

“PROVACI ANCORA NIKO”: IL GAMBERO ROSSO STRONCA RISTORANTE BULGARI DELLO CHEF ABRUZZESE ROMITO

29 Luglio 2023



ROMA – “Provaci ancora Niko! Da Romito piatti mediocri e un servizio da 4. In ordine sono mancati: bicchiere per il vino, coltello per la carne, ci siamo alzati da tavola per riempirci il bicchiere direttamente dal secchiello. tubetti verdi tristi e spaghetti al pomodoro traballanti”.

Il Gambero rosso stronca il Bulgari, il nuovo ristorante dello chef stellato abruzzese Niko Romito a Roma. E la recensione degli “inviati” della nota testata di enogastronomia è a tratti impietosa, al termine di una cena che ha il prezzo medio di 110 euro vini esclusi, sicuramente low cost, rispetto al blasone e alla fama internazionale dello chef di Castel di Sangro.

Il Gambero rosso, a corollario dell’impietosa bocciatura, sottolinea però che “abbiamo mangiato nei ristoranti Niko Romito a Shanghai, Pechino, Dubai, il migliore all’estero secondo la nostra guida Top Italian Restaurants, e che “amiamo profondamente la cucina del ristorante Reale”.

Discorso diverso, invece, ad opinione personale degli enogastronomi del Gambero rosso, va fatto per il Bulgari. Ecco infatti alcuni passaggi della stroncatura: “Gli ingredienti promettono bene. Una splendida terrazza nel cuore di Roma di fresca apertura, una serata insolitamente ventilata, un gruppo di addetti ai lavori che si riabbraccia dopo parecchio tempo. A fine cena, ci ritroviamo a ridere davanti a un infuso al limone che definire punitivo sarebbe davvero troppo poco, una sofferenza che solo metà del tavolo riesce a infliggersi: un assoluto amaro e ‘verde’ mal estratto. In tavola ci sono alcune mini bombette gommose alla crema per un abbinamento surreale”.

Per quanto riguarda gli antipasti serviti: “la melanzana glassata, pomodoro, basilico, capperi e olive spicca per un lungo retrogusto amaro, anguria, pomodori, ricotta alla piastra e olive taggiasche è poco legata nei sapori e nessun ingrediente

spicca per aromaticità; l'insalata di astice blu, crema di zucchine, misticanza e pepe rosa è armonica ma altrettanto blanda in intensità e complessità. Meglio il vitello tonnato e la ventresca di tonno, regalano quella piacevolezza che gli altri antipasti nascondono”.

“Ma sono i primi a sorprenderci”, prosegue l'articolo: “spaghetti e pomodoro arrivano a una temperatura sbagliata, con una torretta che fatica su se stessa, il sapore ci spiazza: dolcezza e acidità pronunciata non si incontrano dall'inizio alla fine, il piatto è inoltre troppo asciutto; i tubettoni zucchine, menta e Parmigiano Reggiano non sono da meno, invece di rilanciarsi si siedono su una consistenza e un sapore monotono e leggermente prevedibile”.

Passando ai secondi, “il filetto di manzo Marango al pepe verde ha un ottimo punto di cottura, ma l'abbondante salsa al pepe verde a copertura più che spezzare rende il boccone meno dinamico. Il secondo di chi scrive semplicemente non arriva, se non al secondo richiamo, quasi a ridosso dei dolci: la cotoletta di vitello alla milanese, con osso, è il piatto migliore della serata per panatura, cottura e succulenza”.

Ma è il servizio, per il Gambero rosso, ad essere definito addirittura “tragicomico”: “Nessun cameriere ci chiede alcuna indicazione sui contorni a scelta indicati nei menu, per la cotoletta non arriveranno mai. Nessuno dei piatti è stato minimamente spiegato, semplicemente appoggiato sul tavolo. In ordine sono mancati: bicchiere per il vino, coltello per la carne, ci siamo alzati da tavola per riempirci il bicchiere direttamente dal secchiello senza che nessuno reagisse. Per noi va benissimo, ma non sembra il protocollo in un luogo del genere. Nessuno è mai venuto a chiederci come fosse una sola portata. I camerieri sembravano lì per caso, come catapultati a pochi secondi dal servizio”.

Da qui la conclusione: “al netto del rodaggio iniziale, il Ristorante Niko Romito ha aperto i battenti da meno di due mesi, il senso d'improvvisazione e disorganizzazione è difficile da comprendere per un progetto complessivo da oltre 20 milioni di euro. I romani (e non solo) l'hanno atteso oltre 4 anni”.