

NIKO ROMITO IN AUDIZIONE IN REGIONE PER ILLUSTRARE IL PROGETTO DEL CAMPUS DI ALTA FORMAZIONE



9 Novembre 2021

L'AQUILA - Lo chef **Niko Romito**, tre stelle Michelin, è stato ascoltato in audizione oggi dalla Commissione Bilancio del Consiglio regionale dell'Abruzzo che lo ha convocato per far illustrare il discusso progetto del Campus di ricerca alta formazione che dovrebbe sorgere nella sua Castel di Sangro (L'Aquila) e che era **finito al centro delle polemiche** alla fine dello

scorso anno.

Un **progetto ambizioso** che prevede anche l'attivazione di master di I livello per 30 allievi e formazione specifica di 50 allievi l'anno, e la nascita di un percorso di studi che formerà una nuova figura professionale, il "manager della ristorazione collettiva".

Il progetto da circa 7 milioni di euro di investimento – che la Regione dovrebbe cofinanziare con un milione di euro – prevede la costruzione fisica di un centro di ricerca e di alta formazione accademica con la partnership di una delle realtà accademiche più prestigiose del mondo: l'Università Sapienza di Roma e il dipartimento di Scienza e Nutrizione.

"Oggi l'Abruzzo", dice il capogruppo di Fratelli d'Italia **Guerino Testa** in una nota, "ha potuto ascoltare direttamente dalle parole di Niko Romito la qualità e lo spessore del progetto del Campus che questo governo regionale ha sempre inteso supportare. E soprattutto, oggi, gli abruzzesi hanno avuto la possibilità di comprendere appieno quanto le polemiche, montate ad arte per mesi da alcuni Consiglieri, non avessero motivo di esistere. E anzi, torno a ripetere, che nessuno mai doveva e dovrà azzardarsi a mettere al centro di una disputa politica una eccellenza abruzzese, qualsiasi essa sia".

"Di fronte a cotanta maestria di contenuti, di merito e di obiettivi – a tutto vantaggio della nostra regione – finalmente questa mattina abbiamo assistito, in aula, all'accoglimento unanime di un progetto pregevole", aggiunge Testa, "il primo in Italia capace di affrontare i grandi temi – dal cibo sostenibile e dalla sostenibilità economica ed ecologica all'economia circolare, dalla riduzione degli sprechi alimentari alla formazione dei più giovani ad una corretta alimentazione – oramai essenziali se vogliamo dare una chance di futuro alla Terra, partendo anche dal nostro Abruzzo".

"Niko Romito – ben 11 ristoranti, in Europa e non solo – con il suo metodo di intelligenza nutrizionale ce lo invidia e corteggia il mondo intero. Il suo è un protocollo di cucina, in grado di rivoluzionare l'educazione alimentare e di progettare nuovi format adatti alle diverse utenze, compresi i pazienti ospedalizzati e gli studenti che usufruiscono delle mense scolastiche. A scampo del minimo dubbio ribadisco con fermezza e ambizione che la Regione

Abruzzo resta al suo fianco e che il Campus rappresenterà l'emblema dell'Abruzzo del cambiamento", conclude Testa.

L'INTERVENTO DI ROMITO IN COMMISSIONE

Presidente, consiglieri,
grazie per avermi voluto udire.

Prima di sottopormi alle vostre richieste e rispondere alle vostre domande vi chiedo di consentirmi di svolgere una breve, ma necessaria, introduzione al tema oggetto della nostra discussione.

La mia presenza, in questo luogo che custodisce il mandato popolare, non è volta a sostenere le motivazioni che vi consentiranno di determinare o meno la possibilità di stanziare fondi pubblici per una iniziativa privata, bensì per ascoltare la direzione che la politica della nostra regione intende intraprendere per offrire un futuro sostenibile alla società civile, alle nostre comunità territoriali.

Oggi sono stato chiamato qui per condividere con la politica della Regione il mio progetto, un progetto in cui da tempo fortemente credo e con cui ho inteso, con la mia attività creativa ed imprenditoriale, contribuire ad affrontare sfide epocali come il cambiamento climatico e quindi la sostenibilità, che oggi a livello nazionale e internazionale abbiamo di fronte.

Il tema del cibo sostenibile è già ora e lo sarà sempre di più in cima alle agende dei governanti di tutti le nazioni del globo.

Il cambiamento dei metodi di produzione, di trasformazione, di conservazione, di fruizione, di riciclo del cibo sarà determinante per consentire politiche dirette alla salvaguardia ambientale del pianeta.

La sostenibilità economica ed ecologica, l'economia circolare, la riduzione degli sprechi alimentari, la formazione dei più giovani ad una corretta alimentazione sono temi divenuti essenziali per dare una chance di futuro alla Terra.

Da anni queste sono le riflessioni al centro della mia azione di chef, di imprenditore, di formatore. Di uomo.

Sono gli stimoli che orientano la mia creatività gastronomica.

Sono i temi al centro del mio sforzo di formazione e di divulgazione, rivolto ai giovani chef che frequentano la mia Accademia o ai manager del futuro che seguono i master post universitari che dirigo.

Far mangiare bene in modo ambientalmente ed economicamente sostenibile e salubre le masse, abbattendo i costi sanitari derivanti dalle patologie legate alla malnutrizione, è la sfida che attende il pianeta.

Con il mio lavoro sono impegnato a contribuire alla costruzione di una risposta possibile.

Il tema del “cibo pubblico”, quello che lo Stato si fa carico di offrire ai propri cittadini nei luoghi di sua competenza, ospedali, scuole, mense, carceri, è parte essenziale di questa azione.

Il mio gruppo è ora pronto a fare un nuovo salto verso il futuro.

E ha scelto, fra il campo dell'inerzia e quello della responsabilità, da quale parte del confine porsi.

Dopo venti anni di successi professionali, di riconoscimenti ed esperienze internazionali abbiamo maturato le competenze, le metodologie applicative e formative, le collaborazioni universitarie e imprenditoriali per creare il luogo dove quotidianamente questi temi saranno al centro della riflessione accademica, della trasmissione di sapere, della ricerca per innovare processi e prodotti da offrire al mercato, non solo italiano.

Dopo la moda e l'arte, l'Italia è pronta a riprendere la leadership sul tema del cibo.

Un cibo finalmente buono, salubre, sostenibile, accessibile, democratico.

L'alimentazione può essere la parte essenziale della soluzione, sia sul fronte ecologico, sia su quello sanitario, e non restare la variabile impazzita dell'equazione.

Potremo raggiungere questo obiettivo se uniremo le forze: mondo della creatività gastronomica, mondo della ricerca, mondo dell'agro-industria e mondo delle istituzioni.

E abbiamo l'ambizione io e i miei collaboratori e i partner che si stanno unendo a noi di creare qui in Abruzzo, nella mia Castel di Sangro e non altrove, nonostante le numerose sollecitazioni che altre realtà istituzionali mi hanno avanzato, il luogo dove questo movimento, incentrato sulla consapevolezza che il cibo è potere, possa muovere i suoi primi passi.

Il mondo già ci riconosce questo ruolo.

Non divulgo un segreto informandovi che governi stranieri hanno chiesto la consulenza del nostro gruppo per verificare la possibilità di riscrivere l'offerta delle mense scolastiche del loro Stato.

Abbiamo la responsabilità che ci deriva dalla consapevolezza del nostro ruolo. E il desiderio di applicare il nostro metodo innanzitutto a favore delle nostre comunità.

L'Italia all'EXPO di Dubai, in corso in queste settimane, sta dichiarando al mondo che "la bellezza unisce le persone".

Vi posso garantire che questo messaggio è colto da tutti i visitatori che provengono da ogni parte del mondo e che entrano nel nostro padiglione.

E la bellezza del cibo italiano, che ho l'onore di offrire come lo chef chiamato a firmare l'offerta gastronomica del padiglione Italia, è l'elemento di maggiore connessione che possa esistere.

Quando dunque parliamo del Campus di Alta formazione e Ricerca Niko Romito, parliamo di sostenibilità, di responsabilità, di visione del ruolo che l'Italia vuole assumere nel mondo

attraverso il cibo.

Parliamo del futuro possibile e del rinnovato benessere che desideriamo offrire alle generazioni future, che ogni venerdì ci stimolano con le loro manifestazioni.

Durante questi mesi nei quali più volte il tema del finanziamento regionale al Campus è stato oggetto di polemiche politiche che raramente hanno considerato i veri contenuti del progetto, ho preferito tacere.

Ho espresso pubblicamente una sola volta, nel dicembre del 2020, la mia posizione sull'argomento.

In quella circostanza rivolgendomi al presidente della Regione e a tutti i consiglieri, spiegai l'origine dell'iniziativa, le motivazioni per le quali sarei stato onorato di avere la Regione Abruzzo al mio fianco.

Ma sottolineai in modo determinato anche le condizioni che ritenevo indispensabili affinché questo sodalizio fosse percorribile.

Condizioni che oggi voglio ribadire con chiarezza davanti a voi, in questa sede ufficiale, l'unica idonea dove trattare l'argomento, prima delle vostre determinazioni.

I fondi che il Consiglio regionale deciderà o meno di conferire al Campus ho fiducia che siano stanziati grazie ad un'ampia convergenza delle forze politiche di maggioranza e di opposizione.

Non ritengo giusto consentire che questa iniziativa possa essere considerata frutto della volontà di una sola parte politica.

Non può avere colore, se non quelli dello stemma della Regione Abruzzo.

Se non ci fosse un'ampia condivisione, ringraziando chi ha promosso questa iniziativa, ribadisco l'indisponibilità del mio gruppo ad accettare i fondi regionali.

O il Campus è un progetto in cui crede la Regione Abruzzo nella sua dimensione più larga o sarà un progetto che vedrà la luce ugualmente ma in modo totalmente indipendente.

Non è la prima volta che il mio gruppo riceverebbe fondi pubblici regionali.

E sono orgoglioso di poter portare la testimonianza concreta di cosa ha prodotto quella opportunità.

Il progetto Rest Abruzzo 10 anni fa ha consentito che la mia Accademia muovesse con più agilità i suoi primi passi.

Quell'investimento di fondi pubblici ha permesso che oltre 270 corsisti provenienti da tutta Italia e non solo si siano iscritti ai 17 corsi annuali dell'Accademia Niko Romito.

Di quei corsisti ben 24 oggi sono titolari di nuovi ristoranti aperti nella nostra Regione; imprese che contribuiscono alla forza occupazionale regionale e alla creazione di reddito.

I progetti di formazione nati nell'Accademia, come il ristorante didattico Spazio Niko Romito, Alt - La Stazione del Gusto o Il Laboratorio Niko Romito, si sono trasformati in veri e propri format gastronomici e di produzione autonomi.

Oggi danno la possibilità immediata ai corsisti di fare tirocini formativi e a molti di loro di trovare lavoro direttamente all'interno del nostro gruppo che da qui al 2025 conterà oltre 16 ristoranti in tutto il mondo, fra quelli di proprietà diretta o quelli firmati grazie alla consulenza con il Gruppo Bulgari.

Investire in formazione di qualità produce giovani formati e motivati, pronti alla sfida occupazionale o imprenditoriale e alla crescita del territorio.

Dell'intuizione di aprire, primo chef in Italia, la propria cucina ai giovani creando una Accademia sono orgoglioso.

Sono orgoglioso che quel progetto oggi così determinante per il successo del mio gruppo

abbia avuto il sostegno della mia Regione.

Dieci anni dopo senza paura di smentita possiamo dire che sono stati fondi pubblici investiti in modo lungimirante.

Se penso a quella opportunità e allo sforzo che insieme ai miei collaboratori abbiamo fatto per non deluderla mi sento orgoglio di essere abruzzese.

E sono orgoglioso che il mio nome nel mondo sia identificato con la creatività italiana certo, ma inequivocabilmente e sempre con le caratteristiche indissolubili che identificano noi abruzzesi: la tenacia e l'umiltà.

Per questo, tacitando il sentimento di delusione che pure in questi mesi mi ha attraversato vedendo questa iniziativa oggetto di polemiche politiche, per me e il mio gruppo sarebbe un onore poter vedere rinnovata la presenza dello stemma della Regione Abruzzo affianco del nuovo logo del Campus, dopo dieci anni che è stato sulle giacche bianche dei ragazzi dell'Accademia.

Presidente, consiglieri,

è dunque questo progetto strategico per l'Abruzzo? Questa è la domanda alla quale dovete rispondere.

Valutate solo il merito e i contenuti. Valutate la credibilità di chi lo sta proponendo e realizzando. Valutate la reputazione internazionale e il valore in termini di comunicazione che venti anni di lavoro di chi vi sta parlando hanno prodotto in termini di visibilità mediatica positiva per la nostra Regione. Valutate la credibilità di un progetto che posa su solide fondamenta di coerenza, di alleanze accademiche e industriali e di contenuti scientifici. Valutate gli effetti che questo finanziamento in prima istanza diretto alla ricerca produrrà in termini di investimenti sul territorio, i termini di occupazione diretta e indiretta. Valutate quale indotto potrà fa nascere questa iniziativa, coinvolgendo le filiere di produzioni agroalimentari locali.

Valutate la forza di ispirazione che questo progetto avrà nei confronti dei giovani abruzzesi. Valutate se sia meritevole ridurre il rischio imprenditoriale di una eccellenza che di sceglie di nuovo di restare nella propria regione ad investire e decide che i propri contenuti creativi siano messi a servizio innanzitutto per la propria comunità.

Valutate gli effetti che la vostra scelta produrrà all'esterno e se il ruolo del quale mi avete voluto insignire, miglior ambasciatore nel mondo d'Abruzzo, ne verrà o meno rafforzato.

Oggi potete decidere se conferire valore strategico a questa iniziativa, frutto di una storia di studio, ricerca, sacrificio, successo e merito lunga vent'anni.

Potete decidere se questa iniziativa può essere portata agli occhi degli abruzzesi in modo condiviso e senza polemiche come esempio virtuoso sul quale scrivere una nuova pagina nella quale l'Abruzzo sarà protagonista.

Il Campus Niko Romito, ho l'ambizione, potrà essere l'emblema dell'Abruzzo e attore protagonista simbolo del cambiamento, attraverso la costruzione di un nuovo paradigma del cibo nella transizione Ambientale.

Valutate se vorrete essere, insieme a me e al mio gruppo, protagonisti di questa storia.