

IL "REALE" DI NIKO ROMITO PRIMA CUCINA D'ITALIA, "CHE SODDISFAZIONE!"

17 Ottobre 2011

CASTEL DI SANGRO – Con un punteggio di 93/100 il ristorante Reale di Castel di Sangro (L'Aquila) dello chef abruzzese Niko Romito si conferma al terzo posto dei locali più rinomati d'Italia nella 22ª edizione della Guida "Ristoranti d'Italia – 2012" del Gambero Rosso, presentata oggi alla Città del gusto.

Di particolare rilievo è il risultato specifico della cucina del Reale che, con 57 punti, è al primo posto in Italia assieme alla Madia di Licata (Agrigento) e all'Osteria Francescana di Modena.

Un risultato centrato nonostante il trasferimento del Reale da Rivisondoli (L'Aquila) a Castel di Sangro, dove ha riaperto negli spazi di Casadonna, convento del Cinquecento restaurato e rilanciato per ospitare, oltre che il ristorante, anche una scuola di alta formazione, un albergo e un punto vendita di prodotti.

"È una grande soddisfazione – dichiara Romito ad *AbruzzoWeb* – soprattutto dopo il passaggio delicato per me del trasferimento da Rivisondoli a Castel di Sangro. Importante la continuità con i 93 punti così come i 57 che ci posizionano tra le tre migliori cucine italiane in assoluto. Una grossa responsabilità e un riconoscimento importante non solo per me ma per tutto l'Abruzzo, a prescindere dal progetto Casadonna".

Lo chef trentacinquenne ci tiene ad aggiungere che "questo risultato dimostra anche che essere lontano dai grossi centri cittadini non è un limite, ma un'opportunità. Se ce l'ho fatta io – aggiunge – ce la può fare qualsiasi giovane. Non stiamo isolati, non è vero, al di là anche dei terremoti. Noi abbiamo spinto l'ultimo anno, quello più complicato".

A parlare bene di Niko a questo giornale anche Massimo Bottura, primo in classifica con 95 punti. "Lo consiglierei ai miei clienti? Lo consiglio davvero! Niko è uno dei più grandi cuochi con cui abbia lavorato, e l'ho già fatto almeno cinque-sei volte tra New York, Milano e il resto del mondo. Credo che farà strada, perché ha tutte e tre le materie prime fondamentali dei grandi cuochi: umiltà, passione e sogno, basta leggere quello che fa".

Sulla sua affermazione, Bottura dichiara di essere "molto soddisfatto ma con i piedi sempre per terra, perché l'unica cosa importante è il servizio della sera. I premi li devi ricevere, ma bisogna tenere assieme il gruppo perché sono affermazioni di squadra".

Quanto alla classifica, con 95 punti lo stesso Bottura dell'Osteria della Francescana di Modena e Gianfranco Vissani a Baschi (Terni) sono il top della ristorazione italiana. Al secondo posto (con 94/100) Heinz Beck, della Pergola dell'Hotel Rome Cavalieri a Roma.

Poi il quartetto a quota 93 tra cui anche Romito, che è in compagnia di Massimiliano Alajmo delle Calandre a Rubano (Padova), Alfonso Iaccarino del Don Alfonso 1890 a Sant'Agata sui Due Golfi (Napoli) ed Enrico Crippa di Piazza Duomo ad Alba (Cuneo).

Seguono in classifica anche altri locali abruzzesi: Villa Maiella di Guardiagrele con il punteggio di 87, L'Angolo d'Abruzzo di Carsoli (L'Aquila) e La Bandiera di Civitella Casanova (Pescara), entrambi con 84, Les Paillotes di Pescara con 83, Al Metrà di San Salvo (Chieti) con 81, Mediterraneo di Alba Adriatica (Teramo), Il Ritrovo d'Abruzzo di Civitella Casanova, Casa D'Angelo di Fara Filiorum Petri (Chieti), Elodia dell'Aquila con 80. (*alb.or.*)