

“VIRTÙ ESTIVE”: ARRIVA NIKO ROMITO, LO CHEF INTERVISTATO DA CREMONA CON CINQUE SUOI EX ALLIEVI DELL’ACCADEMIA

20 Luglio 2022



TERAMO - A “Virtù Estive”, la manifestazione sulla sostenibilità in corso a Teramo che porta la “firma” di **Luigi Cremona** e **Lorenza Vitali**, domani, giovedì 21 luglio, è il giorno dell’ospite d’onore: **Niko Romito**.

Si tratta di uno degli appuntamenti clou della kermesse che, iniziata lo scorso 14 va avanti fino a domenica prossima, 24 luglio, con un fitto programma di eventi sulla cultura gastronomica e la sostenibilità in cucina. Incontri ravvicinati con chef stellati, produttori e aziende vitivinicole, talk e degustazioni si snodano tra Piazza Martiri della Libertà e Castello Della Monica.

Direttore scientifico dell’Accademia che porta il suo nome, Romito, sul palco di Piazza Martiri alle ore 21,00, parlerà della sostenibilità in cucina con il giornalista e gastronomo Luigi

Cremona e con cinque suoi ex allievi: **Caterina Ceraudo** (Dattilo, Strongoli), **Alessandra Di Paolo** (Futura, Chieti), **Marco Cozzi** (Spoon, Teramo), **Antonio Palombo** (Ardito, Pescara) e **Alessandro Ruggiero** (Basilikò, Paglieta).

Cuoco autodidatta, Romito dal 2000 gestisce con la sorella **Cristiana** il ristorante Reale. In soli 7 anni ha conquistato 3 stelle Michelin. Ha cominciato a Rivisondoli, nell'ex pasticceria di famiglia, divenuta trattoria, e nel 2011 ha trasferito il Reale a "Casadonna", ex monastero del '500 a Castel di Sangro (L'Aquila). In poco tempo ha saputo creare un linguaggio gastronomico incisivo e personale, e un sistema complesso in cui coesistono alta cucina, format di ristorazione diffusa, formazione superiore e prodotti per il consumo domestico.

"Virtù estive", ogni sera vede poi la partecipazione di una Green Star Michelin, i nuovi prestigiosi riconoscimenti che "la rossa" ha istituito nel 2020 per premiare i ristoranti particolarmente impegnati in una cucina sostenibile. E domani sarà la volta di **Caterina Ceraudo** del ristorante Dattilo, a Strongoli (Crotone).

Alla guida del ristorante di famiglia, laureata in enologia a Pisa nel 2011, Ceraudo ha una passione sconfinata per la cucina. "L'insegnamento più importante che porterò sempre", dice, "è il rispetto del cibo e della sua provenienza naturale, dalla nascita e crescita di ogni ingrediente fino alla sua trasformazione nel piatto". La sua cucina viene definita equilibrata e leggera, una missione che può apparire paradossale in Calabria, ma solo all'apparenza.

Oggi, intanto, il programma prevede, tra le altre cose, la presenza della famiglia Tinari, del ristorante stellato Villa Maiella di Guardiagrele (Chieti) e la green star Michelin **Pietro Penna**, chef del ristorante Casamatta di Manduria (Bari).

Ogni sera, poi, al Castello Della Monica dalle 18,00 alle 23,00 banchi d'assaggio e degustazioni a cura della Fisar con le aziende del Gal Terreverdi teramane e del Consorzio Colline Teramane Docg.

"Virtù Estive" è organizzata dal Comune di Teramo insieme a Witaly di Luigi Cremona e Lorenza Vitali, Key Comunicazione srl e Blaze ad events, con l'autorevole coinvolgimento dell'Università degli studi di Teramo e la partecipazione dell'Istituto Alberghiero "Di Poppa-Rozzi" di Teramo.