

ROMITO: UN ANNO DI CASADONNA, "CHE SODDISFAZIONE GLI ALLIEVI"

16 Agosto 2012



L'AQUILA – Ferragosto di lavoro per il ristorante Reale di Castel di Sangro (L'Aquila), il regno dello chef Niko Romito, che un anno fa si è trasferito da Rivisondoli (L'Aquila) al nuovo complesso di Casadonna per allargare la cucina migliore d'Italia (57 punti nell'ultima guida del Gambero Rosso) anche a un albergo di lusso e a una scuola di formazione unica in Italia.

A 12 mesi dal trasferimento, lo chef abruzzese ha fatto il punto sui suoi progetti aprendo la cucina del Reale alle telecamere di *AbruzzoWeb*.

Tanta la soddisfazione per i primi 12 allievi del corso di alta cucina che, dopo quattro mesi di lavoro e un ritorno in autunno, presto verranno inseriti nel mondo del lavoro, "abbiamo già i primi contatti con gli imprenditori".

Il Reale continua ad andare bene, pienone anche a Ferragosto, anche perché ai piatti ormai consolidati e sempre apprezzati come il gel di vitello con porcini, mandorle e tartufo, una leccornia, continuano ad aggiungersi gustose novità.

L'ultima è in carta solo da pochi giorni.

"Abbiamo giocato sull'agnello cotto con il latte di pecora – spiega Romito – dando un gusto deciso alla carne che poi abbiamo affumicato con erbe e servito con una crema all'aglio rosso di Sulmona, gelatina di pompelmo e un'insalatina condita con miele e aceto".

E per i prossimi mesi un'anticipazione: "Lavoro sui vegetali e le verdure, negli ultimi anni c'è voglia di prodotto naturale e poco uso di grassi".