



Primo Piano - Niko Romito: l'arte della semplicità che conquista la vetta della ristorazione italiana

Roma - 21 ott 2024 (Prima Pagina News) Lo chef abruzzese continua a guidare la classifica della Guida Ristoranti d'Italia 2025 del Gambero Rosso, grazie a una visione innovativa che valorizza la semplicità e i sapori autentici.

Niko Romito, chef e imprenditore visionario, si conferma uno dei protagonisti assoluti della scena gastronomica italiana con il suo Ristorante Reale a Castel di Sangro (L'Aquila), che ha ottenuto un punteggio di 97 centesimi nella prestigiosa Guida Ristoranti d'Italia 2025 del Gambero Rosso. Insieme a Enrico Crippa, chef del Piazza Duomo ad Alba, Romito mantiene salda la sua posizione al vertice della cucina italiana, dove innovazione e tradizione si incontrano in un perfetto equilibrio. La filosofia di Niko Romito: semplicità e creatività utile. L'approccio di Romito alla cucina è caratterizzato da una ricerca incessante di ciò che lui stesso definisce una "creatività utile", un concetto che abbraccia l'essenzialità e l'eliminazione del superfluo per concentrarsi sulla purezza del sapore. "Il futuro del cuoco – spiega Romito – è dare una dimensione nuova a cibi semplici, attraverso l'uso di ingredienti naturali e trattamenti innovativi che esaltano il gusto in modo autentico". Questo messaggio si riflette nelle sue creazioni, dove pochi elementi ben selezionati vengono trasformati in piatti capaci di stupire per la loro profondità e complessità. Uno degli aspetti chiave del lavoro di Romito è l'attenzione verso il vegetale, un settore su cui lo chef sta investendo sempre più risorse e creatività. Questa scelta dimostra la sua volontà di esplorare nuovi orizzonti, riducendo l'uso di proteine animali e spostando l'attenzione verso ingredienti sostenibili e locali. Una cucina italiana che guarda al futuro Romito è anche un fervente sostenitore dell'idea che la cucina italiana debba evolvere, senza però perdere di vista le sue radici regionali. In un mondo sempre più globalizzato, ritiene che sia fondamentale far conoscere la varietà e la ricchezza delle tradizioni culinarie locali, spesso oscurate da un immaginario internazionale troppo ristretto. "Il pubblico internazionale a volte stereotipa la cucina italiana su 15-20 piatti. Il nostro compito è far emergere l'autenticità delle cucine regionali e modernizzarle per i gusti contemporanei", afferma lo chef. L'alta cucina italiana tra avanguardia e sostenibilità La Guida Ristoranti d'Italia 2025 del Gambero Rosso ha premiato l'impegno di Niko Romito e di altri chef che, come lui, stanno ridefinendo l'alta cucina in Italia. Il riconoscimento ottenuto da Romito non è solo il frutto di una carriera costellata di successi, ma anche della sua capacità di innovare continuamente, mantenendo però saldo il legame con la tradizione. La semplicità, trasformata in eccellenza, è il marchio di fabbrica di Romito, che continua a ispirare giovani cuochi e appassionati di tutto il mondo. Con il suo lavoro, Romito dimostra che la vera innovazione non consiste nell'aggiungere complessità, ma nell'andare all'essenza del gusto, creando un'esperienza culinaria che non solo soddisfa il palato, ma anche lo spirito.

AGENZIA STAMPA QUOTIDIANA NAZIONALE



(Prima Pagina News) Lunedì 21 Ottobre 2024

KRIPTONEWS Srl. Società Editrice di PRIMA PAGINA NEWS/AGENZIA DELLE INFRASTRUTTURE

Registrazione Tribunale di Roma 06/2006

Sede legale: Via Giandomenico Romagnosi, 11 /a

redazione@primapaginaneWS.it