

## “BENE IL GREEN PASS, INCENTIVA VACCINAZIONI”, NIKO ROMITO, “IN AUTUNNO RISTORANTE A PARIGI”

23 Luglio 2021



CASTEL DI SANGRO – “Sono molto favorevole al green pass disposto dal governo: certo, pone limiti al mio settore, ma è un fortissimo incentivo a far vaccinare le persone, che è la condizione per poter programmare il nostro futuro, il dramma sarebbero altre chiusure”.

Una posizione netta, ed autorevole, nel suo ambito di competenza, quella di Niko Romito, 46enne chef tre stelle di Castel di Sangro, in provincia dell'Aquila, nel corso dell'intervista a tutto campo ad *Abruzzoweb*, entrando nel merito del nuovo decreto legge Covid approvato ieri dal Consiglio dei ministri, che dispone a partire dal 6 agosto l'obbligo di green pass, in possesso di chi si è vaccinato almeno con una dose, per accedere a una serie di servizi, tra cui le consumazioni al tavolo al chiuso in ristoranti e bar. Chi non ha il green pass invece si dovrà accontentare di tavoli all'aperto e potrà fruire del servizio al bancone.

Romito nell'intervista annuncia anche che ad ottobre o novembre, aprirà un ristorante della catena Bulgari a Parigi, e rilancia il progetto, lastricato dalle polemiche per un finanziamento da 1,6 milioni da parte della Regione, poi mai approvato, del suo Campus Ricerca e Alta Formazione: “sarà realtà tra due anni: è il progetto più importante a cui lavoro da tempo in Abruzzo, capace di dare lavoro a 80 persone a regime. Questo a prescindere da sostegni da parte della Regione Abruzzo”, spiega lo chef.

Romito dal 2000 gestisce con Cristiana Romito il ristorante Reale a Castel di Sangro. Cuoco autodidatta, profondamente legato al suo Abruzzo, in soli 7 anni ha conquistato 3 stelle Michelin. Ha cominciato a Rivisondoli, nell'ex pasticceria di famiglia, divenuta trattoria, e nel 2011 ha trasferito il Reale a Casadonna, ex monastero del '500 sempre a Castel di Sangro.

Romito gestisce con la società Bulgari, ristoranti a Dubai, Pechino, Shanghai e Milano. Per sei mesi nel padiglione Italia all'Expò di Dubai, gestirà due spazi gastronomici, di cui un ristorante esclusivo con 8 tavoli

“In questo momento il green pass può essere limitante – torna all'attualità stringente Romito -, avrà conseguenze sui coperti all'interno del ristorante. Ma personalmente preferisco fare ad esempio 25 coperti invece di 30, piuttosto che compromettere nel medio e lungo termine il mio futuro, nel caso in cui fra sei-otto mesi dovessero risalire i contagi con conseguenti misure restrittive e lockdown come quelli che abbiamo conosciuto, che davvero rappresenterebbero un durissimo colpo ad un settore che ha già vissuto in questo ultimo anno fortissime difficoltà”.

Venendo dunque ai progetti futuri: “Ad ottobre o novembre sono pronto per un'altra grande avventura: apriremo il quinto ristorante negli hotel Bulgari al centro di Parigi, un progetto avvincente, nel cuore della patria dell'alta ristorazione”.

“Quello di Parigi è un progetto a cui stiamo lavorando da oltre 2 anni – prosegue lo chef -, mastodontico, impressionante per le dimensioni. Non a caso ieri ho avuto una visita del pilastro della gastronomia mondiale, Alain Ducasse, venuto da Parigi a trovarmi e per trascorrere due giorni a Castel di Sangro. E' stata l'occasione per ragionare ulteriormente su questo progetto, e su dove sta andando la cucina mondiale”.

Venendo al Campus: “Tra due anni il Campus Ricerca e Alta Formazione sarà realtà, e si concretizzerà, a Castel di Sangro, il progetto più importante a cui lavoro da tempo in Abruzzo, capace di dare lavoro a 80 persone a regime. Questo a prescindere da sostegni da parte della Regione Abruzzo”, promette Romito.

Il Campus Ricerca e Alta Formazione è salito alla ribalta delle cronache per le polemiche politiche sollevate a seguito di un progetto di legge regionale, poi non approvato, che intendeva destinare al progetto 1,6 milioni di euro, prelevati le risorse dai fondi non utilizzati del microcredito Fse, che ha provocato la contrarietà di parte delle opposizioni del centrosinistra e del M5s, ma soprattutto da parte delle varie associazioni di categoria, come Agci, Casartigiani, Cia, Clai, Cna, Confapi, Confartigianato, Confcommercio, Confcooperative, Confesercenti, Legacoop, e dei sindacati Cgil, Cisl, Uil e Ugl.

Entrando dunque nel merito del progetto, spiega lo chef, “il campus sarà molto diverso rispetto a quelli incentrati nel concetto di formazione classica. Avrò il compito e l'ambizione di creare dei modelli gastronomici a partire dal migliorare il menù delle mense scolastiche, portando i ragazzi a creare modelli di alta ristorazione. Sarà quindi un campus di ricerca, un incubatore di idee e di creazione di nuovi format”.

E soprattutto, “cosa di non poco conto, il piano industriale prevede a regime una occupazione di oltre 80 persone. Abbiamo stretto un accordo quadro con il dipartimento di Scienze della vita e della nutrizione della Sapienza di Roma, che certificherà i risultati delle nostre ricerche. Stanno aderendo stakeholder molto importanti a livello nazionale e non solo”.

Tornando dunque alle polemiche sul finanziamento regionale: “la proposta di aderire al progetto Campus mi era stata formulata in occasione del conferimento di un premio all'Aquila come migliore ambasciatore della regione Abruzzo. Ritengo che poteva essere per loro, più per me, la possibilità di fruire di una vetrina importante, nell'ambito di una visione moderna della formazione. A seguire ci sono state molte polemiche, che io però non ho assolutamente dato vita, forse causate da lotte interne alla Regione. Qualcuno ha cercato di strumentalizzarmi, di tirarmi dentro, senza che io avessi chiesto nulla. L'importante comunque è che questo progetto va avanti lo stesso”.

Nello stilare un bilancio della riapertura di Casadonna a maggio, dopo i mesi di lockdown o attività limitata, tra zone rosse, gialle e arancioni, Romito spiega che “la risposta è stata buona, stanno tornando anche i clienti internazionali, soprattutto del nord Europa, questa sera ad esempio ho clienti della Danimarca. Riscontro la voglia di visitare i nostri luoghi, lontani dalle grandi città, inseriti in paesaggi incontaminati. La pandemia dello scorso anno secondo me ha messo sempre più in evidenza che a volte il nostro isolamento, il meraviglioso silenzio delle montagne, gli spazi ampi, sono un grande punto di forza. Da una disgrazia dobbiamo cogliere anche opportunità”.

Dal punto di vista gastronomico, spiega però lo chef, “ho sempre detto che noi dobbiamo utilizzare le migliori materie prime che il mercato ci offre, a cominciare da quelle del territorio, e quello abruzzese offre uno straordinario paniere di prodotti. Ma i confini regionali non devono essere un limite alla creatività: se io a un certo punto ho deciso di realizzare un piatto con un ingrediente che in Abruzzo non c'è, è giusto prenderlo al di fuori, se possibile in Italia”.