

Niko Romito

Biografia di uno chef

TESTO e FOTO di ELISIA MENDUNI





A inizio agosto 2013 è nato Spazio, un ristorante *sui generis*, dove i cuochi non sono ancora cuochi ma allievi. Spazio è un ristorante laboratorio nel quale un gruppo di ragazzi che ha preso parte al corso professionale di cucina Niko Formazione si allena a diventare cuoco con clienti veri.

Il prezzo è politico, i ragazzi sono piuttosto bravi, la coordinatrice del gruppo è una cuoca navigata, il corso di cucina è intenso e il risultato finale è che Spazio funziona molto meglio di tanti altri ristoranti.

Parto dalla fine della storia perché questo articolo ha una sua cronologia che termina qui, con Spazio, questo ristorante anomalo aperto nei locali del primo ristorante di Niko Romito, il Reale di Rivisondoli.

Qui la sera prima che Spazio venisse inaugurato, è arrivato Carlo Petrini, presidente di Slow Food. Ha fatto una sorpresa a Niko e ha voluto incoraggiare lo staff giovanissimo ed emozionato. A fine serata, dopo una bella cena, Carlin (sì, dopo qualche bicchiere di vino lo si può chiamare così) ha chiesto a tutti i ragazzi di entrare in sala.

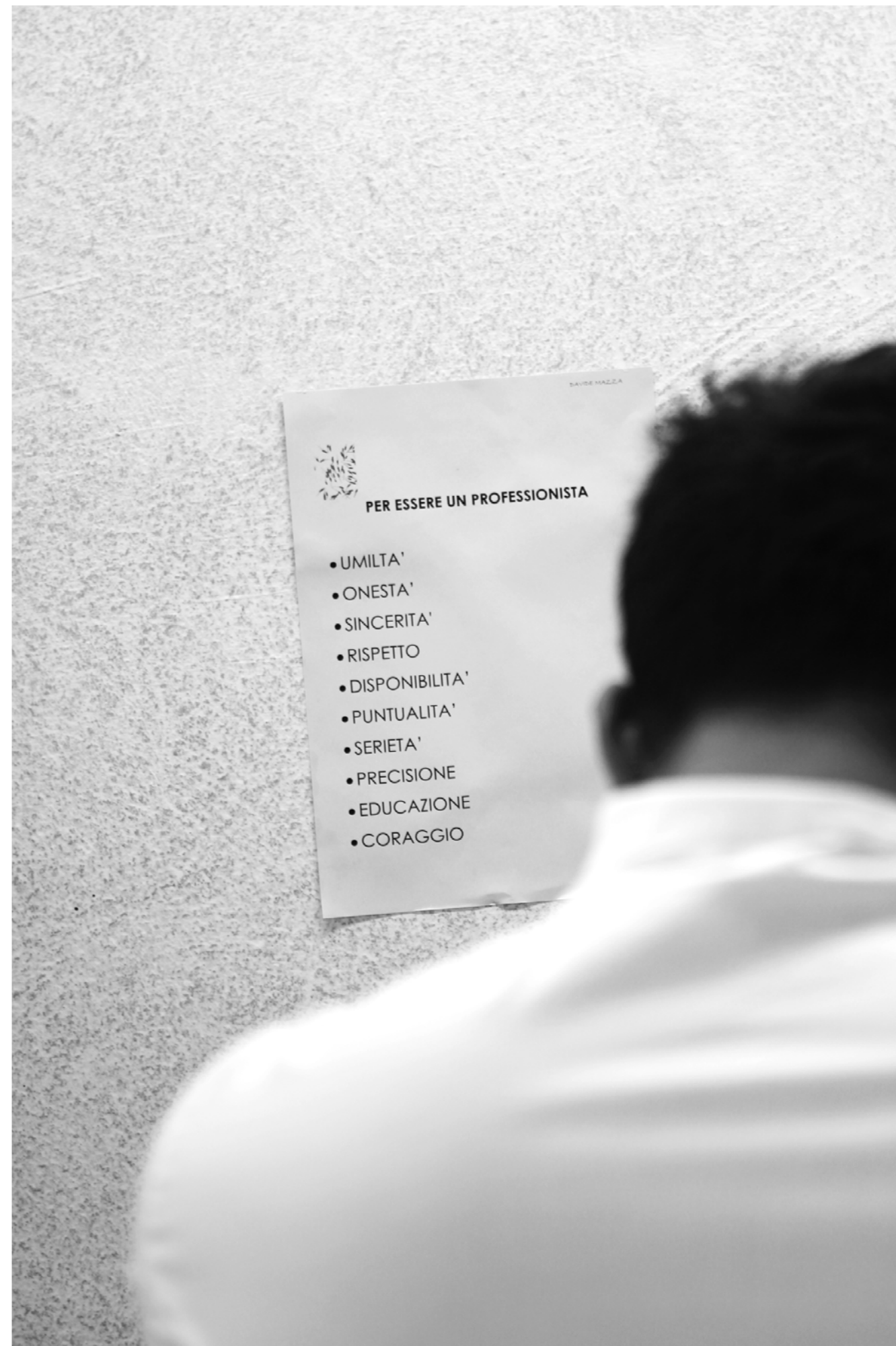
Quella sera c'ero anche io in cucina. Ero lì per godermi tutta l'emozione della nuova apertura e per fare foto e video.

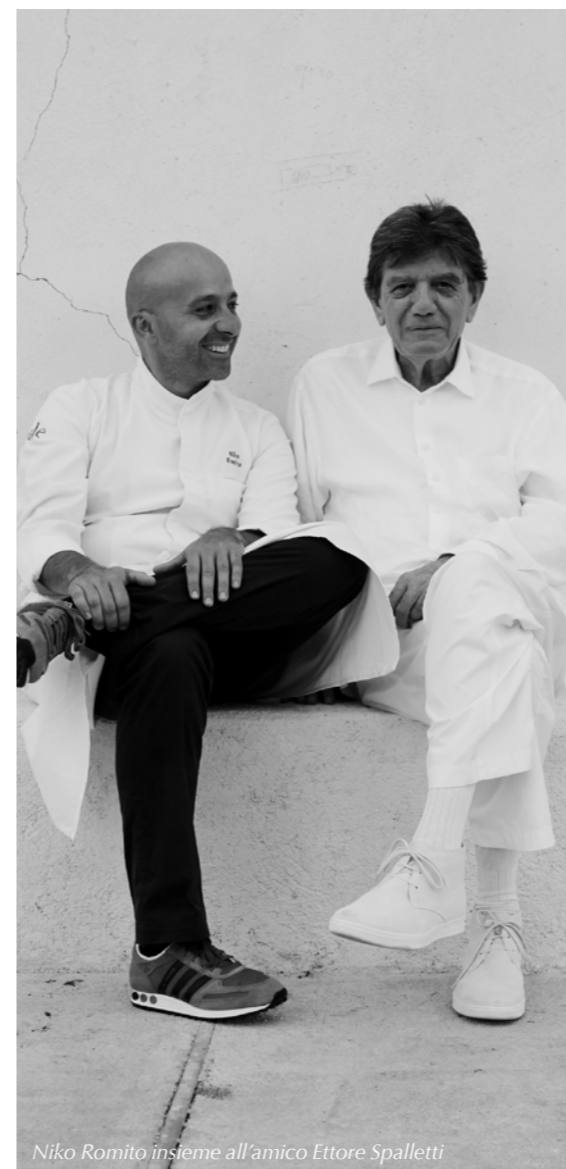
Usciti tutti i giovani cuochi come soldatini bianchi intorno al capitano colorato (quella sera Carlo Petrini aveva una fantastica camicia arancione), si sono seduti intorno all'ospite. Come da copione è partita la ronda delle presentazioni e io mi sono trovata in mezzo.

Arrivato il mio turno, Petrini mi ha chiesto con un accento piemontese da manuale: "E tu chi sei"? Io ho detto imbarazzata che non ero una cuoca e che non era con me che doveva parlare, ma con i ragazzi. Petrini curioso ha insistito così Niko ha preso la parola, ridendo: "Dunque, lei è una cara amica, una regista, una fotografa, una giornalista e una delle poche persone che ha seguito tutta la mia storia". Petrini allora ha detto: "Bellissimo, lei è la tua biografa. Sei il primo chef con biografa e reporter a seguito. Bellissimo!".

Perdonate la storia e il cronismo emozionato, ma solo quella sera, forse proprio grazie a quell'ironia piemontese, sia io che Niko Romito abbiamo capito che in fondo era vero: in dieci anni di percorso, avevo davvero tutti gli ingredienti e gli elementi per diventare la sua biografa ufficiale.

Questo articolo non è quindi il racconto di una giornalista che parla di uno chef ma un iter di un decennio di appunti e ricordi di una giornalista e di un cuoco che sono cresciuti insieme.





La prima volta che ci siamo incontrati eravamo al nostro primo Lo Mejor de la Gastronomía. Era il 2004. Niko aveva appena rilevato il ristorante di famiglia dopo il lutto del padre. Aveva lasciato l'Università di Economia e Commercio poco prima della tesi ed era a San Sebastian in esplorazione. Erano gli anni in cui Rafael García Santos e con lui i grandi della ristorazione basca e catalana, su tutti chiaramente Ferran Adrià, iniziavano a segnare il corso di una nuova cucina. Gli italiani, i cuochi e i giornalisti, chi più navigato, chi più novello, assistevano increduli alla magica favola delle sferificazioni, delle arie, degli alginati, delle scomposizioni. Io e Niko eravamo tra i novelli, chiaramente, e questa visione contemporanea della cucina, così ben raccontata, così ben rappresentata, così complessamente costruita, ripensata e spiegata, ci faceva sprofondare nelle comodissime poltroncine del Palazzo Kursaal, come dei bambini davanti a una nuova meraviglia della Pixar.

Allora i convegni si seguivano dalla mattina alla sera senza sosta. Si ragionava, si discuteva in sala e i confronti erano densi. Nonostante le notti insonni, i gin tonic più buoni del mondo, la mattina si era puntuali e si assorbiva tutto. Ho gli appunti di quel primo congresso gastronomico della mia vita e li conservo gelosamente come i quaderni della prima elementare. Ripensando a quei tempi, colpisce come in solo dieci anni i meeting di cucina siano diventati sempre più palcoscenici teatrali, luoghi dove fare pubbliche relazioni e network e sempre meno contesti dove imparare.

Forte del suo stage dall'unica sua vera maestra dopo il padre e la madre, Valeria Piccini, Niko in quella fase faceva una cucina di territorio, concreta, alleggerita, in cerca continua di una sua eleganza. La Sfogliata imparata in Maremma, porosa ed elastica avvolgeva già i primi raviolini di formaggio, nel tempo sempre più piccoli e dal sapore sempre più concentrato e intenso. La ricerca già allora iniziò col

togliere grasso e puntare all'essenza. Viaggi e ancora congressi negli anni successivi, insieme a una continua ricerca che mirava al contenuto, hanno segnato un passo di crescita costante che ha portato alla prima stella (2006) e poi alla seconda (2008), oltre ai migliori riconoscimenti da parte delle principali guide del settore.

Io, ogni anno, facevo i miei pellegrinaggi, assaggiavo le prove e gli esperimenti, filmavo le prime ricette per i primi palcoscenici e assistevo alla crescita e all'evoluzione. Insieme a Niko fin da subito crebbe di pari passo una sala attenta, formale senza formalismi, semplice, silenziosa e non invadente. Cristiana, la sorella, vera colonna e fulcro del Reale, allora piccolo ristorante di una ventina di sedute, non era l'ombra di Niko ma la luce che aiutava a far risplendere piatti e serate. Risale al 2006 un suo piatto coraggioso: Infuso di capra, dragoncello e lamponi, un brodo cristallino dalla marcata ma elegante nota animale, rinfrescato dal dragoncello e addolcito dai lamponi.

Nel 2008, dopo un pranzo a base di torcinelli, andammo con Niko a fare una passeggiata. Da Rivisondoli attraversammo una montagna e arrivammo a Castel di Sangro. 16 km di distanza segnavano un cambio di paesaggio e di atmosfera. Rivisondoli, 700 abitanti a 1.300 metri, è un piccolo paese che si anima di napoletani e romani in vacanza, tutti in casette di legno che ricordano a tratti la Svizzera. Siamo in Abruzzo, una regione vuota, con un tasso di abitanti bassissimo, in una montagna aspra e lunare che molti non conoscono. Castel di Sangro, poco lontana, non più di due gallerie a sud, ha un aspetto diverso. Superata la discesa, ecco che appare una distesa di campi da tennis, palazzetti dello sport, stadi e tante case. Attraversammo il Sangro e salimmo qualche centinaio di metri. Coperta di rovi e in totale stato di abbandono Niko mi portò a visitare una vecchia grande casa, in realtà un con-



vento dell'inizio del '500. Al centro della struttura c'era un giardino pieno di alberi da frutto, due ali erano completamente crollate mentre il corpo centrale era in piedi. Da una porta sfondata entrammo nelle antiche stalle e esplorammo il possibile.

Solo alla fine della passeggiata Niko mi disse che aveva un sogno: trasformare quel posto in un ristorante con stanze. Mi chiese cosa ne pensassi e confessai da subito quel che sentivo a pelle: Casadonna, oltre a un nome profondo, aveva una bella aura, misteriosa ma luminosa, e vedevo possibile e bello quel sogno. Casadonna, Casa Domini, Casa Donna: gli etimi e le origini del nome erano molteplici. E tutti affascinanti.

Per trovare i proprietari dell'edificio, Niko impiegò diversi mesi. La struttura era di una famiglia abruzzese, i cui eredi ultimi vivevano a Chicago. La ricerca e la contrattazione fu lunga. Poi finalmente nel 2009 venne chiuso il contratto e iniziarono i lavori al cantiere.

Niko si trasformò in supervisore di ogni aspetto tecnico della ristrutturazione. Scoprii, stupita, che oltre a essere cuoco aveva una bella testa ingegneristica, da architetto mancato. Tutti gli elementi della struttura vennero recuperati. Le grandi pietre dei pavimenti vennero ricercate in tutto l'Abruzzo, così come i legni di alcune pareti e molti infissi.

Per oltre un anno Niko divenne un cuoco operaio e il cantiere gli assorbì tempo e anima. Tutta Castel di Sangro si attivò a un ritmo incredibile. In inverno la neve rischiava di ritardare i lavori, quindi si operò indefessamente sulle fondamenta e poi rapidamente su, fino ai tetti.

Nel 2010 a lavori quasi conclusi venne impiantata la vigna. Un esperimento di viticoltura d'altura: Pecorino abruzzese con qualche filare di Traminer, Riesling e Pinot Nero. Il sogno nel sogno era di arrivare a produrre (grazie alla collaborazione con Feudo Antico) un vino estremo abruzzese, acidità ed eleganza a circa 1.000 metri sul livello del mare.

Appena arrivò la primavera del 2010 si iniziò anche a piantare una grande selezione di alberi da frutta. Grazie a una ricerca su diverse varietà autoctone in via di estinzione, venne ideato un frutteto di cotogni, susini, albicocchi e meli, insieme a un orto di erbe aromatiche.

Quando, nell'aprile di quell'anno, dopo aver pranzato al Reale e aver assaggiato il mio primo Assoluto di cipolla (il piatto capolavoro dello chef: fantastica dolcezza della cipolla, resa intensa dallo zafferano e dal parmigiano reggiano), tornai a vedere i lavori a Casadonna, la vigna era cresciuta, il piccolo giardino dell'antico convento era diventato il tetto di una cucina immensa, due volte la metratura della sala. Dissi a Niko: "Ma non è esagerata?". Lui mi rispose che lo spazio in cucina è importante tanto quanto il prodotto e la tecnica. Mi azzittii.



Ristorante Reale

Località Piana Liberata
67031 Castel di Sangro (AQ)
Italia
Tel: +39 0864 69382
www.casadonna.com



Nell'agosto del 2010 venne inaugurata Casadonna. Il Reale di Rivisondoli venne trasferito e senza sosta, né interruzione di attività, iniziò una nuova fase.

Nella nuova casa, la cucina di Niko si rafforzò. La scelta fu quella di non cambiare il menu del Reale. "Il cliente - mi disse - rimarrà talmente stupito da queste nuove mura che preferisco rassicurarlo con la mia cucina di sempre".

Nella nuova cucina entrarono più abbattitori, una pressa a freddo di nuova generazione, un bellissimo forno da pane, ma soprattutto più spazio e logica nelle postazioni dei fuochi.

Adiacente alla cucina principale si apriva uno spazio da inventare. Niko e Cristiana cominciarono a progettare un laboratorio che nel giro di poco tempo divenne un luogo formativo. Casadonna necessitava di personale e la cosa più semplice (e aggiungo intelligente) fu quella di ideare un iter di formazione che potesse creare nuove leve in cucina. Così, dopo due anni, nel 2012, è nata la Niko Formazione, un corso di cucina professionale con una quindicina di cuochi a sessione: 4 mesi di formazione intensa, 8 ore

al giorno, tanta cucina, tantissima, ma anche tanta cultura gastronomica, storia, scienza e laboratorio.

Nel 2012 arrivarono anche le prime api a Casadonna. L'apicoltore trentino Andrea Paternoster portò in Abruzzo una famiglia di api e iniziò ad analizzare la flora del territorio, intuendo da subito le grandi potenzialità dei boschi e del terreno a ridosso di Casadonna.

A gennaio di quest'anno Niko mi ha chiesto di iniziare a girare delle ricette-video per un progetto nuovo: *Unforketable*. Già dal 2009 abbiamo iniziato a tentare di raccontare il cibo attraverso video in modo diverso. La cifra stilistica ha puntato da subito all'inquadratura di mani e cibo ottenendo quell'effetto di essenzialità e sintesi che sono le caratteristiche principali della ricerca dello chef e del lavoro sull'immagine che porto avanti da anni.

Contro la centralità e il divismo mediatico del cuoco, *Unforketable* è un progetto che racconta e racconterà la cucina italiana con tanti capitoli: minimale, semplice, didattica. Tutto sul web, *downloadable*.

La cucina di Niko è matura. Seguendone la storia da anni, mi rendo conto che non ho più l'emozione del primo sorso di Assoluto di cipolla, ma ho il senso storico dell'evoluzione di un percorso. Come per un artista, noto come la linea si sia fatta più fine, la tela si sia allargata, come la semplicità sia diventata disarmante, la purezza assoluta e la strada sempre più chiara. In questo articolo racconto una storia, perché, come spiegavo ad Anna Morrelli, ho difficoltà a trovare il giusto distacco con la materia.

Con queste parole messe in fila ho segnato quel confine tra racconto, biografia e critica gastronomica nonostante quest'ultima necessiti di una distanza che non ho, visto che il progetto di ricerca di Niko si intreccia con il mio lavoro.

Lo scrittore francese Jean de La Bruyère ha scritto: "Il piacere della critica ci toglie quello di essere vivamente colpiti da cose bellissime". Per Niko Romito ho deciso di non essere critica ma di continuare a essere "vivamente colpita" dal bello di una storia e di un progetto. Del resto sono la sua biografa.



Palazzo Re Enzo - BOLOGNA
23-24-25 NOVEMBRE 2013
Salone del vino e del prodotto tipico dell'Emilia-Romagna



ENOLOGICA
enologica.org

Ravioli di lingua

Per i ravioli

200 g di pasta all'uovo

Per il ripieno

*800 g circa di lingua di vitello
300 g di sedano
300 g di carote
300 g di cipolle
2 l di latte
timo
salvia
pepe
rosmarino
sale*

Per il brodo

*1 k di polpa di stinco di vitello
sedano
cipolle
carote
maggiorana
15 g di cannella
sale e pepe*

Preparare dei raviolini con il ripieno di lingua e servirli immersi nel brodo bollente (vedi procedimenti successivi).

Cuocere la lingua a 85°C per 6 ore coperta dal latte e con gli odori. Estrarla dal latte, pulirla dalla pelle e tagliarla a dadini. Congelare i dadi di lingua e frullarli da congelati. Setacciare la crema ottenuta, aggiustandola di sale e pepe.

Mettere in infusione la cannella. Preparare il brodo partendo dall'infusione di cannella e acqua gelata aggiungendo la carne dello stinco, gli odori e la cannella. Cuocere il tutto al massimo 2 ore. Filtrare e far riposare 12 ore in frigo. Eliminare il grasso in sospensione. Il brodo dovrà risultare trasparente e delicato.

Per completare il piatto

*pepe
buccia di limone*

Cuocere i ravioli nel brodo bollente. Servire in un piatto caldo con aggiunta di pepe e buccia di limone.



Seppia arrosto

*1 k di seppie
radice di zenzero
peperoncino*

Cuocere le seppie sporche sottovuoto a 56°C per 5 ore quindi estrarle dalla busta e raccogliere i liquidi e filtrarli portandoli in riduzione del 30%. Aggiustare di sale aggiungendo zenzero e peperoncino. Arrostitire le seppie cotte sulla brace rovente e laccare con i succhi della seppia. Servire caldo.

