

NIKO ROMITO: PERCHÈ DICO NO ALLA TV? ABRUZZO ALLA RIBALTA GRAZIE AI PIATTI

19 Dicembre 2020



PESCARA - “Penso di aver fatto sì che l’Abruzzo avesse una ribalta internazionale e mondiale con tutti i miei riconoscimenti, i premi, la formazione, preferisco più far parlare i miei progetti, i miei piatti, i miei contenuti”.

Così **Niko Romito**, chef tre Stelle Michelin, rispondendo alla domanda se la partecipazione a un programma tv nazionale, per cui è stato più volte corteggiato ma che ha sempre rifiutato, non avesse contribuito a dare visibilità all’Abruzzo.

Facendo riferimento a “tutti i miei progetti di ristorazione nel mondo, tra Shanghai, Pechino, Dubai, Milano, Spazio, scuola, Reale, il progetto ospedale, do circa 500mila pasti l’anno”, lo chef ha detto che “per me quella è la mia vetrina”.

“Cinquecentomila persone che mangiano un piatto di Niko, dalla bomba a un piatto del Reale, un tre Stelle, quindi due opposti come modello di fruizione e anche di costo, per me quella è

la mia televisione, contenuti che ci stanno ripagando molto”, ha aggiunto inaugurando oggi in pieno centro a Pescara “Bomba Temporary”, uno spazio che per qualche settimana porta nel cuore della città uno dei suoi prodotti più iconici, la bomba alla crema, da mangiare passeggiando.

Romito ha poi fatto osservare come “l’Abruzzo, regione con un milione di abitanti e diversi ristoranti stellati, mentre dieci o quindici anni fa era vista come la regione delle grandi materie prime, oggi è vista come la regione delle grandi materie prime ma con dei grandi ambasciatori che sanno trasformare la materia prima e la fanno conoscere attraverso i loro piatti”.

“Quindi noi oltre a parlare dell’Abruzzo dei prodotti parliamo anche dei produttori, chi viene al Reale o in altri ristoranti in Abruzzo mangia qualcosa di trasformato dal cuoco ma mangia soprattutto gli ingredienti che personaggi importanti, agricoltori, contadini e produttori fanno in Abruzzo, li consegnano a noi e noi li facciamo conoscere ai clienti”, ha concluso.