BULGARI ROMA: QUERELLE INFINITA SU CHEF ROMITO. VISSANI, “FORSE GESTISCE TROPPI LOCALI”

10 Agosto 2023



L’AQUILA – “Sono stato a mangiare quando Niko Romito stava a Rivisondoli. Ho mangiato malissimo”.

Si aggiunge un nuovo capitolo alla saga gastronomica dell’estate, che ha come protagonista, suo malgrado, lo chef tre volte stellato di Castel di Sangro, Niko Romito, l’abruzzese ambasciatore dell’alta cucina italiana nel mondo. Oggetto però, dopo anni di lodi e consensi universali trasversali, di una impietosa stroncatura da parte della prestigiosa rivista Gambero rosso, dopo una cena servita al ristorante Bulgari di Roma.

Questa volta a intervenire, con la mano pesante, il celebre chef Gianfranco Vissani, pochi giorni dopo che il figlio Luca, responsabile di Casa Vissani, il ristorante di famiglia a Baschi, aveva espresso solidarietà per Romito, definendo la recensione negativa del Gambero Rosso come una caduta di stile.

Romito della questione non vuole parlare, come sottolineato ad Abruzzoweb, dal suo addetto stampa Elisa Menduni.

Vissani senior ai microfono di Radio Radio ha affermato che forse Romito “gestisce troppi locali, e non riesci a gestirli tutti perché non hai personale. E non sono tutti come Niko o come il suo secondo, loro sono due. Di conseguenza diventa difficile anche la gestione di questi locali”.

Poi però ha rincarato la dose: “Io da Bulgari a Milano vado sempre a mangiare, mi porta spesso un amico, ma mi so’ rotto pure le palle. Dico ‘andiamo da un’altra parte’. Ma non lo dico per cattiveria, è che si vede che il servizio è decadente: questo non si può fare, quello non si può fare… dico: ‘Mi dia quello che si può mangiare’. Mangiai una spigola di due chili che dividemmo in quattro, perché non c’era nient’altro. Andai perché quest’amico insisteva con Bulgari. Io penso che siano troppi locali, ne puoi gestire uno o due massimo, ma quando ci sono tutti questi locali in giro per il mondo diventa molto difficile dal mio punto di vista“.

Il riferimento di Vissani è all’impero gastronomico di Romito, che annovera lo storico Casadonna- Reale, ristorante tre stelle

Michelin a Castel di Sangro, i ristoranti Bulgari a Milano, Parigi e Roma, lo Spazio Niko Romito, bar e bistrot con cucina in piazza Verdi a Roma, Alt, Stazione del gusto, un'area di sosta gourmet in versione Romito a Castel di Sangro e a Montesilvano, lo Store Laboratorio, la bottega dei prodotti griffati Niko Romito in via Solferino a Milano. Infine c'è Accademia Niko Romito, scuola di formazione professionale per figure della ristorazione, a Castel di Sangro, e sempre nella città abruzzese il Laboratorio Niko Romito Produzione.

Sulla questione torna anche il Gambero Rosso, che aggiusta il tiro, affermando che il voto negativo alla famigerata cena è stato dovuto in particolare al servizio scadente, piuttosto che ai piatti, allargando lo sguardo, ad una "crisi di sistema", con l'intervista a Matteo Zappile, general manager del ristorante Il Pagliaccio di Anthony Genovese a Roma.

"L'evidenza è che, se c'è un problema non è di Niko Romito al Bulgari, ma a tutti i livelli: c'è bisogno di rivedere tutto il comparto, non solo i camerieri anche cuochi e tutti quelli del settore Horeca – spiega Zappile -. Il cliente quando va da Bulgari, crede di andare da Niko Romito a Castel di Sangro perché il focus è quello, il Tre Stelle. O gli chef la smettono con le consulenze, oppure le proprietà paghino di più per formare il personale. Credo sia questo il punto".

Sostenendo che "la formazione non è adeguata. Un'organizzazione grande come quella delle catene che ha vari outlet come bistrot, bar, ristorante gourmet, ha bisogno di una lunga formazione. Se prendi un ragazzo dal bistrot e lo metti al gourmet e dal gourmet lo metti in terrazza, non ha la formazione tale per fare tutto questo. Bisogna fare anche una formazione differente in base al reparto in cui lavorano. C'è da dire anche che fare il cameriere non è per tutti. Si studia, si studiano le lingue, c'è un grande lavoro da fare".

E aggiunge: "il problema di oggi è che si punta tutto sulla customer satisfaction, e non sulla staff satisfaction. Bisognerebbe pensare di più al benessere dello staff. Se lo staff sta bene, stanno bene tutti: se lo massacri umiliandolo con degli alloggi non adeguati, la paga non adeguata, se non paghi straordinari (parlo in generale, non di Bulgari), hai uno staff che si lamenta dalla mattina alla sera, perché non ha le scarpe adatte, perché la divisa è calda in estate. Quindi se hai uno staff che lavora male, non avrai un servizio di lato livello. Per questo il problema non è di Niko Romito".

Infine la stoccata anche al Gambero rosso e al giornalismo enogastronomico: "In grande parte la colpa è vostra, di questa situazione, che avete osannato gli chef da dieci anni a questa parte e tralasciato il comparto sala. Al posto di fare le copertine con gli chef, fatele con i restaurant manager, head sommelier, assistent manager, general manager e cominciate ad accendere una luce e dire: 'Se Niko Romito ha Tre Stelle è grazie anche a Gianni Sinesi, se Anthony Genovese ha Due Stelle è grazie anche a Veronica Loachamin, e così via…'. Bisogna cominciare a dare alla Sala l'importanza che ha. E a rendere più attrattivo un mestiere che può essere bellissimo".

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli