

IL WALL STREET JOURNAL CELEBRA ROMITO, "ESPANDE L'IMPERO IN ALTRE OTTO CITTA'"

22 Gennaio 2018



L'AQUILA - "Trascorre settimane, a volte mesi, perfezionando un piatto, togliendo il sale, lo zucchero e il grasso, tra gli altri componenti che distraggono. 'La nostra è una cucina nuda e nuda', dice. 'Il più piccolo errore è immediatamente visibile'".

È questo il ritratto che il prestigioso Wall Street Journal, il quotidiano più diffuso negli Stati Uniti, fa dello chef Niko Romito, 43 anni, originario di Rivisondoli (L'Aquila), e divenuto famoso a livello mondiale con il suo ristorante Casadonna, unico tristellato d'Abruzzo e migliore locale d'Italia facendo la media tra le principali guide di settore.

Nel suo reportage il Wsj racconta le origini della scalata e i piani per il futuro con "l'espansione dell'impero", che prevede aperture di nuovi ristoranti in altre 8 città.

"Il suo cocomero viene compresso sotto vuoto, immerso nello sciroppo di limone e spruzzato a vapore con pomodori che sono stati macerati per 24 ore in aglio ed erbe aromatiche - viene raccontato - Il suo cavolo impiega più di un mese a farsi strada nel piatto, dopo essere stato scottato in brace, invecchiato 35 giorni in una marinata di vino e aceto, cotto a vapore, affettato, arrostito e presentato con crema di cavolo e gocce di distillato di anice stellato. 'Senza questi ingredienti invisibili, il piatto non sarebbe lo stesso', dice".

"Ultimamente questo chef, in gran parte autodidatta, si è tranquillamente preparato a conquistare il mondo", prosegue il Wall Street Journal, ricordando che "ha coltivato un piccolo esercito di accoliti" e lanciato "nuove propaggini dal Reale, dove gli studenti e gli ex alunni della sua scuola lavorano".

"Quest'inverno, a Roma, inaugurerà un terzo ramo della sua creativa trattoria Spazio (gli altri sono a Milano e nel villaggio abruzzese di Rivisondoli, dove è cresciuto) - con gli studenti che finiscono i diplomi alla scuola di Romito. Altri avamposti sono previsti per altre sette città, tra cui New York e Londra", viene spiegato, svelando i piani futuri oltre a quelli internazionali in collaborazione con Bulgari.

Tra i più importanti, "sta costruendo una fabbrica di pane sull'autostrada fuori da Castel di Sangro, che presto invierà in tutta Italia le sue pagnotte extra-croccanti a lievitazione naturale, con un punto vendita progettato lungo la strada. Un concetto di ristorante a tema pane è in fase di progettazione iniziale, con un debutto immaginato nel centro di Milano". (*alb.or.*)

[L'ARTICOLO ORIGINALE DEL WSJ](#)