

CASTEL DI SANGRO: NASCE CENTRO DI FORMAZIONE GASTRONOMICA DI ROMITO

19 Marzo 2012

CASTEL DI SANGRO – Taglio del nastro, questa mattina, a Castel di Sangro (L'Aquila), del centro Niko Romito Formazione, il centro di alta formazione gastronomica che rappresenta l'ultima creatura dello chef abruzzese Niko Romito.

I corsi prenderanno il via il 7 maggio, alternando una parte didattica a una pratica da svolgere in laboratorio e nel territorio, e la sede sarà accanto a quella del pluripremiato ristorante di Romito, il Reale.

A spiegare le finalità di questa nuova realtà è stato proprio Romito, che intende “formare i veri ambasciatori dei nostri prodotti e dei nostri saperi” e attraverso loro realizzare il suo desiderio, che è quello di “diffondere la cultura gastronomica in Italia e nel mondo”.

“Il cuoco – ha spiegato lo chef e ideatore del centro – ha una grande responsabilità: non è solamente colui che trasmette la cultura del luogo e delle tradizioni, ma ha un ruolo sociale e deve essere anche un manager; è per questo che ho pensato di inserire corsi di gestione ed economia per aiutare i futuri cuochi ad affrontare le sfide che li aspettano nella loro carriera”.

“È previsto, poi, che i produttori locali si confrontino direttamente con gli allievi, perché non si può pensare di fare alta cucina senza i grandi prodotti della nostra terra” ha continuato Romito, che ha al suo fianco l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche e Slow Food Italia.

“È stato naturale aderire a questo progetto, condividendone appieno filosofia e spirito – ha commentato Roberto Burdese, presidente di Slow Food Italia – per esercitare al meglio il suo ruolo, lo chef moderno ha bisogno di consapevolezza e conoscenza, e quindi di ottime scuole come questa. Slow Food favorirà il contatto con i produttori, la diffusione dei principi della rete di Terra Madre e molti altri fronti di collaborazione, tra cui scambi didattici e formativi”.

Sulla stessa lunghezza d'onda Raffaele Cavallo, presidente di Slow Food Abruzzo e Molise, che ha sottolineato come sia fondamentale che “uno chef mantenga un legame forte con il proprio territorio, valorizzandone le materie prime e la cultura. L'economia del nostro paese ha bisogno di rafforzarsi a livello locale e nei territori: l'iniziativa di Romito – ha concluso – rappresenta una grande opportunità per l'Abruzzo e il Sud Italia”.

DI DALMAZIO, “INIZIATIVA CHE RAFFORZA L'ABRUZZO”

“Un'iniziativa straordinaria che consolida e rafforza l'immagine dell'Abruzzo in un settore strategico del turismo regionale”.

Con queste parole l'assessore al Turismo, Mauro Di Dalmazio, ha salutato l'iniziativa dello chef Niko Romito che questa mattina ha inaugurato a Castel di Sangro il Centro di formazione per giovani chef, una scuola di alta formazione destinata ad esaltare la forza e le potenzialità enogastronomiche di un territorio ricco di tradizione come l'Abruzzo.

“Questa è un'iniziativa destinata ad avere un'eco nazionale – ha aggiunto Di Dalmazio – la Regione Abruzzo ha accreditato dopo un procedimento formale la scuola di formazione, intuendone in questo modo la forza innovativa”.

L'assessore ha poi parlato di “centro di eccellenza in grado di diffondere in ambito nazionale e internazionale il prodotto enogastronomico abruzzese”.

“Se da un lato – ha spiegato Mauro Di Dalmazio – assume valore l'iniziativa dal punto di vista enogastronomico e di alta formazione, dall'altro non può essere comunque sottovalutato il valore dello spirito imprenditoriale e di iniziativa privata mostrato da Niko Romito che poi è lo stesso spirito che contraddistingue la nostra regione in un settore, come quello dell'enogastronomia, che ha mostrato sempre una certa vivacità con risultati di grande rilievo”.

Il primo corso di formazione di cucina italiana verrà inaugurato il primo lunedì di maggio.

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