

TERAMO: A “VIRTU’ ESTIVE” NIKO ROMITO E L’ESPERIENZA DELLA SUA ACCADEMIA

22 Luglio 2022



TERAMO – “Oggi non si può prescindere dall’aspetto estetico ed etico nello stesso piatto, le due cose devono andare a braccetto. Oggi un piatto è moderno e può raccontare qualcosa quando racchiude i valori della sostenibilità”.

Niko Romito, chef tre stelle Michelin del ristorante Casadonna Reale di Castel di Sangro (L’Aquila), solo pochi giorni fa incoronato 15esimo miglior ristorante al mondo, è intervenuto così a Teramo a “Virtù Estive”, la manifestazione sulla sostenibilità in cucina che porta la “firma” di Luigi Cremona e Lorenza Vitali.

“La tradizione è importante e anche la ricerca e l’innovazione, tutto ciò che viene innovato parte dalla tradizione”, ha sottolineato l’ospite d’onore della kermesse. “L’innovazione racconta l’evoluzione della tradizione, e soprattutto quando si cucina, se non si conosce la tradizione non si riesce ad evolvere. Sono due facce della stessa medaglia”.

Alla domanda se questa regione offra ancora possibilità di fare buona cucina ha risposto: “Ho tantissimi allievi della mia Accademia che hanno aperto in Abruzzo, oggi più che mai ci siamo resi conto che avere un luogo così naturale, così isolato dalle grandi città può rappresentare un valore aggiunto e motivo di attrazione e destinazione. Un ristorante buono e delle produzioni di qualità incentivano il movimento di persone a visitare e conoscere la nostra regione”.

“Emergere in Abruzzo è stato per me difficile”, ha ammesso ripercorrendo i suoi passi di cuoco autodidatta che ha raggiunto in soli 7 anni le tre stelle, “e sicuramente le opportunità, rispetto a una grande città, sono inferiori e non maggiori, ma emergere qui significa avere delle soddisfazioni maggiori e ha sicuramente creato un processo creativo solido che ha fatto sì che non seguisse le tendenze ma la mia personalità gastronomica”.

“La narrazione di un piatto è sempre importante, però non deve essere tutto”, ha rilevato Romito. “Un piatto fatto bene si

racconta anche senza narrazione, a volte si rischia che la narrazione sia superiore al contenuto gastronomico mentre il lavoro che c'è dietro a un piatto deve avere dei contenuti ed è necessario che chi lo mangia percepisca quelle vibrazioni".

Ad aprire la giornata di ieri, il professor Mauro Serafini, del neonato corso di laurea in Scienze e culture gastronomiche per la sostenibilità dell'Università di Teramo, che ha parlato dello studio "Centenari" che ha rilevato come nei borghi delle aree interne, in particolare nell'area del Parco nazionale d'Abruzzo e in quella della Maiella, la longevità deve molto alle abitudini alimentari soprattutto del passato. Abitudini che, associate a una qualità alimentare, all'aspetto genetico e all'attività fisica, "potrebbe essere una delle ragioni peculiari della longevità abruzzese".

Romito è intervenuto sul palco insieme al produttore aquilano di salumi di pregio Mauro De Paulis e a cinque suoi ex allievi: Caterina Ceraudo (Dattilo, Strongoli), Alessandra Di Paolo (Futura, Chieti), Marco Cozzi (Spoon, Teramo), Antonio Palombo (Ardito, Pescara) e Alessandro Ruggiero (Basilikò, Paglieta).

Dopo di loro, protagonista la green star Michelin Caterina Ceraudo del ristorante Dattilo, a Strongoli (Crotone).

Virtù Estive va avanti fino a domenica con talk, incontri e degustazioni tra Piazza Martiri della Libertà e Castello Della Monica. Ogni sera, al Castello dalle 18,00 alle 23,00 banchi d'assaggio e degustazioni a cura della Fisar con le aziende del Gal Terreverdi teramane e del Consorzio Colline Teramane Docg.

Il programma di oggi prevede alle ore 18,30 l'intervento di Ernesto Di Renzo dell'Università Tor Vergata di Roma, alle ore 19,00 spazio agli chef e ai produttori teramani Alessandro De Antoniis del ristorante Cipria di mare, che sale sul palco con il principe azzurro dell'Adriatico, e Nicola Sardella della pizzeria Mr Berry's, con l'Azienda agricola del sole.

Alle ore 21,00 sul palco lo chef Nicola Fossaceca, una stella Michelin del ristorante Al Metrò di San Salvo (Chieti) e alle 21,30 la green star Michelin Chiara Pavan del ristorante Venissa a Venezia. Alle ore 22,00 lo chef Davide Di Fabio del ristorante Dalla Gioconda a Gabicce Monte (Pesaro-Urbino).

"Virtù Estive" è organizzata dal Comune di Teramo insieme a Witaly di Luigi Cremona e Lorenza Vitali, Key Comunicazione srl e Blaze ad events, con l'autorevole coinvolgimento dell'Università degli studi di Teramo e la partecipazione dell'Istituto Alberghiero "Di Poppa-Rozzi" di Teramo.