AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

NUTRIZIONE: NIKO ROMITO, “IN ABRUZZO PROGETTO MONDIALE FUTURO CIBO, SERVE UNICO PROTOCOLLO”

23 Dicembre 2020



L’AQUILA – “Nel nuovo e innovativo Campus di ricerca ed alta formazione vorrei condividere conoscenza e sviluppare cultura a vari livelli, soprattutto una nuova cultura del cibo, della sua trasformazione basata sui valori della salubrità, della sostenibilità, della circolarità, della solidarietà e dell’accesso democratico. Sempre con lo stesso approccio scientifico e tecnico: un unico protocollo applicativo standardizzabile, accessibile, aperto”. Così lo chef stellato abruzzese Niko Romito sul suo “grande progetto sul futuro del cibo” finito al centro delle polemiche per il contributo di un milione di euro da parte del Consiglio regionale abruzzese saltato nella seduta di lunedì scorso per la spaccatura in seno alla maggioranza di centrodestra che ha causato la mancanza del numero legale.

Con lo scontro politico ancora in atto, Romito, nel febbraio scorso nominato dalla Regione *Miglior Ambasciatore d’Abruzzo*, in una nota che non fa alcun riferimento alle polemiche, annuncia che “nel 2021 partiranno i lavori per realizzare il ‘Campus di Ricerca e Alta formazione Niko Romito’: innovazione, responsabilità sociale e sostenibilità ambientale sono i valori fondanti di questo nuovo progetto, che parte dall’Abruzzo ma che ha una portata internazionale, con impatti significativi sul mondo della nutrizione, della ristorazione e dell’industria del cibo”. Secondo quanto si è appreso, la iniziativa, sostenuta dal gruppo Romito, prevede un investimento di circa 7 milioni e vedrà la luce in una ex fabbrica a Castel di Sangro (L’Aquila), da dove Romito, come cuoco autodidatta, ha mosso i primi passi fino a diventare uno chef ed un imprenditore apprezzato e con interessi in tutto il mondo.

L’immobile, degli anni ’70, è stato acquistato dallo stesso Romito ed è in via di ristrutturazione con un intervento conservativo: si trova 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 progetto mira “a rendere concreto e diffuso un diverso paradigma della trasformazione del cibo. Un nuovo linguaggio sul quale fondare il cardine per uno stile di vita sano e sostenibile, grazie all’accesso democratico e diffuso alle masse di un cibo buono e salubre”.

“La ricerca è sicuramente il punto di partenza di questo percorso, il cui step immediatamente successivo è la formazione –

spiega ancora lo chef abruzzese -. Non può però mancare alla fine di questo tracciato l'incubatore di nuovi format, necessario perché tutto non si limiti alla teoria, ma trovi uno sbocco concreto nell'imprenditoria legata alla nutrizione e alla ristorazione. Il ruolo dell'industria e le potenziali collaborazioni con essa sono fondamentali a tutti e tre i livelli del percorso. L'Italia potrà essere l'alfiere di questo nuovo movimento e l'Abruzzo può ospitare un luogo, un Campus, dove preparare i giovani a condividere e diffondere nel mondo questi valori".

Il progetto ha la partnership di una delle realtà accademiche più prestigiose del mondo: l'Università Sapienza di Roma e il dipartimento di Scienza e Nutrizione.

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.

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, 51esimo per The World's 50 Best Restaurants 2019; Accademia Niko Romito, scuola di alta cucina professionale con sede a Casadonna; Spazio Niko Romito: format inaugurato nel 2013, presente oggi a Milano, Roma e Rivisondoli; Alt Stazione del Gusto, format di ristorazione per viaggiatori a Castel di Sangro, sulla Statale 17; Bvlgari Hotel & Resorts, collaborazione che vede Niko Romito curare l'offerta dei ristoranti a Pechino (1 stella Michelin), Shanghai (1 stella Michelin), Dubai e Milano

© 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