



Da Ragioneria all'(alta) cucina, il sogno di Lorenzo Bollanti, allievo di Romito

5 Agosto 2024 

LATINA – Una strada, la sua, che sembrava già scritta – il lavoro nell'azienda di famiglia – e una passione mai sopita che ha rimescolato tutte le carte. **Lorenzo Bollanti** – classe 1996, di Latina – si è diplomato in Amministrazione, Finanza e Marketing (ex Ragioneria) nella sua città. Per poi approdare, intorno ai 25 anni, all'accademia dello chef tristellato **Niko Romito**, risvegliando quello che covava sotto la cenere da molto tempo: l'amore per la cucina.

Da quella presa di coscienza, tutto è cambiato: Lorenzo ha frequentato con profitto, nel 2022, il 17esimo corso di cucina professionale a Castel di Sangro (L'Aquila) e attualmente si trova in Spagna – dopo un'importante esperienza lavorativa in una delle location più eleganti di Roma – per continuare a sperimentare e cercare nuovi sapori.

“Dopo il diploma, ho iniziato a lavorare nell'azienda di famiglia” racconta a *Virtù Quotidiane*. “Dentro di me, però, sentivo che qualcosa ardeva, già sapevo che ci sarebbe stato un cambiamento. Intorno ai 25 anni ho preso questa importante decisione”.

Dopo una lunga gavetta, Lorenzo lavorava come direttore di sede; ma l'amore per i fornelli e per i sapori, che lo aveva conquistato quando era solo un bambino, ha iniziato a riemergere con tutta la sua forza e gli ha dato la spinta giusta per cambiare percorso, verso un futuro “senza rimpianti”.

“Ho vagliato varie possibilità. Conoscevo Niko Romito e la sua accademia e, alla fine, la scelta è ricaduta su di lui. A convincermi è stata la sua filosofia, in cui mi ritrovavo pienamente. L'Abruzzo, inoltre, essendo io di Latina, mi era vicino. La cosa più importante, per me, era trovare qualcosa che mi facesse esprimere al meglio, avendo già 25 anni e non avendo frequentato l'Alberghiero”.

L'aspirante chef viene selezionato e inizia, così, il suo percorso, con grandissimo entusiasmo. Ogni lezione, spiega, viene da lui seguita con enorme interesse. Giorno dopo giorno, Lorenzo cresce sempre di più, acquisendo competenze importanti e divenendo sempre più parte di quel mondo che lo affascina da quando aveva circa dieci anni.

“Intorno ai 16 anni ho frequentato dei corsi di cucina – non professionali – a livello base, rapportandomi anche con persone adulte. A casa mi divertivo a praticare, a chiedermi cosa potesse piacere o non piacere. L'accademia di Niko Romito per me è stata fondamentale: da



neofita, qual ero, tutto quello che ho fatto è stato importante. Quello che mi ha colpito di più è stato il rispetto che c'era per tutto: dalle persone alla materia prima. Mi ha dato una spinta fortissima, è stato un meraviglioso percorso”.

Una “vera e propria immersione nel mondo del lavoro, fondamentale per la mia crescita personale e professionale» è stata l'esperienza nel ristorante didattico Spazio Rivisondoli, dove gli allievi dell'accademia sono impegnati nel tirocinio, toccando con mano tutto ciò che ruota intorno a un ristorante”.

Al tirocinio didattico è seguito quello curricolare. Il giovane chef approda così a Spazio Roma, dove si occupa prima di pasticceria e poi di cucina. “Mi riescono bene entrambe le cose. Definirei la mia una cucina ‘essenziale’, che valorizza le sfaccettature dei vari ingredienti presenti nel piatto”.

Per l'esame finale, Bollanti sceglie di presentare alla commissione il piatto “Astice di primavera”.

“Il tema da seguire era ‘Molluschi e crostacei’. La protagonista doveva essere la proteina. È andata molto bene, il piatto è piaciuto molto, mi sono classificato al primo posto. Amo cucinare il pesce”. Lorenzo ha servito alla commissione “un astice marinato nel suo brodo con un'infusione di lemongrass, accompagnato da un contorno di insalata fredda di fave e piselli, germogli crudi, foglie di nasturzio, tartare di cipollotto e gel di lime”.

Concluso il suo percorso di formazione, Lorenzo Bollanti inizia a lavorare al nuovo ristorante aperto da Romito all'Hotel Bulgari di Roma. Un'esperienza “importantissima e arricchente”, che si è conclusa agli inizi di luglio con la scelta di trasferirsi in Spagna per continuare a formarsi e a sperimentare. “Il mio obiettivo è quello di continuare a fare esperienza nel mondo della cucina, cercare nuovi sapori e nuove idee. Continuare, dunque, a crescere”.