

VA DOVE TI PORTA LO CHEF Il nostro viaggio nell'alta cucina italiana fa tappa al sud, in Abruzzo

Niko, Piccolo Principe dell'essenza Reale

Autodidatta, imprenditore, instancabile ricercatore e formatore, Niko Romito ha nella semplicità (apparente) il suo credo.

PAGINA A CURA DI
Pietro Filippini

«La manna scende dal cielo, il pane si costruisce col lavoro [...] Pregare Dio di assicurarci il pane vuol dire chiedergli di farci essere noi stessi, di conservare quella identità umana, quella dignità, quella capacità di pensare e di fare che faticosamente abbiamo saputo costruire e trasmettere dall'una all'altra generazione». Così nel volume *Il riposo della polpetta e altre storie intorno al cibo* (Laterza, 2009) lo storico Massimo Montanari traccia un cerchio attorno a una pietanza «non "naturale", ma frutto di un lungo processo produttivo e tecnologico e di una raffinata civiltà alimentare». Un elogio alla purezza sintetizzato in un elemento simbolicamente così potente. Il duro lavoro e la ricerca per raggiungere e penetrare l'essenza delle cose sono il credo di Niko Romito, un cultore della semplicità - il libro che più ha influenzato la sua cucina è *Il Piccolo Principe* perché «è semplice, elementare, dà risposte che ogni bambino può capire» -, lui che fa del pane una ragione di vivere (l'essere cuoco) e nel suo ristorante in Abruzzo, il Reale, ha un laboratorio dove due ragazzi lavorano dalla mattina alla sera fra lieviti e fermentazione per portare in tavola cultura e civiltà in un intreccio fra personalità e leggerezza. «È sconcertante vedere che spesso al ristorante, anche nell'altra ristorazione, il pane è bistrattato - ci ha spiegato lo chef abruzzese, incontrato in occasione della serata di San Pellegrino Saporì Ticino 2016 al Conca Bella di Vacallo, dove ha fatto tintinnare mestoli e pentole con lo chef di casa Andrea Bertarini -. Ora se ne parla di più, ma mi sono spesso chiesto come mai si desse così poca importanza a un alimento che si ha sempre accanto, che accompagna una cena dall'inizio alla fine, o quasi. Il mio laboratorio al Reale è una follia, lo so, anche dal punto di vista della sostenibilità economica, ma io adoro il pane e sono sempre più convinto che debba essere più centrale nella nostra cucina».

Per arrivare all'essenza e alla semplicità, il percorso che segue è molto complesso: ha l'impressione che i suoi clienti, chi gusta la sua cucina, sappiano sempre cogliere in profondità il suo lavoro di sottrazione per arrivare al cuore, all'essenza appunto, di un elemento?

Cerco sempre di fare in modo che il cliente non si spaventi, che sia rassicurato. Per questo lavoro su due livelli: posso avere di fronte l'esperto, il gourmet che grazie all'esperienza sa cogliere in ogni piatto il lavoro di definizione chiara, netta e precisa dei gusti, ma anche il neofita, la persona che riconosce che quel piatto è quell'ingrediente. La semplicità non vuol dire togliere, ma aggiungere e aggiungere sembrando che si tolga. Quindi per me la semplicità è un punto di arrivo, più vado avanti e più diventa difficile, perché la mente non si accontenta mai, cerca sempre di più di arrivare a quell'essenza. A volte vedo dei piatti così complessi, con una varietà di ingredienti immensa, che se non li racconti non hanno senso, ma la narrazione serve ad autocelebrare il cuoco. Io faccio in modo che il piatto parli da solo e sia buono.

Lei sostiene che l'ego andrebbe eliminato dall'equazione gastronomica: oggi c'è troppa narrazione nell'alta cucina?

Sì, ce n'è troppa, e non solo nell'alta cucina. La narrazione deve servire a far vivere un piatto, non a giustificarlo. A volte mi chiedo: ma se dei piatti non venissero narrati, avrebbero lo stesso valore gustativo, la stessa emozione? A me piacerebbe fare sempre una cucina dove il medesimo piatto messo in un altro ambiente e senza sapere chi lo ha cucinato, abbia lo stesso effetto.

Abbattimento della manipolazione e ricerca della salute sono fra i suoi obiettivi in cucina, ma diffida



Niko Romito gestisce dal 2000 il ristorante Reale, prima a Rivisondoli, poi a Castel di Sangro. (foto Saporì Ticino)

da «questa morale un po' salutista»: dove sta l'equilibrio?

I miei piatti rispettano tantissimo l'aspetto nutrizionale, però nascono per veicolare determinate caratteristiche gustative. Per arrivarci non utilizzo grassi e soffritti perché sporcano il gusto; nella mia cucina non c'è mai una salsa in più, non c'è mai una rotondità. Mi rendo conto che faccio una cucina salutista in maniera naturale, senza inseguirla: rispetto così profondamente un ingrediente che automaticamente nella sua purezza porta rispetto al cliente che andrà a mangiare un piatto di una leggerezza incredibile. Con questo modo di pensare e procedere possiamo influenzare altri

«Per me la semplicità è un punto di arrivo, più vado avanti e più diventa difficile, perché la mente non si accontenta mai, cerca sempre di più di arrivare all'essenza»

tipi di ristorazione e correggerne gli errori; sono convinto che si possa migliorare l'offerta della media ristorazione, che è quella, in fondo, che fa la differenza sul mercato gastronomico.

Lei dice che alla fine di un suo menu il cliente è soddisfatto e ha già quasi voglia di ricominciare a mangiare: come si rapporta con il vino, che potrebbe "intaccare" la leggerezza e la perfezione di un piatto?

La figura del sommelier, oggi, è fondamentale, perché deve capire realmente e seguire la tua cucina così

da proporre l'abbinamento giusto: non solo vino, ma anche tisane, distillati, tè o infusi. È vero, se un piatto è perfetto non ha bisogno di altro, basta dell'acqua, ma sta lì l'abilità del sommelier: saper trovare quell'abbinamento che riesca a risaltare la perfezione del piatto. Ed è difficilissimo.

La ricerca è al centro del suo lavoro: quali sono i prossimi passi?

È un progetto sul quale stiamo lavorando da più di un anno - in collaborazione con l'Università La Sapienza, il Dipartimento di nutrizione e otto cliniche ospedaliere - e che mira a proporre un'offerta collettiva com-

pletamente nuova agli ospedali. Là dove si cura e la prima cura dovrebbe essere il cibo, ma così non è. Voglio applicare la mia ricerca su cotture a vapore e pressione per fare in modo che si possa applicare anche a grandi numeri e attraverso personale non altamente specializzato. Una cucina sostenibile sia dal punto di vista economico che della ripetibilità. A ottobre presenteremo l'iniziativa e partiremo in vari ospedali, con il Cristo Re di Roma a fare da apripista: staremo a vedere, ma potrebbe essere il mio progetto più interessante, perché si entra nel sociale colmando una lacuna ladove non dovrebbero essercene.



Il pane di Niko Romito, lavorato nel laboratorio di Castel di Sangro. (Saporì Ticino)

IL RISTORANTE Una cucina che avvolge con la semplicità ed emoziona per la purezza sensoriale

«Il successo? Questione di velocità...»



Lo chef abruzzese all'opera al Conca Bella di Vacallo.

La parabola di Niko Romito è fiaba e fiuto imprenditoriale in un mix sbalorditivo. Dal nulla (o quasi), lo chef abruzzese, affiancato dalla sorella Cristina, ha investito, osato e rischiato (rifiutando anche offerte e soluzioni dall'estero più sicure ma, ai suoi occhi, meno accattivanti), facendo il botto costruendo un piccolo impero partito - e là ancora pulsa il cuore del mondo di Niko Romito - dal sud, dalle montagne abruzzesi. Il Reale a Rivisondoli prima, nell'ex monastero Casadonna a Castel di Sangro poi. Ora. «Ci ho ragionato molto, perché niente è casuale, anche se la fortuna fa sempre la sua parte - ci ha raccontato lo chef, tornato in Abruzzo dopo la morte del padre quando era a pochi esami dalla laurea in economia a Roma -. La velocità è stata determinante: di crescita, per riuscire a centrare un progetto imprenditoriale ambizioso, frutto pure dell'incoscienza. Se non avessi aperto rapidamente la scuola di formazione, se non fossero arriva-

te le tre stelle dopo tre anni dal via del nuovo ristorante, se il progetto Spazio non fosse partito prima ancora delle tre stelle, allargando poi gli orizzonti al mercato nazionale con i ristoranti di Milano e Roma, senza tutte queste variabili verificatesi velocemente, probabilmente il progetto sarebbe naufragato a causa delle incombenze economiche».

E allora evviva l'allineamento dei pianeti, verrebbe da dire, che permette oggi di assaporare la cucina di Niko Romito, una cucina legata a doppio filo al territorio, lineare, che avvolge con la semplicità ed emoziona per la purezza sensoriale: «Pane» (che è rigorosamente inserito nel menu come portata), «Infuso speziato di funghi», «Assoluto di cipolle», «Verza arrosto» ed «Essenza» sono solo alcuni dei piatti, senza fronzoli già nel nome ed affascinanti anche all'occhio per la loro immediatezza e pulizia, del menu di Niko Romito, chef sulla cresta dell'onda ma discreto, un autodidatta, sì, che

però non ha bruciato le tappe di uno sviluppo personale come cuoco che è passato da «superficialità, profondità e super-superficialità» (concetti ben illustrati nel volume *10 lezioni di cucina*, Giunti, 2015): «Oggi vedo tanti ragazzi correre troppo senza conoscere la cucina delle basi, la cucina classica. E così si finisce col mangiare piatti che, benché eleganti e bellissimi, mancano di gusto. La fase della "profondità" deve durare anni, perché il processo di crescita va cercato passando dalle trattorie e non solo e subito dai ristoranti stellati. Io invidiato per il mio percorso? All'inizio ero «il ragazzino che viene dalle montagne», quello partito e cresciuto così velocemente che se cadrà si farà molto male. Ma ho fatto grandi sacrifici e rischiato molto dal punto di vista professionale ed economico, ho seguito un mio percorso estremamente individuale, in un territorio fino a dieci anni fa sconosciuto, quindi la gelosia è fuori luogo, chi è intelligente porta rispetto».



Chef autodidatta

Classe 1974, nato a Castel di Sangro, Niko Romito è a cinque esami dalla laurea in economia a Roma quando la scomparsa improvvisa del padre lo riporta a casa, nella trattoria di famiglia a Rivisondoli, sui monti abruzzesi. Inizialmente restio a proseguire l'attività, si innamora della cucina e si mette a studiarla. Autodidatta, apprendista qua e là senza veri maestri, dal 2000 gestisce con la sorella Cristina il Reale, ristorante che in soli sette anni conquista tre stelle della Guida Michelin. Nel 2011 il Reale si trasferisce da Rivisondoli a Casadonna, un ex monastero cinquecentesco a Castel di Sangro. Due anni dopo fonda Spazio, ristorante-laboratorio con sede a Rivisondoli, Roma e Milano, gestito dai diplomati della "Niko Romito Formazione". Promotore di *Unforketable*, video-enciclopedia digitale di cucina italiana moderna, ha finora pubblicato i seguenti volumi: *Niko. La semplicità del Reale* (2009), *10 lezioni di cucina* (2015), *Apparentemente semplice. La mia cucina ritrovata* (2015) e *Unforketable.it. La cucina italiana di Niko Romito a casa tua* (2015).

INDIRIZZI UTILI

Ristorante Reale
Piana Santa Liberata
67031 - Castel di Sangro
Tel. 0039 0864 69382
www.ristorantereale.it

www.casadonna.it

www.unforketable.it

Facebook e Twitter: Niko Romito

Instagram: nikoromito

VA DOVE TI PORTA LO CHEF

29.07.2016 - Niko Romito
14.06.2016 - Davide Oldani
11.04.2016 - Pietro Leemann
02.02.2016 - Heinz Beck
25.06.2015 - Paolo Griffa