



comunicazione

panorama

► 1 dicembre 2024 - Edizione Collezione

Lo chef del Reale propone il pancotto come piatto natalizio. Non una snobberia, ma un tributo alla semplicità e genuinità della cultura contadina, oltre che un ricordo d'infanzia, molto profondo.

di Antonella Matarrese

NIKO ROMITO NUTRIRSI DI CREATIVITÀ E DI RICERCA



A dargli una mano, la sorella Cristina con la quale nel 2011 trasferisce il ristorante in un ex monastero cinquecentesco a Castel di Sangro chiamandolo Casadonna che nel 2014

ottiene ben tre stelle Michelin. Da lì è un crescendo di attività e successi: fonda una scuola di cucina professionale, poi una rete di ristoranti-laboratori affidati ai ragazzi diplomati della scuola, studia un protocollo nutrizionale con un supporto scientifico per migliorare il cibo degli ospedali e dal 2017 con Bulgari gestisce i ristoranti di Milano, Dubai, Pechino Shanghai e Tokyo. **Ristoratore, imprenditore e soprattutto divulgatore, qual è il piatto che vorrebbe proporre per dare un senso al menu di Natale?**

Avrei pensato al pancotto perché è un piatto che rappresenta la mia infanzia. Di tradizione contadina, pastorale parte dal recupero del cibo che non va mai sprecato. Come si può capire dal nome, l'ingrediente principale è il pane che, nel periodo della transumanza, in estate, quando i pastori venivano a portare le proprie greggi in Abruzzo, percorrendo il Magno Tratturo, portavano con loro.

Erano enormi pagnotte fatte con semola di grano rimacinato che dovevano durare per tanto tempo, però arrivava un certo punto in cui il pane diventava secco e per non buttarlo si tagliava a fette. Mentre parlo con lei ho in mente la scena di questi pastori che andavo a trovare, da piccolo, con mio nonno, lui era una guardia forestale: tagliavano fette enormi che venivano bagnate in un brodo ottenuto da erbe di campo, quindi cicoria, borragine e altre verdure. Acque profumate di verdura, alle quali si aggiungevano le uova e sopra del caciocavallo. Ed era, io lo ricordo, spettacolare, buonissimo. **Da questo ricordo potente la genesi del pancotto nel suo menu stellato. Ma lo ha rivisitato?**

Ho preso gli stessi identici ingredienti, rispettando però le loro singole cotture, quindi le verdure di campo cotte in un certo modo, l'uovo cotto in un certo modo, il pane bagnato in questo brodo di verdura, a cui si aggiunge una crema di patate alla base. Così nel 2002, migliorando in modo contemporaneo le cotture nel rispetto delle strutture e delle consistenze che ho proposto in ristorante questo piatto che ha avuto un enorme successo. Oggi, dopo 22 anni, il pancotto è ancora attuale, moderno, portatore di valori in un

Poca enfasi e tanta concretezza nel modo di esprimersi di Niko Romito. Nessuna retorica della nostalgia e molta presa di coscienza, quella di chi è consapevole che cucinare ed educare ad un certo tipo di cucina può diventare un atto politico. Cinquant'anni, da Castel di Sangro, studi in Economia e il bisogno di continuare a far vivere saperi e business di famiglia, quelli del ristorante Reale di Rivisondoli, originariamente nato come pasticceria.



comunicazione

momento in cui si sta cercando questo tipo di sostenibilità.

Qualcuno parlerebbe di una forma di appropriazione culturale fatta pagare profumatamente. Ma secondo lei perché in questo momento storico abbiamo bisogno di un ritorno proprio a questo tipo di semplicità?

Ci rendiamo conto a livello gastronomico che la cultura materiale povera dei nostri nonni era molto più sana, molto più sostenibile e forse a livello di gusto, a volte, anche più interessante e molto più identitaria. Oggi, se io penso a tutto il lavoro sui legumi, sui ceci, sulle erbe di campo, su tutti i derivati da animali da cortile, su tutti gli ingredienti che la scienza ti suggerisce di mangiare per curare la salute non ho dubbi che il passato è da questo punto di vista un faro. La cucina borghese, con l'industria e la super produzione, ha introdotto ingredienti più costosi, più nobili e più, pensavamo, anche interessanti dal punto di vista nutrizionale come la carne rossa, il pesce raffinatissimo eccetera, ma adesso si torna indietro.

Tendenzialmente si dovrebbe tornare al passato, ma con la testa di oggi.

Il suo odore di Natale a che cosa lo associa?

Al panettone, ma soprattutto al profumo dei biscotti fatti in casa, per esempio ai mostaccioli. Io sono nato in una pasticceria e nel periodo natalizio i miei lavoravano sempre: uscivano la mattina alle sei e rientravano a mezzanotte, e io spesso da piccolo stavo con loro.

Il Natale forse dovrebbe in qualche modo coniugare estetica e etica.

Quali sono i cibi che secondo lei dovremmo evitare per un minimo di rigore?

Forse non bisognerebbe farsi arrivare il salmone dalla Russia per esempio o il caviale, oppure il fegato grasso di filiere non di grande qualità. In realtà non solo a Natale, ma dovremmo iniziare piano piano a sostituire tanti ingredienti con altri più etici. E poi l'etica si porta dietro l'estetica.

E secondo lei è etico pagare così tanto ai ristoranti stellati?

Ma secondo me oggi, proprio perché

parliamo di numeri, e ai numeri tengo molto, credo ci siano delle contraddizioni pazzesche. Ci sono i numeri dei giorni lavorativi, noi per esempio da 10 anni abbiamo addirittura due giorni e mezzo di riposo settimanale; quelli degli stipendi che devono essere adeguati al costo della vita; quelli dei costi legati alla scelta di un certo tipo di arredamento e di servizio. A questi si aggiungano i numeri della ricerca e dei prezzi delle materie prime. C'è una parte di pubblico che dice, ed è giusto, e io sono il primo, che determinati tipi di stipendi devono essere adeguati, che i ragazzi e le persone devono avere i loro giorni di riposo. Tutto questo incide sul conto finale del cliente. Io ho un menù degustazione con 14 portate a 210 euro a persona. Poi però, andiamo in un ristorante medio, normale, con un personale molto ridotto, non con la nostra creatività a spendere 80, 90 euro. Certo c'è una differenza. Dipende da cosa si vuole esperire. ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA



80 gr. di olio extravergine di oliva
1 spicchio di aglio
Peperoncino in polvere q. b.
Sale q. b.
500 gr. di olio di arachidi (per friggere)

DA ABBINARE

COSTARIPA, ROSAMARA

Blend di Gropello, Marzemino, Sangiovese e Barbera, questo rosato è uno dei capolavori di Mattia Vezzola, un signore che - nessuno oserà dire il contrario - ha scritto diverse pagine della grande storia del vino italiano. Ha profumi di pesca, piccoli frutti rossi e pepe nero, con accenni di viola, fiori d'arancio e melograno. Al palato è setoso e armonico. Perfetto per un piatto che va maneggiato senza dubbio con estrema cura, considerata anche la componente acida del pomodoro. (costaripa.it). C.R.