ROMITO CONFERMATO TRA I 3 MIGLIORI CHEF ITALIANI: CARUSO, “AMBASCIATORE DELL’ ECCELLENZA ABRUZZESE

21 Ottobre 2025



CASTEL DI SANGRO – “Il Gambero Rosso riconferma per la nona volta Niko Romito tra i tre migliori chef d’Italia nella Guida Ristoranti d’Italia 2026. A Castel di Sangro Niko continua dunque a scrivere la storia della gastronomia italiana, radicata nella tradizione ma proiettata verso il futuro attraverso l’innovazione”. Così il sindaco di Castel di Sangro (L’Aquila) e presidente della Provincia dell’Aquila, Angelo Caruso, commentando la notizia della riconferma.

“Il talento e la visione di Niko riportano l’Abruzzo e Castel di Sangro (L’Aquila) ai vertici della cucina italiana – ha aggiunto Caruso – La sua esperienza dimostra come il talento, radicato in un territorio autentico, possa diventare esempio e ispirazione per tutti. Il suo successo è simbolo di una comunità che cresce e guarda lontano”.

Romito guida il ristorante Reale, “punto di riferimento della cucina italiana contemporanea, dove rigore, ricerca e sperimentazione si uniscono alla valorizzazione del territorio”, ha proseguito il primo cittadino. Commentando il riconoscimento, lo chef abruzzese ha sottolineato che “la cucina italiana non è mai stata così in salute e che i giovani talenti oggi non cercano teatralità ma isolamento e specializzazione, superando il provincialismo”.

Secondo Caruso, “queste parole raccontano perfettamente anche lo spirito di Castel di Sangro: una comunità capace di coniugare autenticità e innovazione, tradizione e futuro, proprio come la cucina di Niko Romito, ambasciatore di una eccellenza che parla al mondo partendo dal cuore dell’Abruzzo”.

© 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