L’ABRUZZESE NIKO ROMITO CHEF DELL’ANNO: LA CUCINA ”PURA” CONQUISTA L’EUROPA

13 Gennaio 2020



L’AQUILA – Niko Romito chef dell’anno.

Il prestigioso riconoscimento arriva dal congresso gastronomico Madrid Fusión 2020, che ha eletto lo chef abruzzese “Cook of the year”.

La kermesse, dedicata alla gastronomia internazionale, è in corso di svolgimento alla fiera Ifema e il 14 gennaio vedrà la premiazione dello chef del ristorante Reale a Castel di Sangro.

Tema della 18esima edizione la “cucina essenziale e semplicità meditata”.

Una “cucina pura e assoluta, la cui chiave sta nell’equilibrio dei sapori” è la motivazione ufficiale che ha spinto gli organizzatori di Madrid Fusión a premiare lo chef abruzzese che in soli 7 anni ha conquistato 3 stelle Michelin e si è fatto notare a livello internazionale per la sua essenzialità che non perde quel connotato domestico e confortante.

“L’Abruzzo nel mondo si fa conoscere non solo per le sue bellezze naturali, il mare e le montagne nel raggio di pochi chilometri, ma anche per la sua ricchezza enogastronomica. Prodotti del territorio che trovano spesso un trait d’union con chi li sa cucinare e rendere importante biglietto da visita. E tra i tanti chef abruzzesi oggi voglio porgere le mie congratulazioni a Niko Romito, titolare del ristorante Reale di Castel di Sangro, complimentandomi con lui per aver ottenuto il prestigioso riconoscimento di Cook of the Year Award nell’ambito del congresso spagnolo Madrid Fusiòn 2020 che prenderà il via nella giornata di domani”, ha commentato il presidente della Giunta regionale, Marco Marsilio.

Romito dal 2000 gestisce con la sorella Cristiana il ristorante Reale.

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 a Castel di Sangro.

Attraverso una ricerca incessante e con uno spiccato approccio imprenditoriale, Romito percorre la strada dell’essenzialità, dell’equilibrio e del gusto.

In poco tempo ha saputo creare un linguaggio gastronomico incisivo e personale, e un sistema complesso in cui coesistono alta cucina, format di ristorazione diffusa, formazione superiore e prodotti per il consumo domestico.

© 2020 Abruzzo Web Emasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n° 301 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli