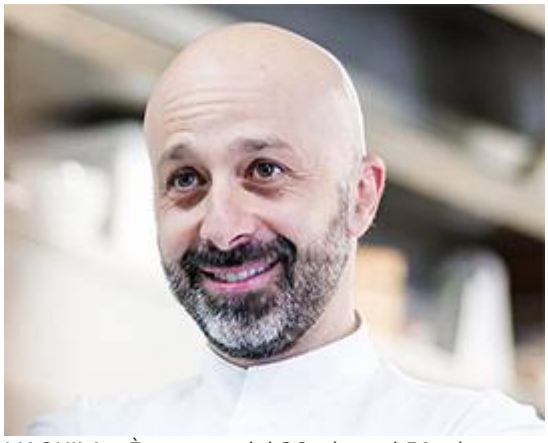
AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

# NIKO ROMITO FUORI DAI 50 WORLD'S BEST RESTAURANTS, "SONO STATO IN CUCINA, VENGANO A CASTEL DI SANGRO"

26 Giugno 2019



L'AQUILA – È passato dal 36esimo al 51esimo posto, uscendo così dalla classifica dei World's 50 Best Restaurants, la top 50 dei migliori ristoranti al mondo.

Niko Romito, chef abruzzese tre stelle Michelin, ha appreso della "retrocessione", un piccolo passo indietro nell'arco di 15 anni spesi sulla cresta dell'onda.

"Forse un po' me lo aspettavo – spiega Romito in un'intervista – anche perché quest'anno sono stato tanto in cucina ed è stato un anno meraviglioso, che mi ha impegnato molto. In tante realtà con funzioni diverse ma con la stessa filosofia. Parlo di Alt, Spazio, Bulgari, del Reale".

"Quindi il mio focus dell'anno è stata la concentrazione, lo stare sempre dentro la cucina con la testa sul lavoro, quello che sto facendo in Italia e nel mondo. Quindi un po' mi sono isolato, sì, ma questo mi ha portato tanta forza. E credo di avere alzato il tiro quanto a precisione, all'identità, al mio racconto personale di interpretazione della cucina italiana. Me lo dicono in tanti. Ma allo stesso tempo, forse, questo isolamento mi ha portato a zero presenze fuori dal ristorante e sugli eventi internazionali, quelli che potessero far conoscere la mia cucina fuori da Casadonna".

"Dunque per una classifica mondiale non bisogna solo cucinare bene ma anche tessere relazioni internazionali più dirette? Questo è ovvio – precisa -, lo dicono tutti. Ci sono mille giurati e io sono a Castel di Sangro, dunque per farmi conoscere da un giurato asiatico o sudamericano è più facile che sia io ad andare da loro che non loro a venire da me. Ma credo che i ruoli si debbano ribaltare: il cuoco deve restare in cucina ed è il giurato che deve andare a trovarlo. Anche perché sicuramente il critico capirà meglio l'Assoluto di cipolle (un mio piatto storico) mangiato al Reale rispetto a quello mangiato in Perù".

Tra le righe, si ritraccia anche una lieve nota polemica: "L'anello debole di tutto questo è che mancano i soldi per fare tutto questo, probabilmente. La 50Best offre una grande visibilità ai cuochi e questo è bellissimo perché questi eventi di incontro sono anche eventi culturali, di scambio di conoscenze. Ma quando mi si dice che 'è come la notte degli Oscar' io dico che lo è come tipo di evento, con la differenza che i giurati degli Oscar conoscono tutti i film che giudicano mentre quelli della 50Best giudicano solo quelli che conoscono. Quindi più forza hai nel far conoscere la tua cucina più probabilità avrai di prendere il voto".

"Potremmo dire che la forza più grande di questa classifica -l'essere mondiale- è anche la sua più grande debolezza?", chiede.

Ma non perde tempo e passione Romito: "Ho tanti progetti e sempre più voglia di dedicarmi al lavoro di ricerca che sto portando al Reale. Mi farebbe solo piacere che la stampa riuscisse a spingersi anche un po' più nel centro-sud Italia. Ne vale la pena.

Romito dal 2000 gestisce con la sorella Cristiana il ristorante Reale. 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.

© 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