AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

NIKO ROMITO, “10 LEZIONI DI CUCINA”: ONLINE IL PODCAST CON ESTRATTI DEL LIBRO LETTI DALLO CHEF

10 Dicembre 2021



L’AQUILA – “10 Lezioni di cucina”, il libro scritto dallo chef abruzzese Niko Romito con Laura Lazzaroni, esce in formato podcast.

Da ieri, 9 dicembre sono stati pubblicati una serie di estratti audio tratti dal libro, già ottimo successo in libreria, pubblicato in due diverse edizioni da Giunti Editore.

Nel volume Romito, chef insignito del prestigioso riconoscimento Tre stelle Michelin, racconta in 10 ”lezioni” la sua filosofia in cucina e insieme il progetto che da qualche anno porta avanti con la sorella Cristiana. Gli argomenti della sua riflessione: Semplicità, Stratificazione, Evoluzione, Equilibrio, Archetipo, Salute, Vegetale, Dolce, Pane, Degustazione.

“La mia intenzione – dice Romito – era dar voce ad un testo che per me rappresenta molto e che è diventato strumento di riflessione condivisa anche per il mio pubblico. È un testo letto e amato da molti giovani, anche aspiranti chef, che prova a descrivere quello che c’è dietro la mia cucina. Rileggerlo in uno studio di registrazione è stato un passaggio importante: con la mia voce ho provato a dare ulteriore spinta a queste riflessioni, che hanno preso una nuova forma, anche più attuale”.

“Troppo spesso negli ultimi anni la cucina è ridotta ad immagine stereotipata e spettacolarizzata. Il percorso di Romito va in tutt’altra direzione e, anche per questo, siamo felici di essere al suo fianco come editori. Ma l’idea di realizzare un audiolibro è innovativa al tempo stesso perché permette di fruire di una riflessione gastronomica senza immagini ma alla quale, con

l’ascolto, si può aggiungere il proprio immaginario. E il fatto che la lettura non sia quella, impeccabile ma impostata, di uno speaker ma invece quella dello chef stesso sembra trasferire al testo una valenza nuova, più personale e umana. Qualcosa di profondamente inedito e che penso possa aggiungere qualcosa alla nostra cultura gastronomica nella sua accezione più olistica.” Aggiunge Marco Bolasco, Direttore Non Fiction ed enogastronomia di Giunti Editore.

Gli estratti del podcast “Dieci lezioni di cucina” di Niko Romito sono parte dell’ audiolibro “Dieci lezioni di cucina” disponibile su Storytel, Audible e Kobo.

NIKO ROMITO

Niko Romito dal 2000 gestisce il Ristorante Reale con Cristiana, solida intesa fraterna e imprenditoriale che ha segnato fino ad oggi ogni momento importante. 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.

GRUPPO NIKO ROMITO

Ne fanno parte oggi il ristorante Reale a Castel di Sangro, che sorge all’interno della struttura di Casadonna – ex monastero cinquecentesco recuperato filosoficamente da Cristiana e Niko Romito – 3 stelle Michelin dal 2013, 5 cappelli per la Guida Ristoranti de L’Espresso, 3 forchette Ristoranti d’Italia Gambero Rosso e migliore ristorante d’Italia, 29esimo per The World’s 50 Best Restaurants 2021; Accademia Niko Romito, scuola di alta cucina professionale con sede a Casadonna;

SPAZIO NIKO ROMITO, format inaugurato nel 2013, presente oggi a Milano come SPAZIO Ristorante, a Roma nella versione Bar e cucina, a Rivisondoli come ristorante didattico per gli allievi dell’accademia;

il LABORATORIO NIKO ROMITO dove vengono messi a punto ricerca e sviluppo dei nuovi prodotti e progetti gastronomici di pasticceria e panificazione; ALT Stazione del Gusto, format di ristorazione per viaggiatori a Castel di Sangro, sulla Statale 17 e presto a Montesilvano all’interno di una stazione di servizio; Bvlgari Hotel & Resorts, collaborazione che vede Niko Romito curare l’offerta dei ristoranti a Pechino (1 stella Michelin), Shanghai (1 stella Michelin), Dubai, Milano e Parigi.

© 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