

L'AQUILA: CHEF ROMITO AL RISTORANTE 'ANTICHE MURA", "DA NOI PER LA CUCINA SEMPLICE E IL CAMINETTO"

10 Novembre 2021



L'AQUILA – Ospite d'onore ieri al ristorante "Antiche Mura" dell'Aquila: a far visita ai proprietari e gestori della nota osteria aquilana, Maurizio Videtta e Antonello De Dominicis, è stato lo chef di Castel di Sangro (L'Aquila), Niko Romito, Tre Stelle Michelin, uno dei più conosciuti e stimati cuochi nel panorama internazionale che gestisce, tra gli altri, il famosissimo ristorante "Reale" proprio nella sua Castel di Sangro.

Ieri, Romito è stato ascoltato in audizione dalla Commissione Bilancio del Consiglio regionale d'Abruzzo, per illustrare il progetto del Campus di ricerca alta formazione che dovrebbe sorgere proprio a Castel di Sangro.

"Non possiamo che dirci felici del fatto che Niko Romito, tra i primi dieci chef al mondo, abbia sempre apprezzato la nostra cucina semplice e di tradizione", il commento ad *AbruzzoWeb* di Videtta e De Dominicis, noti non solo per essere le 'anime' di uno storico ristorante aquilano, ma pure i geniali autori degli scherzi telefonici all'indimenticabile bidello Mario Magnotta.

"Romito è una persona speciale – dice Videtta – e per il menù mi ha detto: 'Maurizio, pensaci tu. E come disse il grande Magnotta, 'Io venni da lei come semplice cliente'. Gli ho preparato una frittatina con mentuccia e pioppini e una pizzetta condita con guanciale croccante e scagliette di pecorino, poi un po' di pasta e patate con un filo di olio nuovo, zuppeta di fagioli e cotiche profumata con alloro e peperoncino e pane croccante profumato con alloro, maccheroncini con funghi pioppini e guanciale, le nostre polpettine con verza soffocata in padella, crema profumata al limone e caffè della moka. Infine, un po' di riposo davanti al camino, un abbraccio e un suo invito nel suo ristorante accettato ben volentieri".

"La prima volta che venne da noi – conclude Videtta – fu grazie all'invito di un amico in comune. Da allora, quando può viene a trovarci per assaggiare la nostra cucina. E ci fa sempre grandi complimenti sia per la cucina che per il locale, dimostrando

di apprezzare tutto, caminetto compreso". (red.)