo lavoro di ricerca, che rispecchia l'identità del ristorante. Oltre ai grandi classici, prediligiamo vini che raccontano un territorio e una filosofia di produzione, con un'enfasi su pulizia e piacevolezza e la ricerca di una spiccata bevibilità. Come i piatti, anche i vini sono espressione di chi li produce e del territorio da cui provengono, per questo cerchiamo dei vini che abbiano un'identità ben riconoscibile».

**La tua cantina si sviluppa in uno spazio antico e molto particolare: raccontaci la storia di questi locali.**

«La cantina del Reale un tempo era la stalla di Casadonna: qui, tra gli abbeveratoi originali di cinque secoli fa, la temperatura si mantiene pressoché costante tra estate e inverno con una media di 16-18 °C e un tasso di umidità tra il 70-90%. I vini sono conservati a una temperatura ideale, in un ambiente rimasto intatto nei secoli e di grande fascino».

**CASADONNA - REALE**

Contrada Santa Liberata  
67031 Castel di Sangro AQ  
Tel. 0864 69382  
info@casadonna.it  
nikoromito.com