

AMBASCIATORE ABRUZZESE DELLA CUCINA ITALIANA NEL MONDO: PREMIATO LO CHEF NIKO ROMITO

PESCARA\ aise\ - Un riconoscimento ufficiale allo chef Niko Romito per aver rappresentato in questi anni "L'ambasciatore abruzzese della cucina italiana nel mondo", ma soprattutto per essere stato un punto di riferimento assoluto di un Abruzzo fatto di eccellenze. Questa la base delle motivazioni che venerdì scorso hanno portato il cuoco abruzzese a Palazzo Dell'Emiciclo, davanti ai rappresentanti della Giunta e del Consiglio regionale, per un omaggio alle sue capacità. Romito, infatti, è riuscito a interpretare un patrimonio materiale e immateriale secolare e proiettarlo verso il futuro attraverso la sua cucina. Per la regione Abruzzo lo chef di Castel di Sangro ha il merito non solo di far parlare bene della sua regione ma sfruttarne tutte le potenzialità coinvolgendo la sua terra e le sue risorse per realizzare progetti di alto valore che diventano un unicum in grado di rilanciare l'immagine della nostra regione. Un Romito chef di fama internazionale che rappresenta "L'abruzzesità nella sua forma contemporanea" con le istituzioni regionali che hanno voluto cogliere e sottolineare ancora una volta l'importanza di queste personalità che rendono l'Abruzzo meno "piccolo" e, anzi, con una visione "globale". È stata premiata anche la sorella di Romito, Cristiana, Maitre D' del ristorante Reale e manager di Casadonna, "Per aver sostenuto e reso il brand Romito unico al mondo". Lo chef ha ricevuto in dono una divisa da lavoro realizzata a mano con stoffe pregiate dall'azienda Brioni, la società di alta sartoria di Penne (Pe). La divisa porta incisi i simboli della regione Abruzzo sulla manica sinistra mentre sulla destra riporta un ricamo del tricolore italiano. Sul lato del petto è inciso il nome dello chef "Niko Romito" con la scritta in basso "Orgoglio d'Abruzzo". Romito ha inoltre ricevuto dagli esponenti regionali anche un piatto dipinto in maiolica e un quadro raffigurante il tema "mare" realizzati dal Maestro pescarese Enea Cetrullo. A Cristiana è stato donato un diamante a forma di cuore realizzato dal maestro orafo pescarese della gioielleria "Gemmy". Niko Romito è nato a Castel di Sangro (Aq) nel 1974 dove gestisce con la sua famiglia il ristorante "Reale" destinatario di tre stelle Michelin. Nel 2020 ha ricevuto al "Madrid Fusion" il Premio "Cuoco europeo dell'anno". Nel 2019 il suo ristorante si è posizionato al 51° posto nella classifica "The World's 50 Best Restaurants 2019". Sono numerosi i premi e riconoscimenti ricevuti in questi anni, sia nazionali che internazionali, tanto da collocare Romito ai vertici della cucina italiana e internazionale. Lo chef è autore anche delle seguenti pubblicazioni: "Semplicità reale" (con Clara e Gigi Padovani. 2009, Giunti editore), "10 Lezioni di Cucina" (con Laura Lazzaroni. 2015 e 2017, Giunti editore), "Apparentemente semplice" (con Leopoldo Gasbarro. 2015, Giunti editore), "Unforketable.it" (con Elisia Menduni. 2015 Giunti editore). "Sono molto emozionato, ho ricevuto numerosi premi e parlato con tante persone in occasioni simili. Ma oggi sento forte l'amore della mia Terra. Il premio che mi avete conferito lo vivo come lo sguardo amorevole e caloroso rivolto da una intera comunità al percorso di vita di una famiglia d'Abruzzo e a tutte le persone che per un tratto di questo cammino sono state al nostro fianco" è quanto ha dichiarato lo chef Niko Romito. "Lo ritengo un premio collettivo, per la mia famiglia e per tutti i collaboratori del passato e del presente. Per questo – ha proseguito - voglio ringraziare mia madre e le mie tre sorelle, in particolare Cristiana per essermi stata accanto in questi anni. La scelta di restare in Abruzzo non è stata semplice ma mi ha regalato l'opportunità di diventare un cittadino del mondo. Nel corso della mia carriera mi sono trovato di fronte a tanti bivi: dire di no alla televisione, dire di no a continuare una tradizione culinaria locale, dire di no alla proposta di guidare un grande ristorante per abbandonare l'Abruzzo. Grazie a questi "no" oggi posso dire che la mia cucina viene gustata in tutto il mondo. Il nostro gruppo dopo 20 anni di intenso lavoro è pronto ad affrontare una nuova fase, rinnovando la fiducia nei valori che ci hanno finora caratterizzato e dando sempre più spazio ai temi della sostenibilità ambientale. Siamo consapevoli – ha affermato il noto chef abruzzese - che la ricerca e l'innovazione gastronomica, che sono state alla base del nostro percorso di crescita e determinanti per la definizione di un modello imprenditoriale peculiare, unite alla formazione, saranno il fulcro strategico del nostro sistema di produzione di valore anche per il domani. Così come sappiamo che i cambiamenti climatici influenzeranno e incideranno nel mondo della cucina. Nella nostra visione per il futuro c'è l'ambizione di far divenire l'Abruzzo la regione italiana dove i temi della ricerca, dell'innovazione e della formazione sul cibo sono di casa. Vogliamo rendere gli investimenti e lo studio applicati all'alta ristorazione – ha concluso Romito - la chiave per consentire un accesso democratico alle masse di un cibo salubre e di qualità. Numerosi studi ci dicono da tempo che la salute è sempre più correlata al cibo che mangiamo. Voglio che la regione Abruzzo diventi un distretto della ricerca e della formazione sul cibo a livello nazionale". (aise)