

NIKO ROMITO MIGLIOR AMBASCIATORE D'ABRUZZO NEL MONDO, IL "MONITO" AI GIOVANI CHEF

21 Febbraio 2020



L'AQUILA - "È un riconoscimento che arriva nel ventesimo anno di attività e che vivo come un riconoscimento a tutto il mio gruppo, alle persone che hanno partecipato a questo percorso professionale. Lo vivo anche come il riconoscimento alla storia di un ragazzo di una famiglia abruzzese che decide, da Rivisondoli e poi da Castel di Sangro, di rimanere in Abruzzo, investire sul proprio territorio anche rifiutando grandi proposte. Ho preferito sempre il sacrificio e la perseveranza".

Così **Niko Romito**, chef tre stelle Michelin patron del Casadonna Reale con ristoranti e consulenze in tutto il mondo, oggi all'Aquila ai microfoni di *Virtù Quotidiane* prima di ricevere il riconoscimento, da parte della Regione, di Miglior ambasciatore d'Abruzzo nel mondo.

"La scelta di rimanere in Abruzzo mi ha dato la possibilità di diventare cittadino del mondo -

ha aggiunto – perché oggi dall’Abruzzo gestisco molti ristoranti tra la Cina, Dubai, apriremo a settembre a Parigi”.

“Il consiglio ai giovani cuochi? Il percorso per affermarsi è lungo – ha fatto osservare – non bisogna credere ai percorsi facili, bisogna creare una propria identità e un proprio linguaggio gastronomico, conoscere tutto quello che succede al di fuori della propria regione ma filtrarlo e integrarlo nel territorio in cui si lavora”.

Rispetto a vent’anni fa “il cuoco è più consapevole che quando cuoce qualcosa sta innescando un’operazione chimica e fisica dell’ingrediente, quindi viva i sapori di una volta ma attualizziamo e guardiamo con una testa più scientifica ogni volta che cuciniamo”.

Aperture in tutto il mondo, ma anche all’Aquila? Lo chef né conferma ma neppure smentisce l’ipotesi del ristorante **Tre Marie**, che questo giornale ha svelato per primo: “Sarebbe una bellissima eredità – ha detto Romito – ho conosciuto **Paolo Scipioni** prima che chiudesse, quel posto ha una storia incredibile e chi lo prende deve togliersi l’ego del cuoco e approcciare con una sensibilità, una cultura e una sapienza tale da rispettare tutta la storia che c’è stata in quel posto ed è una cosa difficilissima. Conosco **Alido Venturi** (l’attuale proprietario dell’immobile, ndr) e mi sta chiedendo dei suggerimenti, mi ha proposto delle idee, adesso le analizziamo”.

“Niko Romito”, ha detto il presidente del Consiglio regionale, **Lorenzo Sospiri**, “è il simbolo dell’eccellenza abruzzese, è l’uomo che con la sua arte, con la sua maestria e il suo bagaglio di esperienza e di sapere rappresenta al meglio la volontà di rinascita, di crescita e di successo dell’Aquila e dell’Abruzzo intero”.

“È un onore per il Consiglio regionale omaggiare l’uomo e lo chef con un riconoscimento formale e istituzionale, accogliendo l’invito del consigliere regionale **Guerino Testa**”.

Ad accogliere Romito questo pomeriggio nella Sala della Vetrata del Palazzo dell’Emiciclo a L’Aquila sono stati, oltre a Sospiri, anche il presidente della Regione **Marco Marsilio**, il consigliere Testa, il vicepresidente del Consiglio regionale **Roberto Santangelo**, il direttore della Brioni **Nicola Di Marcoberardino**, che ha realizzato l’omaggio del Consiglio regionale, il sindaco di Castel Di Sangro e presidente della Provincia dell’Aquila **Angelo Caruso**, e il vicesindaco dell’Aquila **Raffaele Daniele**.

Ad accompagnare lo chef la sorella **Cristiana** e la madre **Giovanna**, oltre allo staff di Casadonna.

La Presidenza del Consiglio regionale ha omaggiato lo chef con una blusa-divisa da chef originale confezionata appositamente dalla Brioni con i loghi istituzionali della Regione Abruzzo e i simboli dell'attività di Romito, il quale ha annunciato l'avvio di una nuova impresa a Castel di Sangro, ossia un "Laboratorio di formazione, informazione e innovazione della cucina nel segno della salute".

Testa ha invece omaggiato Niko Romito e la sorella Cristiana di due maioliche originali realizzate dall'artista **Enea Cetrullo**.