

NIKO ROMITO OSPITE A DISTANZA DELL'ALBERGHIERO DI PESCARA

28 Maggio 2020



PESCARA - “Studiare ogni giorno, confrontarsi, essere sempre pronti ad alzare l’asticella, volare alto, osare accettando anche il rischio di cambiare. E poi avere sempre alte prospettive e non accontentarsi mai. Sono i suggerimenti che, dopo vent’anni di attività, mi sento di dare ai miei ragazzi in Accademia e agli studenti che sognano e studiano per diventare chef o anche operatori di Sala e dell’Accoglienza”.

Lo ha detto lo chef stellato **Niko Romito** ospite a distanza del Progetto Pon “Anno Zero” sul giornalismo, sottoponendosi al fuoco di fila delle domande dei 21 studenti protagonisti dell’Istituto Alberghiero Ipssar “De Cecco” di Pescara, progetto coordinato dalla docente **Giuseppina Fusco** e dal tutor, la docente **Cristiana De Martinis**.

Ad accogliere virtualmente chef Romito è stata la dirigente scolastica **Alessandra Di Pietro**.

“Lo scorso aprile abbiamo deciso di riattivare tutti i progetti Pon 2014-2020, ovvero i Programmi operativi Nazionali, superando gli ostacoli posti dall'emergenza Coronavirus, che ha imposto la chiusura fisica delle scuole, e sfruttando, piuttosto, le chance offerte dalla didattica a distanza - ha spiegato la preside -. La risposta dei ragazzi della nostra redazione giornalistica è stata entusiasta e straordinaria e subito si sono mobilitati per tornare a seguire le lezioni e preparare il nuovo numero del giornale che uscirà puntualmente in coincidenza con la conclusione dell'anno scolastico e che inizialmente caricheremo on line sul sito istituzionale della scuola”.

“Il progetto 'Anno Zero' è partito a inizio maggio e, come sempre, il percorso si sta arricchendo di presenze e di ospiti esterni, consentendo agli studenti di approfondire vari aspetti della professione giornalistica, come il giornalismo d'inchiesta, scoprendo figure come quella dei cronisti Ilaria Alpi e Antonio Russo, e intervistando personaggi di fama nazionale e internazionale del mondo dello spettacolo e della cucina. Prima è stata la volta dell'attrice di 'Gomorra' e 'I Bastardi di Pizzofalcone' Titti Nuzzolese, ora dello chef Niko Romito, 3 Stelle Michelin”.

Ad aprire l'incontro un breve excursus di Romito che ha raccontato i suoi vent'anni di lavoro, dagli inizi “quasi casuali, studiavo economia all'Università a Roma, i miei genitori avevano un ristorante trattoria a Rivisondoli, 'Il Reale', all'improvviso la morte di mio padre e io che ho lasciato Roma per ereditare il ristorante, terminare la stagione invernale appena cominciata e vendere. E invece quella è diventata la mia avventura. Poi ho deciso di alzare l'asticella, ho comprato un vecchio monastero a Castel di Sangro e ho creato CasaDonna, quando tutti mi consideravano un folle per aver pensato di investire in un luogo al di fuori dei grandi circuiti internazionali della ristorazione, ci sono stati gli anni duri della crisi, il 2012-2013, quando siamo stati con la cinghia tiratissima, oggi però vengono da tutto il mondo per mangiare a CasaDonna che credo sia qualcosa di unico al mondo”.

“Mi ritengo uno chef con i piedi ben piantati in Abruzzo, ma con la testa e il cuore nel mondo, oggi c'è la mia firma su tutti i Bulgari che aprono nel mondo, Dubai, Pechino, Shanghai, e presto a Parigi, Tokyo e Roma, esiste il Progetto Spazio, poi abbiamo investito nella panificazione, con uno studio attento sulle farine”.

Agli studenti, lo chef Romito ha raccontato del suo rapporto con la natura “che è indispensabile perché ogni cuoco lavora con le materie prime che gli regala la natura, e allora è importante conoscere e rispettare la stagionalità dei prodotti, tenendo ben presente che ogni piatto deve rispecchiare etica ed estetica. Oggi portiamo avanti in modo convinto

un'operazione di divulgazione della necessità di mangiare bene e sano, combattendo la malnutrizione visto che gli ultimi studi hanno dimostrato che il 40 per cento delle malattie nasce da una cattiva alimentazione”.

Ovvio l'accento all'emergenza Covid-19: “Attualmente la crisi sanitaria ci ha costretti tutti a mettere i remi in barca, ora qualcosa si sta riaccendendo nella ristorazione, c'è una prima ripartenza nelle grandi città e credo che entro pochi mesi, se la situazione sanitaria dovesse migliorare o comunque mantenersi stabile agli attuali livelli, torneremo tutti a lavoro come prima, anche se due o tre mesi di lockdown influiscono, ma soprattutto devono essere l'occasione per ripensare il nostro rapporto, appunto, tra cibo e salute, perché il sistema immunitario si rafforza anche a tavola nutrendosi in modo corretto”.

Infine il rapporto tra cucina e televisione: “Sicuramente i grandi show televisivi sulla cucina hanno contribuito a far conoscere la professione, ricordando anche la grande responsabilità che ogni chef si assume nei confronti dei propri fruitori - ha sottolineato lo chef Romito -, però ai miei ragazzi, che vengono in Accademia pensando di diventare grandi cuochi per andare sui giornali, ricordo sempre il lungo e duro percorso e la gavetta che c'è dietro ogni personaggio. In cucina a fare la differenza è la capacità di creare, di trasformare le materie prime e di ideare, alimentati da una continua ricerca”.

“L'incontro con chef Romito è stato estremamente costruttivo e importante per studenti che sognano di diventare grandi chef - ha ricordato la dirigente Di Pietro -, e la risposta dei nostri ragazzi è stata straordinaria, a confermare la bontà del progetto voluto dalla scuola”.

Gli studenti iscritti al percorso formativo sono 21: **Julia Assetta, Giorgia Barbeta, Nicolò Belisario, Camilla Capodicasa, Michelangelo Cavuti, Nickolas Di Domenico, Eleonora Faieta, Letizia Fucito, Aneta Hradiska, Alexia Lanesi, Paolo Mennella, Brenda Morgano, Christian Orsini, Matteo Pascucci, Alessia Rosati, Luca Rotondo, William Santini, Sara Terreri, BeatGaia Valentini, Filippo Vittoria, Melissa Starinieri.**