

TRE STELLE MICHELIN PER NIKO ROMITO "UN SOGNO DI SQUADRA CHE SI REALIZZA"

5 Novembre 2013

CASTEL DI SANGRO – Il ristorante 'Reale' di Castel di Sangro (L'Aquila) dello chef Niko Romito si è aggiudicato la terza stella della Guida Michelin 2014.

L'assegnazione oggi a Milano. È l'ottavo in Italia e il primo in Abruzzo a ottenere questo riconoscimento.

"È semplicemente la realizzazione di un sogno – commenta Romito – un risultato meraviglioso. Voglio condividere questa gioia con mia sorella Cristiana e con la mia instancabile squadra, perché questa è senza dubbio la vittoria di un gruppo".

"E per chi ci chiede cosa succederà – prosegue – rispondo che continueremo a lavorare senza perdere di vista i nostri principi, lo studio in cucina, il lavoro sugli ingredienti e sulle materie prime e soprattutto, senza dimenticare l'importanza della ricerca e dei progetti formativi come la Niko Romito Formazione e Spazio e di cultura gastronomica come Unforketable".

Le 3 stelle al Reale sono l'unica novità nel panorama abruzzese che vede confermati gli altri suoi locali stellati, tutti con una: "Magione Papale" all'Aquila, "Villa Maiella" a Guardiagrele (Chieti), "Al Metrò" a San Salvo (Chieti), "La Bandiera" a Civitella Casanova (Pescara) e "Cafè Les Paillotes" a Pescara.

Più che un percorso in crescita, quella del talentuoso chef abruzzese è stata un'ascesa inarrestabile. Dal 2000 Niko Romito gestisce, con la sorella Cristiana, il ristorante Reale a Rivisondoli.

Nel 2007 conquista la prima stella Michelin, nel 2009 la seconda. Ai vertici di tutte le guide gastronomiche italiane. Vanta consulenze e relazioni in importanti convegni a livello internazionali.

È coautore del libro "Semplicità Reale" (Giunti). Nel 2011 i locali del Reale si trasferiscono a Casadonna, un ex convento a Castel di Sangro del XVI secolo finemente restaurato.

Nel 2012 fonda la scuola di alta gastronomia Niko Romito Formazione. Tre mesi fa apre Spazio un ristorante-laboratorio nel quale gli studenti della scuola completano il loro percorso formativo. E ancora, ultimo progetto in ordine di tempo, le video ricette di Unforketable.

"La nostra squadra è composta – affermano Niko e Cristiana – da ragazzi giovani come noi, che hanno tanta voglia di crescere e sviluppare idee. Ci teniamo a evidenziare che questo riconoscimento, che ci riempie di orgoglio e ci sprona a fare sempre meglio, per noi rappresenta un punto di partenza e non di arrivo. Sin dall'inizio abbiamo creduto nel nostro territorio, è da qui che siamo partiti, è qui che abbiamo scelto di restare e sempre da qui che vogliamo continuare il nostro percorso lavorativo".

Niko Romito incarna perfettamente l'immagine del giovane autodidatta capace di pensare alla cucina come ad un progetto complessivo fatto di identità, tavola, ricerca, studio e formazione proiettato in un panorama internazionale.

Fino a ieri 104, oggi, con l'ingresso del Reale, i ristoranti con tre stelle nel mondo diventano 105.

"Mia sorella Cristiana – conclude lo chef – la squadra del Reale e io ringraziamo tutte le persone che questi ultimi anni ci sono state vicine, e vogliamo condividere con loro questo grandissimo risultato".

LE REAZIONI

CHIODI: "UNA BANDIERA DELL'ABRUZZO CHE VINCE"

"Niko Romito, con la sua terza stella Michelin, è il vessillo dell'Abruzzo del primato, dell'unicità, della qualità, e dell'innovazione. Auguri a un coraggioso esteta dell'arte culinaria, a sua sorella Cristiana a tutto lo staff per lo straordinario risultato raggiunto".

Il presidente della Giunta regionale, Gianni Chiodi, ha accolto con ammirazione e soddisfazione “tutta abruzzese” la notizia ufficiale dell’assegnazione della terza stella allo chef, Niko Romito, nella nuova guida Michelin 2014, avvenuta oggi a Milano, nella sede di Palazzo Giureconsulti.

“Il riconoscimento a Niko Romito – ha aggiunto Chiodi – ha un valore enorme: un giovane talentuoso, conteso dalle altre città d’Italia, resta in Abruzzo e fa investimenti che hanno sempre avuto nella ricerca della qualità più elevata la principale finalità. Come abruzzesi siamo orgogliosi e gratificati per questo successo che premia, oltre ai grandi professionisti, anche uno splendido territorio con i suoi prodotti”.

Il presidente ha colto l’occasione per inviare “auguri e felicitazioni” anche a Francesco Paolo Valentini, dell’azienda vinicola Valentini di Loreto Aprutino per essere stato insignito del premio per il miglior Vino d’Italia, secondo la classifica del Best Italian Wine Awards, e a Daniele Kihlgren, per il suo straordinario albergo diffuso.

LEGNINI: “CONGRATULAZIONI A ROMITO, NOSTRO ORGOGLIO”

“Congratulazioni allo chef abruzzese Niko Romito che ha conquistato la Terza Stella della Guida Michelin 2014 con il suo ristorante ‘Reale’ di Castel di Sangro. Un riconoscimento molto importante che lo inserisce nel Gotha della ristorazione mondiale insieme ad altri 104 colleghi, di cui solo otto sono italiani”.

Il sottosegretario alla presidenza del Consiglio, Giovanni Legnini, ha accolto così la notizia dell’assegnazione della terza stella a Romito avvenuta oggi a Milano.

“Il legame con il territorio, la qualità e la passione sono alcuni degli ingredienti che lo hanno reso grande e per noi è motivo di orgoglio”, ha concluso.