

UNESCO: CUCINA ITALIANA “UMILE E UNIVERSALE”, ROMITO, “L’ABRUZZO INSEGNA A CERCARE L’ESSENZA”

10 Dicembre 2025



CASTEL DI SANGRO – La cucina italiana riconosciuta patrimonio immateriale dell’umanità dell’Unesco “è un risultato straordinario, che ne sottolinea il valore culturale nel mondo”: a dirlo all’Ansa è Niko Romito, chef abruzzese tre stelle Michelin.

“Per me rappresenta soprattutto una responsabilità: questo riconoscimento ci ricorda che la nostra cucina non è solo un insieme di ricette, ma un patrimonio vivo fatto di territori, gesti, tecniche e identità. Come cuoco significa dare ancora più forza alla ricerca, alla sostenibilità, alla purezza del gusto. È un invito a custodire e allo stesso tempo a innovare con consapevolezza”, dice.

Per Romito, la tradizione della cucina abruzzese sarà al centro dell’attività di ricerca del Campus universitario di ricerca e alta formazione gastronomica – riconosciuto strategicamente dalla Regione Abruzzo con una legge regionale specifica (L.R. 22/2021) – che sarà pronto a Castel di Sangro (L’Aquila) nel 2026. Un progetto da circa 7 milioni di euro con la partnership del dipartimento di Scienza e Nutrizione dell’Università Sapienza di Roma.

A tal proposito, tra le strade più efficaci per valorizzare e tutelare la cucina italiana nel mondo, secondo lo chef e imprenditore della ristorazione, “ora più che mai servono tre cose: formazione, filiere e comunicazione autentica. Formare cuochi e professionisti che conoscano la nostra storia gastronomica e sappiano interpretarla guardando al futuro e facendola evolvere in modo intelligente”. Ma anche “proteggere le filiere agricole, artigianali, produttive, vero motore della nostra identità culinaria”.

E non da ultimo, “comunicare la cucina italiana nel mondo in modo moderno, senza stereotipi, mettendo al centro qualità,

essenzialità, etica e verità”.

Un piatto dedicato alla cucina italiana patrimonio Unesco, secondo Romito sarebbe qualcosa “che racconti l’Italia attraverso la semplicità: forse un brodo vegetale essenziale e profondissimo, o un pane reinterpretato con tecniche contemporanee”.

“Pochi ingredienti, massima espressione. La cucina italiana è questo: prendere elementi umili e trasformarli in qualcosa di universale. Il piatto dovrebbe rappresentare l’equilibrio perfetto tra memoria e modernità”.

“La mia cucina nasce dall’Abruzzo: dalla montagna, dalla sobrietà dei sapori, dalla natura che ti obbliga a essere essenziale. Questo territorio mi ha insegnato a togliere, a cercare l’essenza, a costruire gusto senza sovrastrutture”.

“Oggi il mio lavoro raggiunge un pubblico internazionale molto vasto: non solo appassionati di fine dining, ma anche studiosi di nutrizione, giovani, colleghi cuochi e ristoratori, persone interessate a una cucina di ricerca, innovativa, centrata sul gusto”.

“L’Abruzzo resta il mio punto di partenza – conclude Romito – ma il dialogo è ormai globale”. (R. Salvati)