

NIKO ROMITO: ABRUZZO NON HA COMPRESO IMPORTANZA PROGETTO MENSE OSPEDALIERE



TERAMO - “L’operazione iniziale è nata con una grande apertura di una famiglia romana che mi vedeva come potenziale cuoco che poteva risolvere questo problema e mi ha coinvolto, poi è intervenuta l’Università La Sapienza, sicuramente oggi tutte queste conoscenze e tutte queste capacità potrebbero essere a disposizione di un territorio come l’Abruzzo che ad oggi ancora non ha compreso quello che stiamo facendo e che significa essere capofila di un

progetto del genere”.

Niko Romito, tre stelle Michelin, ha risposto così alla domanda sul perché il suo progetto “Intelligenza nutrizionale” nato per la ristorazione collettiva ospedaliera non è stato sviluppato in Abruzzo, intervenendo ieri a Teramo all’evento “Cibo, benessere, etica e condivisione nella ricerca dell’alta cucina italiana” organizzato da Comune e Ateneo per la Settimana dell’alimentazione.

Realizzato in collaborazione con GioService (società del gruppo Giomi spa) e La Sapienza, il progetto prevede “una serie di protocolli e di basi pronte — **aveva spiegato Romito nel 2017** — che permettono di preparare su ampia scala piatti buoni, economici, sostenibili e nutrienti già pronti: non serve nessun personale specializzato per cucinarli e impiattarli. Si tratta di preparazioni nate grazie a una ricerca ad alto tasso tecnologico: è scienza applicata alla cucina. Per realizzarle ho dovuto impiegare tutta la forza sperimentale del Reale e le tecniche che ho affinato negli anni per l’alta ristorazione”.

All’evento “Cibo, benessere, etica e condivisione nella ricerca dell’alta cucina italiana”, trasmesso in diretta video da *Virtù Quotidiane*, e condotto da **Antonio Paolini**, insieme a Romito sono intervenuti anche gli chef **Heinz Beck** e **Massimo Bottura**.