

UMBERTO DI LULLO, L'EX ALLIEVO DI NIKO ROMITO CHE HA SCELTO IL CIOCCOLATO

di Rosa Anna Buonomo



15 Marzo 2023

CHIETI - Nell'arte del cioccolato esplose tutta la sua creatività. **Umberto Di Lullo**, ex allievo di **Niko Romito**, rappresenta un unicum tra chi ha completato il percorso nell'Accademia

dello chef tristellato, la scuola di alta formazione e specializzazione professionale dedicata al mondo della ristorazione e della cucina con sede a Castel di Sangro (L'Aquila). Umberto ha, infatti, deciso di dedicarsi alla lavorazione del cioccolato, una passione che porta avanti con dedizione ed estro.

Cioccolato e arte si fondono perfettamente nella vita di Umberto, che prima di intraprendere il percorso nella scuola di Romito si è diplomato al liceo artistico Misticoni di Pescara. Nato a Chieti nel 1995, dopo l'esperienza a Castel di Sangro ha frequentato e si è diplomato all'Accademia di Belle Arti di Bologna. Oggi, nel suo "studio casalingo" di Pescara, studia il cioccolato in tutte le sue forme, realizzando piccoli e gustosi capolavori.

"La cucina e l'arte hanno una cosa in comune: la persona o, meglio, il modo in cui la persona li utilizza in quanto mezzi attraverso cui comunicare, esprimersi" spiega a *Virtù Quotidiane*. "Sono linguaggi diversi ma simili. Il modo in cui ho sempre fatto le cose è quello tipico di una persona che ha una formazione artistica, che ricerca le cose dentro di sé".

La sua prima esperienza tra i fornelli risale proprio al periodo trascorso a Castel di Sangro. A parlargli della scuola di Romito è suo padre, che lo incoraggia a tentare questo percorso.

"I miei genitori non sono del settore, non mi ci ero mai affacciato prima. Dopo il diploma al liceo artistico ero convinto che avrei frequentato l'Accademia di Belle Arti, invece è stata la cucina a chiamarmi" racconta. "Dissi ai miei che mi sarebbe piaciuto occuparmi di qualcosa in questo ambito. Mio padre se ne è interessato subito e mi ha parlato della scuola di Niko Romito: era l'ultimo giorno possibile per le iscrizioni. Mi disse: 'Perché non ci provi? Se ti prendono, poi ci pensi'. Non avevo mai cucinato, ma ce l'ho fatta, ho superato le prove di ammissione. Così, ho deciso di iniziare il percorso. Sapevo che, al termine, avrei proseguito negli studi artistici e avrei continuato in parallelo a occuparmi di cucina, che è diventata pasticceria e, infine, cioccolato". Era il 2004 e Umberto è l'allievo più giovane della scuola di Niko Romito.

Nei tirocini formativi si orienta verso la pasticceria da ristorazione. Prima, in forma esclusiva, a Spazio Rivisondoli, poi a Spazio Roma, dove ha modo di cimentarsi anche con i secondi

piatti, per poi tornare alla pasticceria con ancora maggior convinzione. Nel 2015 supera l'esame finale e si iscrive all'Accademia di Belle Arti a Bologna. È quello il periodo in cui si avvicina sempre di più al cioccolato.

“L'ho scelto perché è una materia che mi piace molto, è creativa e molto tecnica allo stesso tempo. È l'ambito della cucina più tecnico che c'è. La pasticceria è la parte tecnica della cucina, ma il cioccolato è la parte più tecnica della pasticceria. Ha sia l'aspetto mentale, che mi piace molto, sia il lato creativo: è una materia che puoi plasmare in tante forme, tanti colori, tanti gusti, tante consistenze. Quando ero a Bologna, sulla scrivania avevo la planetaria per fare i dolci e i libri di cucina al posto dei fogli e dei colori”.

Una volta conseguito il diploma, nel 2019, torna a Pescara e inizia a dedicarsi esclusivamente al cioccolato. “Con ancora più forza “sottolinea. “Sto proseguendo nel mio studio da autodidatta, principalmente sto facendo ricerca. Nel frattempo, mi è capitato di realizzare dei progetti per delle aziende locali”.

Il suo primo esperimento da maestro cioccolatiere risale al marzo del 2017, quando un'amica gli fa scoprire dei cioccolatini artigianali in una pasticceria pescarese. “Il giorno dopo sono tornato a prenderli, mi avevano attirato. In treno, diretto verso Bologna, mi sono detto che volevo farli anche io. Ho acquistato stampi e attrezzature e in una settimana ne avevo già realizzati 14 gusti diversi, tra cui all'olio extravergine, all'aceto balsamico, al the, al lampone, al cioccolato fondente”.

La difficoltà maggiore nel realizzare un cioccolatino, precisa, non sta nell'inventare un gusto in particolare: “Il lavoro più grande sta nel trovare la giusta consistenza. È la cosa più importante, anche nei gusti più 'semplici'. Il cioccolatino per cui sono impazzito di più è stato ripieno di crema al cioccolato fondente e ricoperto di cioccolato. Per fare un cioccolatino del genere, che sia elegante e gustoso, la cosa più difficile è la consistenza. Per quanto riguarda i gusti più particolari, l'ultima creazione è stata ispirata ai sapori del Giappone, una mia grande passione: un cioccolatino ripieno di caramello liquido, che esplose in bocca quando si rompe, a base di yuzu, un agrume molto ricercato, e bacca di sansho...ha un gusto molto fresco”.

Proprio come accade con i vini, prosegue Umberto, ci sono tanti tipi di cioccolato diversi e

“ogni artigiano che lavora il cioccolato, pur utilizzando gli stessi ingredienti, tira fuori sapori diversi in base alla tostatura del cacao, al concaggio, alla lavorazione. Nella realizzazione di un cioccolatino ci sono tanti fattori che, messi insieme, danno il risultato finale. Ad esempio, nel caso del cioccolatino con il caramello liquido, un conto è realizzare la ‘camicia’, la parte esterna, più spessa, un conto è farla sottilissima: lo spessore dà la pulizia del gusto, conferisce eleganza al cioccolatino. Sicuramente è buono anche se la parte esterna è più spessa, ma non sarebbe la stessa cosa. Sono i piccoli dettagli a fare la differenza”.

Il prossimo passo sarà aprire un laboratorio tutto suo. Come Willy Wonka, il protagonista del primo libro che ha letto, *La fabbrica di cioccolato* di **Roald Dahl**.