

NIKO ROMITO: “LA TRADIZIONE DELLA CUCINA ABRUZZESE AL CENTRO DEL NUOVO CAMPUS”

30 Dicembre 2024



CASTEL DI SANGRO - “La tradizione della cucina abruzzese sarà al centro dell’attività di ricerca del Campus universitario di ricerca e alta formazione gastronomica che sarà pronto a Castel di Sangro (L’Aquila) nel 2026. Un progetto da circa 7 milioni di euro con la partnership del dipartimento di Scienza e Nutrizione dell’Università Sapienza di Roma”.

Lo ha assicurato lo chef pluristellato Niko Romito, nell’ambito di un’intervista di fine anno condotta dalla testata enogastronomica Virtuquotidiane.it.

“Riscrivere un modello di cucina abruzzese partendo completamente dalla cucina tradizionale” rientra tra gli obiettivi dello chef, che ha rivelato di avere l’idea di sviluppare “un’attualizzazione di ricette e cucina, quelle di mare, di collina e di montagna, la cucina dei vari comuni, mettendo tutto a sistema e facendo formazione su questo modello”.

Il progetto architettonico sarà caratterizzato dalla riconversione di un vecchio opificio e dall’utilizzo di materiali ecosostenibili e di sostentamento energetico ad energia pulita.

Il Campus, a Castel di Sangro nell’area industriale sulla Statale 17, si svilupperà su 3.700 metri quadrati suddivisi in laboratori di ricerca, aule didattiche, centro di produzione per materiali didattici virtuali e aree comuni, tra cui spazi multimediali con contenuti e materiali a disposizione degli studenti (on e off-campus), spazi aperti in contatto con la natura e dedicati a sperimentazioni agronomiche, zone dedicate a un apprendimento libero e autoguidato, che si affiancherà agli schemi delle lezioni pianificate.

Il Campus “è l’evoluzione dell’Accademia e si porta dietro tutta l’esperienza che abbiamo maturato in questi anni - ha sottolineato lo chef - L’idea è quella di mettere a terra una serie di domande che ci stiamo ponendo e il tema che andremo a sviluppare, oltre all’Accademia che trasferiremo in questa nuova sede, è quello della ricerca”.

Guardando al suo Abruzzo, Romito riconosce da sempre come ci sia grande fermento anche grazie a grandi chef come lui che vengono visti come un esempio da seguire: “Sono contento del successo di tanti nostri allievi”, ha sottolineato.