VirtùQuotidiane

NIKO ROMITO: “SÌ, LA MIA BOMBA È INDUSTRIALE E SURGELATA”

17 Dicembre 2021

di Marcella Pace



MONTESILVANO – “La bomba è un prodotto industriale. Orgogliosamente industriale”. A dirlo è **Niko Romito** in persona. A un anno esatto dal temporary store che ha aperto a Pescara a Natale scorso, travolto dalle polemiche sull’artigianalità del prodotto, lo chef tristellato fa chiarezza.

L’occasione è stata quella dell’inaugurazione di Alt-Stazione del Gusto, il nuovo locale a Montesilvano (Pescara), il secondo del format ispirato alle stazioni di servizio in stile americano. Per Romito il concetto della scalabilità e della replicabilità sono sempre stati cari. Alt ne è un esempio evidente. Il prodotto bomba lo è altrettanto. Ed è proprio lui a spiegarlo.

“In 30 giorni, l’anno scorso abbiamo venduto 49 mila bombe. Un numero importante che non sarebbe stato possibile se la bomba non fosse stato un prodotto industriale. Orgogliosamente industriale. Ci sono state tante polemiche sul fatto che fosse un prodotto surgelato, ma io l’ho sempre dichiarato. È un industriale che nasce dalla ricerca”.

Lo chef continua: “Ho voluto creare la bomba perché era un simbolo legato alla mia famiglia, dato che mio padre era pasticcere. E poi volevo realizzare un progetto che fosse replicabile nel rispetto dei valori della salute e della leggerezza. La bomba è fatta senza grassi animali. Usiamo un’emulsione di burro di cacao e olio di oliva di una start up umbra. L’olio è di prima frittura, vale a dire che non viene assolutamente riutilizzato. Poi il prodotto viene abbattuto con l’azoto per bloccare la freschezza e riuscire a portare la bomba ovunque. Adesso per esempio è a Dubai. Questi sono tutti aspetti che non potrebbero essere garantiti se non fosse una dimensione industriale”, conclude lo chef.

LE FOTO

