

NIKO ROMITO: “DEMOCRATIZZARE L’ALTA CUCINA PER INNOVARE LA RISTORAZIONE”

20 Marzo 2023



L'AQUILA - “L’alta cucina ha la forza per cambiare l’intero sistema e solo l’alta cucina può sostenere della ricerca. Utile non solo per creare dei piatti ‘stellati’, ma per cambiare la ristorazione su più ampia scala, portando così l’innovazione a tutti i livelli di ristorazione. Risultati che peraltro possono essere divulgati, democratizzati, resi accessibili ad un pubblico più vasto e molto distante dall’alta ristorazione”.

Lo ha detto Niko Romito, anima del ristorante tre stelle Michelin Reale in Abruzzo, incontrando ieri al Palazzo di Vetro a New York, sede delle Nazioni Unite, tremila giovani designati “Global Citizens Model United Nation” nell’ambito del progetto Imun ideato dall’Ong United Network in collaborazione con l’Onu che dal 2016 ha sottoscritto un protocollo d’intesa col ministero dell’Istruzione per favorire nelle scuole italiane lo sviluppo dei Percorsi per le Competenze Trasversali e l’Orientamento.

Per il cuoco abruzzese “l’alta cucina potrà dare un contributo fondamentale e innescare cambiamenti che coinvolgano tutto il sistema, se smettiamo di pensarla – ha sottolineato Romito – come pure spettacolo e iniziamo a vederla come un’avanguardia che permette di guardare più lontano. E oggi essenza, purezza, concentrazione, complessità e semplicità apparente sono le parole chiave della mia filosofia”.

Un impegno che guarda al cibo del futuro: “sto lavorando al Campus, che sarà un centro di ricerca e sviluppo che riunirà i diversi saperi per formare i nuovi protagonisti del sistema alimentare e rivoluzionare la ristorazione collettiva e l’industria alimentare. Sono fermamente convinto che l’alta cucina possa servire a tutto il sistema se la creatività che si mette in campo diventa una creatività utile e, mai come oggi, una creatività sostenibile. Dobbiamo smettere di pensare alta cucina in opposizione a cibo industriale, la chiave della sostenibilità, a tutti i livelli, è il dialogo interdisciplinare”.