

EXPO DUBAI 2020, NIKO ROMITO: “CAMPUS IN ABRUZZO PER CIBO SOSTENIBILE E ACCESSIBILE”

30 Gennaio 2022



DUBAI - Da un'accademia di ristorazione, a un vero e proprio campus universitario in Abruzzo, dove formare professionisti nell'ambito della ristorazione collettiva - ospedaliera, scolastica, aziendale - partendo dal principio del cibo come valore sociale e miglioramento delle condizioni di salute della società.

Così lo chef stellato Niko Romito dal palco del Padiglione Italia di Expo 2020 Dubai, in occasione dell'incontro “Il cibo del futuro Nutrizione, trasformazione, nuove competenze”, parte del programma del Regional Day dedicato all'Abruzzo dal padiglione italiano dell'esposizione universale.

“Nel 2011 ho trasferito il mio ristorante a Castel di Sangro e ho creato Casadonna, e lì ho deciso di aprire un'accademia di formazione. Sono passati 10 anni e più di 280 ragazzi si sono diplomati nel nostro corso e più di 40 hanno coronato il sogno di aprire un loro ristorante. Oggi, la mia accademia è in procinto di trasferirsi e diventare qualcos'altro, qualcosa che evolve”, ha raccontato Romito, che al Padiglione Italia gestisce ‘Il Ristorante - Niko Romito’ di Bulgari, “il ristorante che sta avendo più successo a Expo, sia dal punto di vista numerico, sia come spesa per persona”.

Ora, l'accademia si trasforma in “un vero e proprio campus universitario di ricerca e alta formazione”, ha annunciato lo chef. Il progetto sarà realizzato a Castel di Sangro, sarà pronto in due anni e “sarà incentrato sui temi dell'innovazione nella trasformazione alimentare, della responsabilità sociale e della salute. Lo faremo attraverso ricerca, sviluppo e la diffusione di nuove metodologie e processi che verranno applicati alla nutrizione collettiva per garantire un cibo salubre, sostenibile e

accessibile”, e “lo faremo con uno sforzo personale del mio gruppo, con il sostegno del pubblico e dei privati, con collaborazione di università e agroindustrie”.

Il progetto è figlio dell’esperienza di “IN-Intelligenza Nutrizionale”, protocollo scientifico di cucina studiato per il miglioramento della ristorazione negli ospedali realizzato da Niko Romito insieme all’università La Sapienza di Roma. Il campus potrà avvalersi ancora del coinvolgimento dell’università La Sapienza, grazie a un accordo quadro sul tema della nutrizione.

“Sugli aspetti manageriali sarà coinvolta la Luiss Guido Carli di Roma e saranno coinvolti anche gli atenei abruzzesi universitari”, ha spiegato Romito. L’obiettivo è “rendere concreto e diffuso un diverso paradigma della trasformazione del cibo, creare un nuovo linguaggio sul quale fondare il cardine per uno stile di vita sano e sostenibile, grazie all’accesso democratico e diffuso alle masse di un cibo salubre e buono. La qualità e la ricerca della ristorazione stellata, abbinata ai principi della salubrità nutrizionale potranno essere messi al servizio della ristorazione collettiva e dell’industria della trasformazione alimentare”.

Con la pandemia, “ci siamo resi conti che mangiare è vitale, che migliora la salute. Nel nostro piccolo, possiamo contribuire svolgendo riflessioni sul cibo”, ha detto lo chef stellato.

“Mi chiedo cosa sia il lusso oggi: prima era avere, oggi è comprendere. Prima era un nome, oggi è un’azione. Era esclusivo, oggi è democratico. Era l’agio economico, oggi è la salute. Mangiare bene oggi deve essere una condizione imprescindibile per tutti” e “i cuochi devono lavorare per questo, studiare per trovare l’equilibrio tra gusto e salute. Occorrono nuove competenze e luoghi dove crearle, e l’Italia è pronta a riprendere la propria leadership sul cibo buono e sano. Il Padiglione Italia all’Expo lo sta dimostrando”, ha concluso.