

MADRID FUSION: NIKO ROMITO INCORONATO "CHEF EUROPEO DELL'ANNO"

14 Gennaio 2020



ROMA – Lo chef italiano Niko Romito, patron e anima del ristorante Reale di Castel di Sangro (Tre stelle Michelin e Tre Gamberi del Gambero Rosso), in Abruzzo, è stato nominato, oggi nella giornata conclusiva della diciottesima edizione di Madrid Fusión, "Chef europeo dell'anno".

A consegnare, nella sala dell'Auditorium, l'ambito titolo il responsabile marketing e comunicazione di the Cosentino group, Santiago Alfonso al termine della tre giorni di fiera internazionale della gastronomia e alta cucina, tenutasi a Madrid dove per l'occasione sono arrivati centinaia di chef da tutto il mondo.

"Premiamo – ha detto – uno dei migliori cuochi in Europa, uno chef che riassume come pochi la cucina essenziale".

Prima di Romito, l'unico italiano ad aver ricevuto questo premio internazionale è stato Massimo Bottura.

L'edizione 2020 di Madrid Fusión è stata un confronto aperto sul tema "Cocina esencial, la sencillez meditada" (Cucina essenziale, la semplicità premurosa) sul nuovo corso e le ultime tendenze approfondendo tanto la cucina della semplicità e il tema delle allergie e intolleranze quanto l'intelligenza artificiale come "Gps per cucinare" e per conoscere le preferenze dei commensali al ristorante.

In questo contesto, Romito ha dato una lectio magistralis su come la semplicità in cucina emozioni.

"Il tema del congresso è la semplicità e questo è esattamente ciò che ho cercato – ha sottolineato lo chef abruzzese – per tutta la vita ma non nel suo senso di facilità. La semplicità gastronomica è una risoluzione della complessità, uno stato che si arriva dopo aver cucinato e studiato molto".

Un minimalismo in linea con la motivazione della giuria: Romito "tende a esaltare la materia attraverso un lavoro in cui la semplicità è risultato di grande processo di complessità, in cui la semplicità lungi dall'essere punto di partenza è momento di traguardo".

Nella kermesse spagnola Alfredo Machado Díaz, del Gruppo El Barri a Barcellona, è stato inoltre premiato come "miglior pasticcere rivelazione".