

Cucina patrimonio Unesco, chef Niko Romito: “Sottolinea il valore culturale nel mondo”

10 Dicembre 2025

di Redazione



ROMA – La cucina italiana riconosciuta patrimonio immateriale dell’umanità dell’Unesco “è un risultato straordinario, che ne sottolinea il valore culturale nel mondo”: a dirlo all’Ansa è **Niko Romito**, chef abruzzese tre stelle Michelin.

La cucina italiana proclamata patrimonio dell’umanità dall’Unesco

“Per me rappresenta soprattutto una responsabilità: questo riconoscimento ci ricorda che la nostra cucina non è solo un insieme di ricette, ma un patrimonio vivo fatto di territori, gesti, tecniche e identità. Come cuoco significa dare ancora più forza alla ricerca, alla sostenibilità, alla purezza del gusto. È un invito a custodire e allo stesso tempo a innovare con consapevolezza”.

Tra le strade più efficaci per valorizzare e tutelare la cucina italiana nel mondo, secondo lo chef e imprenditore della ristorazione, “ora più che mai servono tre cose: formazione, filiere e comunicazione autentica”.

“La mia cucina nasce dall’Abruzzo: dalla montagna, dalla sobrietà dei sapori, dalla natura che ti obbliga a essere essenziale. Questo territorio mi ha insegnato a togliere, a cercare l’essenza, a costruire gusto senza sovrastrutture”.

“L’Abruzzo resta il mio punto di partenza – conclude Romito – ma il dialogo è ormai globale”.