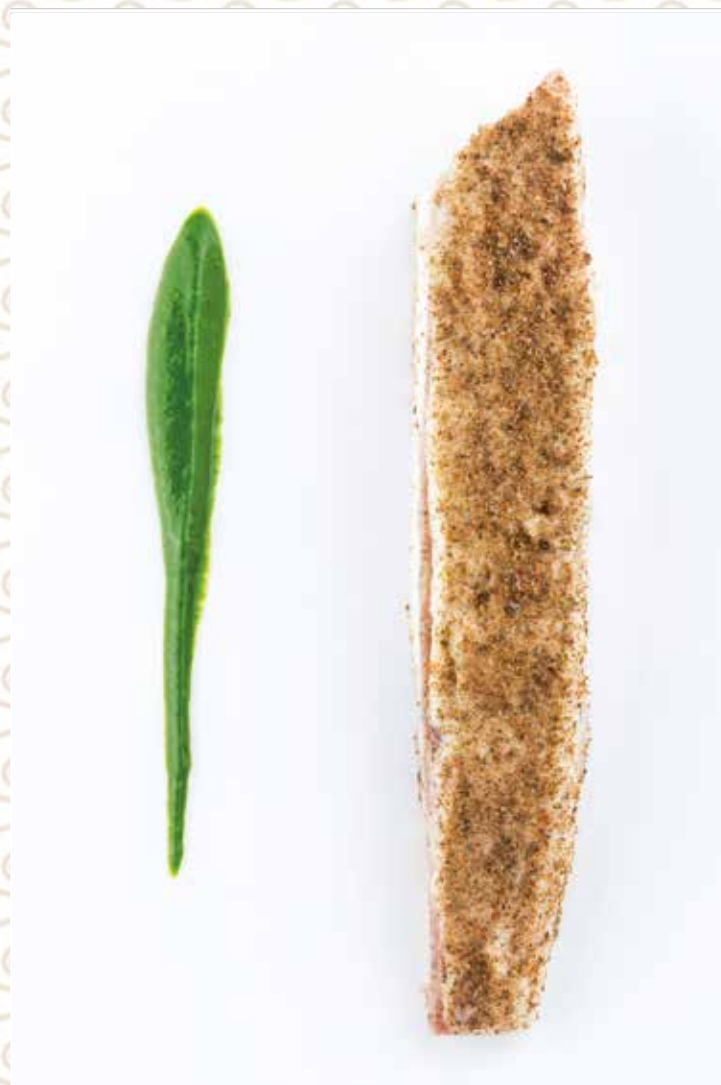


NIKO ROMITO

Amo la semplicità

Uno chef trisstellato che cucina con pochi ingredienti. Come riesce a stupire?
Con una continua ricerca e tantissima passione

by Marta Bernasconi



Per definire la sua cucina ricorrono le parole “semplicità” e “umiltà” ma la chiave per capire la filosofia culinaria di chef Romito è nel titolo della sua biografia: “apparentemente semplice”. “La mia è una cucina di grande ricerca”, spiega lo chef, “cucino con pochissimi ingredienti ma in realtà si tratta di un processo assai complesso. Ogni elemento che utilizzo si esprime alla massima potenza: lavoro stratificando gli ingredienti, concentrando i sapori, impiegando moltissime tecniche come le cotture a bassa temperatura, a temperatura controllata, fermentazioni e macerazioni. È una cucina dall’approccio moderno ma al contempo in continuità con il passato: i miei piatti non necessitano di grandi sovrastrutture per essere compresi e hanno sapori riconoscibili”. Al legame con la regione d’origine, l’Abruzzo, lo chef attribuisce il suo concetto di cucina e la predilezione per pochi, selezionati ingredienti: “L’Abruzzo è una terra di catene montuose, altipiani sterminati e piccoli, bellissimi borghi. Una terra fatta di silenzio e di pochi elementi che lo sovrastano, esplodendo in tutta la loro bellezza”.

Il percorso di chef Romito dimostra il potere della forza di volontà. A pochi esami dalla laurea lascia l’università per seguire la trattoria avuta in eredità dal padre. Da autodidatta, diventa cuoco imparando sul campo e studiando, solo dopo arrivano le esperienze presso alcuni maestri. Nonostante l’avvio difficile e la posizione in un entroterra poco frequentato, dal 2013 il Reale a Castel di



Niko Romito e i suoi ristoranti. Nel 2000 nasce il ristorante Reale, oggi ha 3 stelle Michelin ed è inserito nell'ex monastero Casadonna del XVI secolo che ospita anche la scuola di cucina Niko Romito Formazione e un boutique hotel. Poi ci sono i ristoranti Spazio: uno a Rivisondoli, due a Roma, un altro a Milano e 7 nuove aperture previste in tutto il mondo. Nel 2017 è iniziata una collaborazione con i Bulgari Hotel & Resorts: dopo Pechino e Dubai, il concept si estenderà agli hotel di Shanghai e Milano

"Un pranzo a bordo deve essere divertente, piacevole, elegante e leggero. In mare si ha a disposizione una materia prima eccellente, freschissima: non serve lavorarla in maniera complicata, aggiungendo salse o con cotture prolungate. Bastano pochi elementi di grandissima qualità"



Sangro in provincia dell'Aquila è un ristorante gourmet 3 stelle Michelin, che lo chef gestisce con la sorella Cristiana. "Ho una passione particolare per i brodi e gli estratti", rivela Romito, "e un piatto che mi rappresenta è l'"Assoluto di cipolle, parmigiano e zafferano tostato". Non un brodo, perché manca la parte acquosa, ma un concentrato della quintessenza dell'ingrediente (in questo caso le cipolle) in forma liquida. Negli ultimi anni poi ho trovato grandi soddisfazioni nella lavorazione dei vegetali: ho voluto trasformare materie prime spesso povere in piatti pregiati da servire in un ristorante stellato". La modalità di presentazione è coerente con la purezza che Romito ricerca nei suoi piatti. "Abbiamo sostituito le tovaglie con semplici mollettoni di lino che permettono a chi siede di muoversi liberamente e di apprezzare le basi dei tavoli, antiche e tornite. La mise en place è semplice, senza fronzoli. Voglio che sia il piatto a prevalere,

a catturare l'attenzione. Mi piacciono molto le ceramiche del primo '900. Adoro le porcellane bianche, sottili, i piatti ampi che racchiudono il cibo come un gioiello in uno scrigno".

La ricetta che Niko Romito regala a The One sa catturare in maniera unica i sapori e i profumi del mare. Ecco come preparare la "Ricciola marinata in acqua di sale con pomodorini e aromi mediterranei": pulire e sfilettare una ricciola, farla marinare in frigo per 24 ore in acqua di mare pura.

Quindi tagliarla a fette come un carpaccio e servirla con una salsa fatta con pomodorini freschi tagliati a crudo, succo di limone, origano, capperi, basilico e un pizzico di peperoncino. "In abbinamento consiglio una Cococciola, vitigno autoctono abruzzese quasi sconosciuto. O un Trebbiano: nella mia regione ne produciamo di eccellenti". Noi siamo pronti per un brindisi allo chef.