

IL LIBRO

Lo chef di Rivisonoli racconta l'avventura iniziata con la sorella Cristiana dieci anni fa. Dalla trattoria di famiglia alle first ladies

La cucina Reale di Niko Romito in duecento pagine

di Paolo Di Vincenzo

«Il gesto che io compio è troppo importante per sottovalutarlo: preparo qualcosa che finirà nella bocca di un altro, che diventerà parte del suo corpo. Voglio avere il massimo rispetto per chi mangia, quando cucino». La filoso-

fia di Niko Romito è tutta in questa frase. E chi ha la fortuna di essere suo ospite al ristorante Reale di Rivisonoli comprende bene il significato di quelle 34 parole. Molte parole in più, ma anche tante belle immagini, compongono il libro «Niko».

Il volume, che ha il sottotitolo «Semplicità Reale» è firmato da Clara e Gigi Padovani con il giovane chef abruzzese (Giunti editore, 192 pagine, 25 euro).

Ma non è un volume di cucina o di ricette (ci sono anche quelle, ovviamente). È un viaggio nella cucina e nella

maturazione di un uomo di 35 anni che in due lustri è passato, come recita significativamente un paragrafo del libro, da «quattro» a chef delle first ladies del mondo».

Al G8 tenutosi all'Aquila dopo il terremoto, infatti, Niko Romito ha cucinato per le signore dei

grandi della Terra (ottenendo, naturalmente, successi e ricchezze di «segreti»). A quel traguardo è arrivato passando per gradi, conquistando la stima, l'ammirazione e l'affetto di tutti i gourmet italiani, di tutte le guide più importanti, arrivando a potersi fregiare di due stelle Michelin e dell'inserimento nel prestigiosissimo Jre, i Jumeaux restaurateurs d'Europe (giovani ristoratori d'Europa).

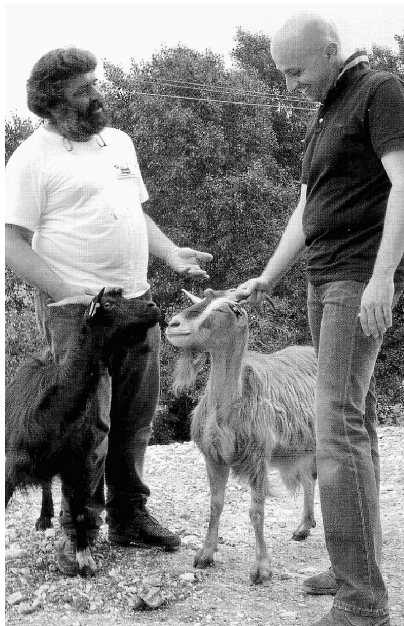
Ma Niko aveva tutt'altre idee nella testa fino a dieci anni fa, quando, nel dicembre

1999, scomparve il papà e tornò, con la sorella Cristiana, a Rivisonoli da Roma, dove studiava Economia.

Certo, aveva sempre messo il naso nella pasticceria di papà Antonio (che poi diventò una trattoria), e a Roma, dove ha frequentato medie, superiori e università, iniziò anche a seguire, nel 1998, i primi corsi amatoriali di cucina. Poi la decisione l'ha presa il destino. E lui d'impulso pensò di tornare al paese, appoggiato dalla sorella, per rivoluzionare l'azienda di famiglia. «In paese ci consideravano matti perché avevamo investito tutto quello che potevamo nel nuovo locale. E a mia madre Giovanna, piuttosto preoccupata, dicevo: "Mamma, ce la possiamo fare". Abbiamo avuto ragione», spiega ancora Romito.

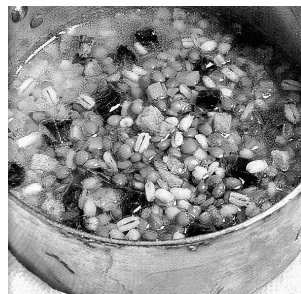
Ma la cucina di Niko non ha niente a che fare con le «rivoluzioni» degli chef patinati, quelli alla moda in tv o in lontane quanto sopravvalutate capitali del gusto.

«Qualcuno a volte pensa che noi chef in cucina facciamo "cose strane", che andiamo alla ricerca di piatti elaborati. Ma non è così, la prima attenzione è rivolta alla materia prima: le tecniche di cottura e il mio lavoro di cuoco sono tesi soprattutto a esaltarla al meglio. Per questo non riesco a immaginarmi in un ristorante a Roma o a Milano: se non conosco bene chi mi porta le ricette fresche, l'agnello o i piselli, appena colti a pochi chilometri dal Reale, non sono contento». E i suoi piatti sono un condensato della tradi-



zione abruzzese: brodo di capra, dragoncello e lamponi; ostrica pomodoro e mela; assoluto di cipolle, parmigiano reggiano e zafferano; tagliatelle in bianco; espressione croccante di lingua. «Cercò di togliere i condimenti, le salse in

eccesso, i grassi, perché se i sapori d'Abruzzo sono forti e autentici, non per questo la mia cucina dev'essere greve». E giusto per non smentirsi assicura che il suo piatto preferito è spaghetti pomodoro e baccalà.



Il volume, oltre alle interviste ai due creatori del Reale, Niko e Cristiana Romito, propone anche un'infinità di ricette, utili in questo periodo di feste per provare a misurarsi con le invenzioni di un grande giovane chef.

Nelle foto Niko Romito con un allevatore e con la sorella Cristiana. Sopra la zuppa di lenticchie

LA SCHEDA

Storia e ricette

«Niko - Semplicità Reale» è il libro di Niko Romito, Clara e Gigi Padovani (Giunti, 192 pagine, 25 euro). Splendide immagini e una storia del ristorante di Niko e Cristiana Romito. Poi spazio alle ricette divise in diversi percorsi presentati da Cremona, Vizzari, Bolasco, Marchi, Petrini.

Ma Niko aveva tutt'altre idee nella testa fino a dieci anni fa, quando, nel dicembre

1999, scomparve il papà e tornò, con la sorella Cristiana, a Rivisonoli da Roma, dove studiava Economia.

Certo, aveva sempre messo il naso nella pasticceria di papà Antonio (che poi diventò una trattoria), e a Roma, dove ha frequentato medie, superiori e università, iniziò anche a seguire, nel 1998, i primi corsi amatoriali di cucina. Poi la decisione l'ha presa il destino. E lui d'impulso pensò di tornare al paese, appoggiato dalla sorella, per rivoluzionare l'azienda di famiglia. «In paese ci consideravano matti perché avevamo investito tutto quello che potevamo nel nuovo locale. E a mia madre Giovanna, piuttosto preoccupata, dicevo: "Mamma, ce la possiamo fare". Abbiamo avuto ragione», spiega ancora Romito.

Ma la cucina di Niko non ha niente a che fare con le «rivoluzioni» degli chef patinati, quelli alla moda in tv o in lontane quanto sopravvalutate capitali del gusto.

«Qualcuno a volte pensa che noi chef in cucina facciamo "cose strane", che andiamo alla ricerca di piatti elaborati. Ma non è così, la prima attenzione è rivolta alla materia prima: le tecniche di cottura e il mio lavoro di cuoco sono tesi soprattutto a esaltarla al meglio. Per questo non riesco a immaginarmi in un ristorante a Roma o a Milano: se non conosco bene chi mi porta le ricette fresche, l'agnello o i piselli, appena colti a pochi chilometri dal Reale, non sono contento». E i suoi piatti sono un condensato della tradi-

zione abruzzese: brodo di capra, dragoncello e lamponi; ostrica pomodoro e mela; assoluto di cipolle, parmigiano reggiano e zafferano; tagliatelle in bianco; espressione croccante di lingua. «Cercò di togliere i condimenti, le salse in

eccesso, i grassi, perché se i sapori d'Abruzzo sono forti e autentici, non per questo la mia cucina dev'essere greve». E giusto per non smentirsi assicura che il suo piatto preferito è spaghetti pomodoro e baccalà.

Il volume, oltre alle interviste ai due creatori del Reale, Niko e Cristiana Romito, propone anche un'infinità di ricette, utili in questo periodo di feste per provare a misurarsi con le invenzioni di un grande giovane chef.

Nelle foto Niko Romito con un allevatore e con la sorella Cristiana. Sopra la zuppa di lenticchie

Una rete mondiale composta da migliaia di pescatori, allevatori e agricoltori su piccola scala

La «Terra madre» di Petrini

Il superamento della crisi, per il presidente Slow food, parte dal cibo

Giunti manda in libreria, in concomitanza con l'uscita di «Niko» (si veda articolo sopra) anche «Terra Madre. Come non farci mangiare dal cibo» (178 pagine, 12 euro, libro più dvd) il nuovo volume di Carlo Petrini, guru nonché presidente dello Slow food.



Petrini con una collana di aglio rosso di Sulmona

In «Terra madre» Petrini aggrappa le sue teorie partendo dalla crisi mondiale e dal modello di pensiero e sviluppo che ne è la causa prima. Un modello che ha fallito e non sa trovare soluzioni innovative al di fuori del sistema globale che ha creato. Per il presidente di Slow Food la risposta all'attuale crisi deve partire dall'alimentazione: «Il cibo è stato snaturato fino a diventare un prodotto di consumo, è stato privato dei suoi valori profondi, è diventato una merce qualsiasi, altamente insostenibile in tutte le sue fasi, dalla coltivazione all'atto del mangiare».

Punto di partenza delle riflessioni è proprio Terra Madre, la rete mondiale delle comunità del cibo fondata da Slow Food, composta da migliaia di pescatori, agricoltori, allevatori su piccola scala, «un nuovo soggetto che si sta affacciando sul panorama mondiale e configurando come una delle più grandi reti al servizio del pianeta».

Il documento, diretto da Fabio Toncelli, immagini di repertorio restaurate in alta definizione, testimonianze inedite, ricostruzioni al computer e apposite riprese in docu-film, riporteranno il rispettatore nell'antico centro cittadino fra le macerie e le urla dei soldati. Per il suo martirio la città è stata insignita nel dopoguerra della medaglia d'oro al valor civile.

Il documento è basato sul libro scritto da Marco Patricelli, giornalista pescarese, dal titolo «Ortona, la Stalingrado d'Italia» (Utet).

TELEVISIONE

«La battaglia di Ortona» oggi su Rete 4

Il docu-film ricorda i combattimenti del Natale del 1943



Una immagine dei civili in fuga da Ortona distrutta

mura di Montecassino l'avanzata degli Alleati fino al maggio del 1944.

I paracadutisti della 1ª Fallschirmjäger-Division della Luftwaffe, i diavoli verdi, affrontarono i giovani volontari venuti dal lontano Canada in uno scontro di una ferocia assoluta, in cui rimasero coinvolti centinaia di civili ortonesi intrappolati tra le macerie della loro città. La battaglia che si svolse casa per casa valse a Ortona il triste titolo di «piccola Stalingrado», come la definì Winston Churchill.

Tedeschi e canadesi si fronteggiarono per giorni tra le case

La città, che pochi mesi prima era già entrata nella storia d'Italia per essere stata l'ultima tappa della fuga da Roma del re Vittorio Emanuele III che proprio a Ortona, nella notte tra il 9 e il 10 settembre, si era imbarcato per scappare a Brindisi, adesso era diventata l'estrema orientale di quella Linea Gustav che, dal Tirreno all'Adriatico, fermò sotto le