

NIKO ROMITO: biografia

Niko Romito nasce a Castel di Sangro (AQ) il 30 aprile 1974, ultimo arrivato in una casa già “dominata” da tre sorelle. La famiglia è grande e unita, con radici che affondano nel territorio abruzzese. Da piccolo gli piace impennare con la BMX nei boschi intorno a Rivisondoli; da adolescente fa l’istruttore di sci e il maestro di tennis, sfiorando una carriera da professionista. Frequenta il liceo e l’università a Roma: sogna la finanza, completi doppiopetto e il ticker della Borsa. Il forte legame allacciato con la famiglia e il suo Abruzzo lo richiama spesso verso Rivisondoli, dove il padre ha aperto una pasticceria nel 1970, convertita dopo trent’anni in un ristorante - il primo “Reale”.

Gli mancano cinque esami alla laurea in Economia e Commercio quando il padre si ammala. Alla sua scomparsa, Niko e la sorella Cristiana assumono la gestione del Reale con l’intenzione di mantenerla lo stretto necessario per trovare un acquirente. Ma in breve si innamorano del mestiere e da quel momento procedono su un binario di ricerca e duro lavoro, senza rete di protezione. Romito, infatti, non ha maturato alcuna concreta esperienza gastronomica e gli esordi sono nel segno dell’improvvisazione e dell’istinto di sopravvivenza. Quando comprende la necessità di acquisire solide basi tecniche e teoriche, mantiene la sua attitudine anticonformista; anziché puntare a un diploma alberghiero o a uno stage nella cucina di uno chef titolato, opta per un’autodidattica “pilotata”. La gestione del Reale rende incompatibile qualunque altra soluzione, ma è anche il carattere a spingere in questa direzione.

A Roma salta i preliminari e frequenta il corso avanzato della scuola di cucina “A tavola con lo chef” di Antonio Sciullo, suo conterraneo e amico del padre. A Sottomarina di Chioggia (VE) segue una manciata di corsi dell’Istituto “Etoile”. Trascorre 20 giorni a Girona, presso El Celler de Can Roca (all’epoca con due stelle Michelin, oggi tre): non abbastanza per assorbire procedure e protocolli ma sufficienti per comprendere la necessità di un cambio di direzione. Fondamentale sarà anche l’incontro con Valeria Piccini e il marito Maurizio Menichetti, al ristorante Da Caino (due stelle Michelin) di Montemerano (GR); nasce un rapporto di amicizia e confronto professionale che dura da allora. Romito è curioso: ogni attimo libero è speso sulle pagine di un libro o ai tavoli del ristorante di questo o quel collega. Tutto serve per dar forma a un’intuizione, a una

nuova visione.

Il 2004 è l'anno della “prima rivoluzione” del Reale: diminuiscono i coperti e l'arredo è alleggerito, così come l'idea di cucina, che abbandona il concetto di osteria di montagna per abbracciare un'espressione più personale e ricercata, pur mantenendo un forte legame con il territorio. A partire da questo momento arrivano i primi riconoscimenti. Nel 2005 Romito entra nella guida dei JRE (Giovani Ristoratori d'Europa); nel 2006 è tra i migliori emergenti per la guida del Gambero Rosso e “Giovane dell'anno” per la guida dell'Espresso. Nel 2007 arriva la prima stella Michelin. Il 2008 è l'anno della “seconda rivoluzione”: il locale subisce un'importante ristrutturazione e l'offerta gastronomica prende sempre più la direzione di una “cucina dell'ingrediente”, snella e lineare. Dal 2009 al 2011 arrivano la seconda stella Michelin; le tre forchette della guida del Gambero; l'ingresso nella guida de Le Soste; i premi “Pranzo dell'Anno” della guida dell'Espresso e “Miglior Chef” della guida di Identità Golose.

L'asticella a questo punto è sempre più alta e la “terza rivoluzione” non può che significare rottura completa. Romito si trasferisce a Casadonna, un monastero del 1512 che domina la valle di Castel di Sangro: quando l'acquisto è poco più di un rudere e l'intenzione è di farne il quartier generale di un sistema che oltre alla ristorazione comprenda anche l'ospitalità e l'alta formazione professionale. È una scommessa: la scala dell'operazione di recupero è imponente. Nel 2011 la nuova Casadonna apre le porte, con una versione potenziata del Reale, la sede della neonata “Niko Romito Formazione” – oggi Accademia Niko Romito, Scuola di Alta Formazione e Specializzazione Professionale, e una struttura ricettiva con sei camere di charme. Ma Casadonna è innanzi tutto laboratorio permanente. Il biennio successivo porta al consolidamento della ricerca e dell'identità gastronomica di Romito, sempre più profonda e originale, ormai emancipata dal confine territoriale.

Nel 2013 a Rivisondoli, nei locali originari del Reale, nasce Spazio, il primo ristorante-laboratorio in Italia gestito dagli allievi di una scuola professionale privata, con la supervisione di professionisti del settore. In autunno debutta Unforketable, la video-enciclopedia della cucina italiana moderna, in collaborazione con Pasta Garofalo. A novembre arriva la terza stella Michelin, ad appena sette anni dalla prima e a soli 39 anni d'età. Nel 2014 Spazio apre un pop-up estivo sull'isola di Salina,

all'interno del "Capofaro Malvasia & Resort", e una seconda sede a Roma, al terzo piano di Eataly. Sempre nel 2014 la guida dell'Espresso (edizione 2015) assegna a Romito il premio per la "Performance dell'Anno" e il punteggio di 19,5/20. Nel 2015 inaugura un terzo Spazio, al quarto piano del Mercato del Duomo in Galleria Vittorio Emanuele, con uno splendido affaccio su Piazza del Duomo.

Nell'ottobre del 2016 Romito presenta il progetto "IN-Intelligenza Nutrizionale", innovativo protocollo scientifico di cucina studiato per la ristorazione collettiva, a partire dagli ospedali, in collaborazione con il Gruppo Giomi e l'Università La Sapienza di Roma. Nello stesso mese la guida dell'Espresso (edizione 2017) assegna a Romito il premio per il "Piatto dell'Anno" e i "5 Cappelli", ovvero il punteggio massimo. Ad aprile 2017 entra nella classifica dei 50 World's 50 Best Restaurants al n° 43, e a ottobre 2017 il Gambero Rosso assegna al ristorante Reale il punteggio massimo di 96/100 nella guida Ristoranti d'Italia 2018.

Nel 2017 inizia una collaborazione con Bulgari Hotels & Resorts per curare la cucina dei ristoranti dei nuovi hotels nel mondo. Per Bulgari Hotels & Resorts, Romito ha elaborato un format ad hoc frutto di oltre due anni di studio, un'antologia di grandi classici che rappresenta l'essenza del mangiare bene italiano. All'apertura di Pechino nel settembre 2017, hanno fatto seguito, tra il 2017 e il 2018, Dubai, Shanghai (nuove proprietà) e Milano, dove "Il Ristorante Niko Romito" ha inaugurato ad agosto 2018.

Sempre nel 2017 stringe una partnership con Italia Cibus Spa per l'internazionalizzazione del format Spazio Niko Romito. Il progetto prevede 8 aperture in 5 anni, grazie a un investimento di circa 20 milioni di euro. La prima apertura a Roma a inizio 2018 nel quartiere Pinciano/Parioli con una nuova formula: un locale multifunzionale che al ristorante affianca Spazio Pane e Caffè, tavola calda e fredda "evoluta" dove l'offerta gastronomica si declina seguendo il *fil rouge* del Pane. Il locale di Roma è anche il primo punto vendita di PANE, il marchio che raccoglie sotto di sé la ricerca e sviluppo sui lievitati, la produzione di pane su larga scala e la linea di cucina dedicata.

Nel 2018 il ristorante Reale scala ulteriormente la classifica dei 50 World's 50 Best Restaurants arrivando alla posizione n. 36. Un anno straordinario, nel quale i progetti della galassia Romito continuano a moltiplicarsi. A giugno apre a Milano Bomba, il concept di

Autogrill firmato da Niko Romito dedicato a un nuovo cibo da strada, tutto italiano: la classica sfera di pasta lievitata e frita da dolce diventa anche salata, l'impasto è leggero e digeribile, la ricetta tradizionale del padre di Romito si evolve in una nuova versione.

Ad Agosto a Castel di Sangro inaugura ALT, un progetto dell'Accademia Niko Romito: diner americano su strada, un locale informale con un'offerta gastronomica che abbraccia tutti i momenti della giornata: cotture alla brace, pane e prodotti da forno realizzati freschi nel retrostante laboratorio PANE, e il pollo fritto, prodotto-icona del nuovo progetto.

A settembre Il Ristorante Niko Romito del Bvlgari Hotel di Shanghai ottiene la prima stella Michelin, dopo soli due mesi dall'apertura.

A giugno 2019 il ristorante Reale si posiziona al n. 51 nella classifica 51-120 The World's 50 Best Restaurants 2019.

Risultati che, pur collocando Romito ai vertici della cucina italiana e internazionale, non attenuano la sua voglia di "far ricerca e migliorare ancora".

Riconoscimenti del ristorante Reale

3 stelle Michelin al ristorante Reale

Miglior ambasciatore d'Abruzzo nel mondo

Premio "Cuoco europeo dell'anno" 2020 Madrid Fusion

1 stella Michelin a Il Ristorante Niko Romito – Bvlgari Hotel Pechino

Premio illy "Bar dell'anno a Spazio Niko Romito Bar e Cucina Guida

Gambero Rosso Bar d'Italia 2020

2 Cappelli Spazio Niko Romito Ristorante Guida Espresso 2020

1 stella Michelin a Il Ristorante Niko Romito – Bvlgari Hotel Shanghai

Premio Les Grand Tables Du Monde a Cristiana Romito come miglior

Restaurant Manager 2019

51° posto nella classifica The World's 50 Best Restaurants 2019

36° posto nella classifica The World's 50 Best Restaurants 2018

5 Cappelli Guida Espresso 2018, 2019 e 2020 e premio Riso Buono

2020 "Miglior riso" per "Riso, patate e pepe"

3 forchette e 96/100 punti Guida Gambero Rosso 2018, 2019 e 2020

Miglior punteggio italiano (guide Michelin/Espresso/Gambero) 5 Cappelli

e Piatto dell'Anno 2017 (Guida Espresso)

43° posto nella classifica The World's 50 Best Restaurants 2017

19,5 punti e Performance dell'Anno 2015 (Guida Espresso)

Miglior Chef 2012 (Identità Golose)

Pranzo dell'Anno 2011 (Guida Espresso)

I libri di Niko Romito

"Semplicità reale" (con Clara and Gigi Padovani. 2009, Giunti editore)

"10 Lezioni di Cucina" (con Laura Lazzaroni. 2015 e 2017, Giunti editore)

"Apparentemente semplice" (con Leopoldo Gasbarro. 2015, Giunti editore)

"Unforketable.it" (con Elisia Menduni. 2015 Giunti editore)