

NIKO BATTE TUTTI: CASADONNA-REALE AL TOP DELLE CLASSIFICHE INCROCIATE E ORA DUBAI

10 Dicembre 2017



L'AQUILA - Niko Romito batte tutti. Lo chef sangrino del ristorante Reale arriva davanti a tutti i prestigiosi colleghi italiani nella classifica "incrociata" del quotidiano *Il Giornale*, stilata dal cronista gastronomico Andrea Cuomo, che incrocia i risultati raggiunti dalle graduatorie del Gambero Rosso, Michelin e l'Espresso.

Un periodo magico per il genio della cucina, reduce dall'inaugurazione a Dubai del ristorante del Bulgari Resort & Residences, avvenuta tre giorni fa.

Da una serie di calcoli per omologare le diverse scale di punteggi, è uscita fuori la classifica con l'abruzzese Romito davanti a tutti e, nella top ten, due lombardi, un emiliano, un piemontese, un veneto, un laziale, un toscano, un marchigiano e un altoatesino.

E così al primo posto il Casadonna Reale di Romito stacca tutti a 286 punti, uno in più dell'Osteria Francescana di Modena del celebre Massimo Bottura.

A completare il podio, a pari merito a quota 284, Piazza Duomo di Enrico Crippa ad Alba (Cuneo) e Le Calandre di Massimiliano Alajmo a Rubano (Padova). Al quinto posto La Pergola del Rome Cavalieri di Heinz Beck a Roma, a 280. Nella top 40 non ci sono altri abruzzesi.

Quindi nove regioni differenti nelle prime dieci posizioni, segno di una qualità diffusa e non concentrata in una sola area del Paese.

Quanto alla nuova avventura con Bulgari, la collaborazione tra Romito e la maison ha debuttato lo scorso settembre con il nuovo Bulgari Hotel Beijing e proseguirà con il terzo ristorante della serie a Shanghai, in programma per il 2018.

"È la seconda apertura dopo Pechino, sono felice di portare l'autentica cucina italiana moderna nelle più belle capitali del mondo - ha detto lo chef al *Sole 24 Ore* - e farla conoscere a un pubblico internazionale. Ho immaginato un'antologia di grandi classici della tradizione della nostra Penisola, di cui dare un'interpretazione filologicamente corretta ma aggiornata, replicabile senza sbavature".