

IL SOGNO DI CHEF NIKO ROMITO: CASADONNA, REGNO DEL GUSTO

11 Agosto 2011

CASTEL DI SANGRO – Una casa del gusto nuova, più grande, per andare oltre il successo straordinario del ristorante Reale e fare anche formazione culinaria, offrire ricettività di alto livello e visibilità agli straordinari prodotti locali.

Lo aveva anticipato ad *AbruzzoWeb*, lo chef Niko Romito, il suo nuovo grande progetto, e otto mesi dopo quell'intervista di inizio 2011 è stato di parola, forse addirittura in anticipo.

Dopo l'anteprima per amici e addetti ai lavori e un primo pranzo, è cominciata ufficialmente ieri sera con la cena la grande avventura di Casadonna, un monastero cinquecentesco completamente ristrutturato che manda in pensione il glorioso Reale di Rivisondoli per allargare l'escalation della famiglia Romito ai fornelli a nuovi e più ambiziosi traguardi.

Poche ore dopo l'alzata del sipario, Niko si confessa di nuovo ad *AbruzzoWeb*, raccontando ambizioni e speranze di questo nuovo sogno.

Perché una nuova casa per il Reale?

L'idea era un'unica struttura che centralizzasse tutto, il ristorante Reale, la formazione, l'accoglienza, le colazioni e il nostro lavoro sull'agricoltura per un'esperienza a 360 gradi: dalla camera, al soggiorno, alla natura. Il restauro del monastero è stato curatissimo. Lo abbiamo recuperato per dare il massimo, rispettando i materiali tra antico e moderno con un recupero però non eccessivo: non la pietra appiccicata o il legno giusto per fare. Una cosa importante sono i servizi: chi viene da noi deve trovare una luce fatta bene, un'organizzazione come si deve, tutto curato ai minimi dettagli, anche un bagno importante, per intenderci.

Un po' come quando si cucina?

È la stessa filosofia, infatti la cucina fatta in un certo modo racconta il modo di pensare di chi la fa. Vivi la mia vita, la mia esperienza, i miei gusti: è come se ti accolgo in famiglia. Come nasce il nome Casadonna? Si chiama così dal '500 e ci piace molto. Poi in famiglia sono circondato da donne, tre sorelle e una mamma! Questo è il nome poi ognuna delle varie realtà ha il suo: c'è il Reale, c'è il Laboratorio di formazione Niko Romito, c'è il negozio. All'albergo, invece, non abbiamo dato un nome perché non è un hotel classico, ma è pensato come un casa. Di qui, le "stanze di Casadonna".

Il nome si perde nella storia...

Ci sono due teorie, la prima, visto che era un monastero, che il nome sia nato dalla fusione di Casa Domini, la casa del Signore. Oppure potrebbe chiamarsi così perché nel Settecento per molti anni da monastero è diventato una specie di centro commerciale gestito da una signora molto importante. Fonti del 1500, inoltre, parlano di un soggiorno in questo monastero di Papa Celestino V poco prima di rinunciare al pontificato.

Rivisondoli è lì a pochi chilometri, ma c'è un po' di nostalgia a trasferirti?

Un po' sì perché è lì che abbiamo iniziato questa grande avventura, e senza il Reale non sarebbe mai potuta nascere Casadonna. Tuttavia il territorio è sempre quello, il distacco non c'è stato, le due strutture sono una a 8 chilometri dall'altra. Me ne sono accorto dopo due giorni, non c'è stato un trauma per il cliente. Da parte mia un po' sì, ma vivendo questa struttura e pensando a tutto quello che ci può dare, ora andiamo avanti.

Che ne sarà del vecchio Reale, che ospitava il bar di tuo padre?

Per ora lo abbiamo chiuso, ma non venduto, perché ci sono nato lì. Vedremo come va la scuola di formazione, potrebbe diventare un ristorante sperimentale, ma questo è ancora tutto da vedere.

Quali salti di qualità consente nuova struttura?

Il ristorante avrà più potenzialità perché abbiamo spazi più grandi, per non dire della scuola: quando fai entrare persone

nuove da tutto il mondo, e io ho già richieste dalla Spagna, le nuove idee e le contaminazioni che entreranno produrranno nuovi stimoli per tutti.

Proprio la scuola è un progetto chiave. Come l'hai pensata?

Sarà una scuola non per molte persone, massimo 12, che la frequenteranno minimo un anno. Da lunedì a giovedì si farà formazione, da venerdì a domenica invece gli allievi lavoreranno al Reale partecipando a tutti gli eventi che si creeranno. Ci sarà un'interazione forte tra la formazione e il mondo lavoro. La peculiarità è che in Italia non esiste una cosa simile, con un ristorante due stelle dall'altra parte della porta della scuola. Inoltre collaboreremo con l'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo, un accredito molto forte.

E gli sbocchi lavorativi?

Per contratto, a chi entra e supera tre-quattro test garantiremo un posto di lavoro nella nostra struttura o in altre di livello minimo 4 stelle. Un ragazzo che investe su di noi, che fa i sacrifici e paga il corso se supera tutto riuscirà a lavorare in strutture importanti.

A questo punto non è un delitto sognare un Reale esportato a Milano, negli States o in Cina.

È un passaggio di là da venire, ma l'idea di studiare con imprenditori formati di qualità e una linea di cucina ripetibile in tanti luoghi è il sogno di tutti gli chef. Con la formazione, speriamo di arrivare a quello. Non si pensi solo all'alta ristorazione, ma anche all'osteria importante, diciamo da 50 euro, ovviamente con prodotti abruzzese perché mi riescono meglio le cose: un'idea che sicuramente ci piacerebbe, vedremo. Serve un pool di imprenditori, ma posso garantire che la fila già c'è. Prima era impossibile, ora possiamo studiare un format che arrivi a occuparsi perfino del tipo di ceramica dei piatti e del tessuto dei tovaglioli. *(alb.or.)*

ARTICOLI CORRELATI:

[NIKO ROMITO, QUANDO LA CUCINA DA' SPETTACOLO](#)