AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

# MAGGIORANZA SPACCATA SU CAMPUS NIKO ROMITO, IN CONSIGLIO RINVIATI PUNTI PIU' IMPORTANTI

26 Gennaio 2021



L'AQUILA – Maggioranza ancora spaccata sul "Campus ricerca e alta formazione" dello chef stellato Niko Romito.

Il Consiglio regionale, nella prima seduta del 2021 che si è svolta all'Aquila, ha rinviato i due punti più importanti all'ordine del giorno per differenti vedute all'interno della maggioranza di centrodestra. Terminata la discussione sui documenti politici il governatore Marco Marsilio, di Fratelli d'Italia, ha illustrato il progetto del campus che la Regione dovrebbe cofinanziare con un milione di euro ma la Lega ha chiesto il rinvio per approfondire la questione dopo aver fatto mancare il numero legale al momento del voto già lo scorso dicembre.

Secondo quanto trapelato, non è stato trovato l'accordo  sulla nomina del componente indicato dal Consiglio regionale abruzzese in seno al Cda dell'istituto zooprofilattico sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "Giuseppe Caporale" per la quale la Lega, azionista di maggioranza della coalizione con 10 consiglieri su 17 e con 4 assessori su 6, in particolare con il consigliere regionale teramano Tony Di Gianvittorio, ha riproposto Davide Calcedonio Di Giacinto, nominato dall'assemblea nei mesi scorsi ma bocciato dal Tar per requisiti mancanti al quale si era rivolto un ex componente del Cda, Enzo Di Giulio.

Il no alla proposta leghista da parte degli alleati avrebbe prodotto quindi il no dei salviniani al contributo di un milione di euro al progetto di alta formazione varato dallo chef stellato Romito.

Il tutto nonostante l'appello di Marsilio: "La regione Abruzzo non può rimanere a guardare, l'unico torto che possiamo fare a Romito è farlo oggetto di polemiche e divisioni. Lo chef è l'immagine dell'Abruzzo ed ha scelto volutamente di restare nella nostra regione. Mi rivolgo a tutta l'Assemblea legislativa ed auspico ci sia la volontà unanime di apprezzare il suo progetto che produrrebbe per l'Abruzzo un grande ritorno economico. Si tratta di un progetto unico dall'alto valore sociale che può

fare dell’Abruzzo il luogo e il laboratorio di un progetto di cibo collettivo nel mondo. Abbiamo anche verificato in via preliminare che il nostro contributo non si configurerebbe come un Aiuto di Stato, anzi esistono dei precedenti in questo settore. Dobbiamo capire successivamente se questo sostegno può essere erogato in maniera diretta oppure indiretta ovvero attraverso un bando. È solo una traccia delle possibilità di finanziamento ma se ve ne sono altre che emergono dal confronto sono pronto a valutarle”.

Per il capogruppo Pd Silvio Paolucci, ex assessore alla Sanità e al Bilancio: “Nel primo consiglio regionale del 2021 abbiamo visto una maggioranza che non è in grado di governare, non programma e di andare avanti. Sono stati rinviati i punti più importanti per dissidi interni in una seduta che aveva pochi contenuti perché la Giunta lenta targata Marsilio non produce”.

L’avventura del Campus di Romito, chef stellato di Castel di Sangro, dove c’è CasaDonna, il suo ristorante principale, più che una scuola di cucina è un’università che si avvarrà anche della collaborazione de La Sapienza di Roma, Dipartimento di Scienze e nutrizione.

Secondo le intenzioni si tratta di un luogo dove “i giovani possano vivere l’esperienza della formazione universitaria per divenire i pionieri di un nuovo linguaggio gastronomico in grado di rivoluzionare il mondo del cibo e della ristorazione collettiva”, secondo la definizione dello chef.

Il Campus nascerà in un grande edificio che si trova nell’area industriale di Castel di Sangro che ospitava un mobilificio con 3.700 metri quadri di superficie a disposizione, a pochi chilometri da CasaDonna, sulla statale 17, dove già oggi – al km. 150,3 – si trova Alt, stazione di gusto di Castel di Sangro, a metà tra rivendita di pane, caffè, ristorante, rosticceria, tavola calda. Obiettivo promuovere l’Alta formazione per gli operatori del settore gastronomico, della nutrizione umana e della trasformazione alimentare con master di I° e II° livello. Per raggiungere la sostenibilità economica e creare valore aggiunto. Per questo il Campus sarà al completo servizio del “pubblico”, inteso come bene comune, con l’obiettivo di condividere i nuovi metodi e protocolli di trasformazione del cibo che verranno certificati. L’ambizione è poi quella di contribuire ad innovare la didattica gastronomica tradizionale italiana.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli