

NIKO ROMITO NELLE CUCINE DI BULGARI A PECHINO, DUBAI E SHANGHAI

28 Luglio 2017

di Redazione



CASTEL DI SANGRO - Lo chef stellato **Niko Romito**, del ristorante Casadonna di Castel di Sangro (L'Aquila), curerà la cucina dei Bulgari Hotels & Resorts di Pechino, Dubai e Shanghai in apertura il prossimo autunno.

Lo chef abruzzese, si legge nel comunicato ufficiale, "ha realizzato ad hoc un nuovo concept che, pur mantenendo intatta la filosofia di base di una proposta, improntata alla semplicità, alla sintesi e alla ricerca di una quintessenza del sapore, contiene anche elementi fortemente originali. L'obiettivo è dar vita a un vero e proprio 'codice' della cucina italiana contemporanea, esprimendo al massimo livello la cultura, l'eleganza e lo spirito vitale del

made in Italy”.

“Romito porterà sulle tavole dei ristoranti delle nuove strutture Bulgari di Pechino, Dubai e Shanghai un menù frutto di quasi due anni di studio”.

“Insieme ai cuochi che lo affiancheranno, Romito ha identificato un nucleo di piatti e concetti gastronomici in cui è sintetizzata l'essenza del bel mangiare italiano, trattati con le tecniche e i principi che da sempre caratterizzano il metodo del Reale. Il team ha poi elaborato precisi protocolli così da rendere il nuovo menù assolutamente replicabile dalle brigate e da poter garantire lo stesso livello di qualità, il medesimo linguaggio, e un'esperienza ugualmente forte ed esclusiva in tutte le location, indipendentemente dai limiti imposti dalla geografia. Salvo poche eccezioni, i menù saranno gli stessi ovunque”.

“Il nuovo percorso gastronomico utilizza materie prime italiane ricercate, rese ancor più preziose da un uso che punta sempre alla semplicità, così come ingredienti umili nobilitati dalla tecnica. Un brodo purissimo per iniziare, un originale antipasto in cui è sintetizzato un grand tour delle regioni d'Italia, accompagnati da versioni ricodificate della tagliatella al ragù, della cotoletta alla milanese, della pasta spezzata con polpo e patata, del tonno sott'olio, del tiramisù. Con il pane sempre protagonista al centro della tavola in quanto elemento-cardine della filosofia di Romito, nonché asse portante della cultura alimentare popolare. Grande attenzione sarà riservata all'intero spettro dei condimenti e 'fondi' all'italiana, come cacciatora, puttanesca, carpione, scapece, pizzaiola, putacchio, e alla finitura al tavolo 'quella fatta di piccoli tocchi come la grattugiata di parmigiano (il gesto antico e familiare dei grandi ristoranti della domenica), il filo di olio a crudo versato sul minestrone o la gocciolatura di aceto balsamico”.

È di pochi giorni fa la notizia che Banca Profilo, un'investment bank specializzata nel Private Banking e nel Capital Market, ha individuato una cordata di imprenditori che hanno sottoscritto un aumento del capitale di 2 milioni di euro finalizzato all'espansione del format dello chef.