

NIKO ROMITO: SALUTE IMPRESCINDIBILE IN CUCINA, SUPER BISCOTTO METAFORA DEL MOMENTO

di Marcella Pace



PESCARA - “Oggi non si può prescindere dalla salute quando si cucina, un piatto può essere buono ma soprattutto deve essere sano e rispettare il consumatore che mangia quella trasformazione, il cuoco deve essere sempre più sensibile ai temi del benessere, del rispetto della salute, ai temi della circolarità e della sostenibilità che tutta l’industria cibo deve

affrontare”.

Lo ha detto **Niko Romito**, chef tre Stelle Michelin, oggi tra i più importanti al mondo, 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.

“Il super biscotto (una delle ultime creazioni, lanciato nel temporary shop di Milano, *ndr*) è la metafora del fatto che in questi mesi difficili non bisogna fermarsi, noi abbiamo preso tempo per lavorare sulla ricerca, riuscendo a mettere a terra progetti e idee che avevamo e che spesso non riuscivamo a concretizzare”, ha aggiunto, “perché non avevamo tempo per i tanti impegni di lavoro e per i ritmi fortissimi che avevamo”.

“Questo stop importante ha fatto sì che non ci siamo iniziati a lamentare, non ci siamo fermati ma ci siamo rimboccati le maniche chiedendoci cosa poter mettere in campo”, ha detto ancora Romito.