

L'ASCESA TRA GLI CHEF E LA CREAZIONE DEL BRAND NIKO ROMITO NELLA TESI DI NADIA MOSCARDI DI ELODIA

24 Aprile 2023



L'AQUILA - **Niko Romito** e l'evoluzione strategica della sua azienda finisce al centro di una tesi. A scriverla è una collega abruzzese dello chef tristellato, **Nadia Moscardi** del ristorante Elodia all'Aquila, unita a Romito da un rapporto di storica amicizia "e stima reciproca", racconta Nadia a *Virtù Quotidiane*.

Lo scorso 25 marzo, Moscardi ha discusso la sua tesi dal titolo "L'evoluzione strategica di un'azienda operante nel settore della ristorazione italiana: il caso del gruppo Niko Romito", per la materia di Economia e Gestione delle imprese, completando il suo percorso di studi alla facoltà di Economia dell'università dell'Aquila.

Quarantasei anni, sposata e mamma di due figli di 11 e 6 anni - "le mie due Stelle Michelin" dice la chef - Nadia nel 2019 ha deciso di riprendere gli studi universitari, cominciati all'età di

20 anni, lasciati per dedicarsi al lavoro, poi ripresi attorno al 2006 e di nuovo lasciati per concentrarsi sul ristorante e sulla sua famiglia.

“Era un mio sogno laurearmi e finire un progetto iniziato anni prima”, racconta, “tanto più che con il ristorante lavoravamo di sera e avevo tempo per potermi dedicare allo studio. Il lockdown per me ha avuto un lato positivo perché mi ha dato una spinta forte nello studio”.

Le chiusure totali hanno avuto una fine, e così il ritmo della vita quotidiana frenetica di una donna che deve dividersi tra lavoro e famiglia torna alla normalità, ma la voglia e la volontà di Moscardi le consentono di dare il massimo. “Tanti professori si sono spesso complimentati perché vedevano in me una determinazione e una dedizione che i ragazzi di 20 anni difficilmente hanno”.

Il momento della tesi rappresenta per Nadia la possibilità di scegliere “qualcosa che riguardasse il mio lavoro. Ho scelto Economia e Gestione delle Imprese, con la professoressa **Paola Olimpia Achard**, una delle materie che mi è piaciuta di più. È una materia concreta, che analizza come crescono le aziende”.

Il pensiero per la scelta del suo caso studio vola subito a Niko Romito, “che è riuscito a diventare uno degli chef più importanti al mondo da zero, cominciando una salita inarrestabile come se fosse su un ascensore”.

La tesi di Nadia è un’analisi strategica, impersonale, “in cui ho elencato tutte le strategie che Romito ha elaborato e seguito nel suo percorso, aumentando di passo in passo i suoi obiettivi. Ha creato un valore con la sua idea di cucina, valorizzando ingredienti e territorio. È riuscito a creare attorno a sé una rete di portatori di interesse, costruendo un brand, Niko Romito appunto, che con una crescita graduale gli ha portato poi collaborazioni importantissime, come quella con Bulgari, con Benetton Autogrill e ora con la Regione per il campus di ricerca. La sua potrebbe essere una strategia applicabile a tutte le imprese della ristorazione, ma alla base ci devono essere competenze vere”, riflette Moscardi, “e non è facile essere Romito”.

