AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

STRONCATURA RISTORANTE ROMITO CASO NAZIONALE, SOLIDARIETA' COLLEGHI A CHEF STELLATO ABRUZZESE

7 Agosto 2023



L'AQUILA – Ha alzato venti di tempesta e smosso il mondo delle paludate e compiacenti recensioni dei ristoranti e degli chef, la stroncatura, a tratti impietosa, della prestigiosa rivista Gambero rosso alla cena servita al ristorante Bulgari di Roma dello chef tre volte stellato di Castel di Sangro, Niko Romito, ambasciatore e vanto dell'alta cucina abruzzese.

Romito, contattato da Abruzzoweb, ha inteso non replicare alla recensione del Gambero Rosso, dall'eloquente titolo, "Provaci ancora Nico", e che è diventata intanto un caso nazionale.

A intervenire altre riviste di settore e chef, che hanno difeso il collega abruzzese, con il Gambero rosso che ha però risposto per le rime, in nome del diritto di critica, e contro il reato di "lesa maestà".

A tacere solo Romito, che assieme alla sorella Cristiana Romito, lo ricordiamo, è titolare dello storico ristorante Reale a Castel di Sangro, con cui ha ottenuto in soli sette anni 3 Stelle Michelin, a cui si aggiungono importanti riconoscimenti in Italia e all'estero, con una presenza costante nella classifica dei The world's 50 best restaurants. Negli anni ha poi lanciato "Spazio", rete di ristoranti-laboratorio, "Bomba", lo street food gourmet, il progetto Intelligenza Nutrizionale", protocollo scientifico studiato per gli ospedali e la ristorazione collettiva, "Alt Stazione del Gusto" a Montesilvano, e ha aperto ristoranti in varie capitali del mondo, come il Luxury a Dubai, nel Bulgari Hotels. Ha ottenuto anche un importante finanziamento dalla Regione Abruzzo per aprire un Campus di ricerca e alta formazione, dedicata al mondo della ristorazione e della cucina, nella sua Castel di Sangro.

Venendo dunque alla recensione del Gambero Rosso: gli esperti gastronomi sono arrivati a scrivere di “piatti mediocri” e “di un servizio da 4”, visto che “in ordine sono mancati: bicchiere per il vino, coltello per la carne”, e ancora di “spaghetti al pomodoro traballanti”, “tubettoni zucchine, menta e parmigiano reggiano che invece di rilanciarsi si siedono su una una consistenza e un sapore monotono e leggermente prevedibile”, di una “l’insalata di astice blu, crema di zucchine, misticanza e pepe rosa armonica, ma altrettanto blanda in intensità e complessità”: e ancora, “a fine cena, ci ritroviamo a ridere davanti a un infuso al limone che definire punitivo sarebbe davvero troppo poco”.

Il Gambero rosso, come dessert dell’impietosa bocciatura, ricorda 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”.

La recensione è rimasta sullo stomaco a Luca Vissani, responsabile del ristorante Casa Vissani di Terni, figlio del noto chef Gianfranco Vissani che così difende Romito: “per 5 anni il Gambero Rosso ci ha detto l’esempio da seguire come chef, poi lo piazzano lì con scritto ‘riprovaci ancora’. Esprimo la massima solidarietà a Niko Romito benché non ci sia stima reciproca, perché così non si fa. Cos’altro può accadere allora, se succede questo per una serata no che può capitare a chiunque? Perché, noi abbiamo mai contestato gli articoli dei giornalisti? Abbiamo mai spiattellato un giornalista in prima pagina perché ha scritto stupidaggini? No”.

Sulla stessa lunghezza d’onda Raffaele Alajmo, fratello di Massimiliano Alajmo, chef tristellato: “Siamo arrivati a fare una copertina negativa ad uno chef che sta portando la cucina italiana nel mondo per una cena andata male, forse perché non vi hanno riconosciuto e vi hanno fatto pagare il conto?”.

Alessandro Creta su Italia a tavola, sostiene papale papale che “lasciare una recensione negativa a un ristorante non è giusto”, e argomenta: “alcuni esponenti di questo mondo, per non parlare degli improvvisati o critici della domenica che purtroppo ci sono sempre (se volete leggerli molti li trovate anche su Tripadvisor), trovano quasi godimento nel parlare male, nel demolire con le loro parole e la loro penna, un ristorante perché reduci da una serata storta. Meglio ancora se la serata storta sia avvenuta all’interno della sala di un locale rinomato, la cui cucina è guidata da (o semplicemente legata a) un nome altisonante della ristorazione. In quale, magari, ha prestato solo la propria consulenza e non è tenuto a essere presente in cucina”.

La risposta del Gambero Rosso è affidata alla penna appuntita di Paolo Manfredi con l’articolo “Tifosotti, loggionisti e maestrini. Cosa ci racconta di noi la reazione di massa alla recensione di Niko Romito al Bulgari”

Esordisce Manfredi: “Se la sono presa in tanti perché quattro recensori hanno detto che da Romito non si sono trovati così bene. I tifosotti dei social, con toni che a tratti mi hanno fatto pensare che gli avessero offeso un parente e non si capacitavano dell’ardire”. E prosegue: “più che la critica, mi interessano le reazioni alla critica, che ci dicono esattamente che la critica serve. Anche magari eccessiva, anche gaglioffa e infingarda, ma serve, non solo nel mondo di Barbie della ristorazione. Perché il dissenso e la sua gestione non isterica sono il modo in cui storicamente le culture e le società sono andate avanti, per sintesi di posizioni diverse. Ma l’apparecchio che queste posizioni sintetizzava oggi si è rotto, i pezzi di ricambio non si trovano, e assistiamo tristi alla scomparsa della critica e soprattutto della dialettica, che sulla critica si fonda: brutta storia. Anni fa un libro molto importante per la cultura digitale esordiva dicendo che ‘i mercati sono conversazioni’, il mondo è piatto, non ci sono piedistalli, e in una società e in una cultura (o sub sub cultura come in questo caso) sane posso dire se una cosa non mi piace e ne parliamo e usciamo migliori tutti e due. Il fatto che oggi, vado ben oltre la ristorazione, ogni pensiero rimbalzi solo nelle camere dell’eco delle opposte tifoserie non è una bella cosa”.

Conclude il giornalista enogastronomico: “certamente la dimensione industriale della ristorazione contemporanea, per cui ogni voce dissenziente configura il reato di aggiotaggio di fronte a progetti milionari, non aiuta. ‘Ho speso un botto per mettere su tutto questo circo, diventato un botto e mezzo se ci aggiungo una comunicazione efficace e inclusiva e tu mi vieni a scassare con gli spaghetti asciutti?’. Come ho scritto, questo atteggiamento è diventato un habitus anche giù per li rami, con lo chef di un posto ben più modesto che di fronte alla mia, fondatissima, critica al risotto mi risponde ‘prendo atto’, e tornando in cucina avrà pensato ‘a tte e mamm’t’. Non va bene, sono un cliente, non ho sempre ragione ma sto mangiando al tuo ristorante, se non ti interessa quello che penso vai a lavorare alle Poste”.

© 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