

## A “CHEF BIZZARRI” LA “LEZIONE” DI NIKO ROMITO, “CUOCO MODERNO DEVE DIALOGARE CON INDUSTRIA CIBO”



ROMA - Piccolo è bello nel fare impresa è un pregiudizio duro a morire in Italia. Mentre allargare il proprio pubblico grazie a mezzi e investimenti più importanti è una opportunità di crescita aziendale. Il cuoco **Niko Romito**, Tre stelle al Ristorante Reale, e il birraio di Birra

del Borgo **Leonardo Di Vincenzo**, dando il via alla rassegna “Chef Bizzarri” incentrata quest’anno sul tema dei lieviti e lievitati, hanno concordato sulla caduta del tabù del dialogo con l’industria agroalimentare.

“Crescere e superare le dimensioni di microbirrificio – ha detto Di Vincenzo – ci ha permesso non solo di fare birre migliori, grazie agli investimenti e un miglior potere d’acquisto delle materie prime, ma anche di allargare la clientela grazie a mezzi produttivi e distributivi più alti”.

“Il cuoco moderno – ha sottolineato lo chef Romito – deve saper dialogare con l’industria per far sì che la qualità a tavola e nel servizio cresca. L’industria ad esempio ha capacità di proporre soluzioni ottimali per la conservazione e il trasporto degli alimenti. E più si cresce più è facile fare squadra con uomini che fanno sviluppare l’azienda. Standardizzazione era un tabù oggi è il modo vincente per esportare la cultura gastronomica italiana”.

“Si può fare tanta tradizione, ma con l’innovazione” ha aggiunto lo chef Romito sottolineando l’importanza della replicabilità dei piatti d’autore nell’alta ristorazione, così come nella riqualificazione della dieta ospedaliera dei pazienti ricoverati avviata col progetto inclusivo “Intelligenza nutrizionale” negli ospedali romani Villa Betania e Cristo Re.

Niko Romito sostiene che oggi il cuoco deve mettersi in discussione, riflettendo su modelli diversi e inediti di ristorazione, sulle intersezioni tra artigianalità e industria, tra creatività e standardizzazione”.

Ancora a Roma, nell’incontro promosso da POsti sull’applicazione della blockchain alle mozzarelline fritte, il direttore generale di Agro Camera **Carlo Hausmann** ha osservato quanto l’industria si vesta da contadino, e gli artigiani del gusto adottino tecnologie importanti per affrontare la competitività del mercato.

“Sugli scaffali di vendita – ha detto – i prodotti dell’industria alimentare sono vestiti da contadini, con casali, foglie di ulivo e balle di fieno in etichetta, mentre il sistema di tracciabilità tramite blockchain messo a punto da POsti può restituire una verità reale, non

virtuale, e svelare la tempistica della trasformazione alimentare artigianale, laddove la freschezza è un valore come può esserlo viceversa la stagionatura prolungata”.