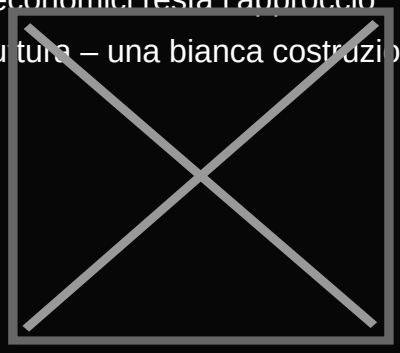
L'impero abruzzese dei fratelli Romito

[foto sopra di Brambilla Serrani]

È una bella storia molto italiana ma anche innovativa quella dei fratelli Romito. Tutto incomincia a Rivisondoli (AQ), nel 2000, nell'ex pasticceria di famiglia già trasformata dai genitori in trattoria. Il progetto dei due fratelli Romito è ambizioso ma tutt'altro che facile, e gli inizi sono duri come racconta Cristiana: immaginate di dover spiegare un approccio sperimentale alla cucina in un paese di 700 abitanti in mezzo alle montagne abruzzesi. Niko è laureato in Economia e Commercio, come chef è praticamente un autodidatta, come Cristiana. Li accomuna, oltre alla famiglia, visione e passione. La svolta arriva, anche se ammette Niko "non è stato facile convincere i giornalisti a venire fin qui". Qualcuno però alla fine arriva, e rimane folgorato da quella cucina "semplice ma complessa". In soli sette anni il Reale conquista 3 stelle Michelin. Nel 2011 si trasferisce a Casadonna, ex monastero del '500 a Castel di Sangro, nel Parco Nazionale d'Abruzzo. Degli studi economici resta l'approccio imprenditoriale, della passione la voglia di condividere. La stessa struttura – una bianca costruzione



aperta sulla valle con interni eleganti e austeri, dove risaltano i pezzi

d'arte – ospita anche un boutique hotel con otto camere e l'Accademia Niko Romito, la scuola di cucina professionale in cui sono passati molti talenti specie del Sud (ma ci sono allievi da tutto il mondo). Poi i progetti paralleli: Spazio, rete di ristoranti-laboratori gestiti dai diplomati della scuola. A Milano ma anche nella "struttura del cuore", il primo locale di Rivisondoli dove gli allievi si "provano" anche in sala. E sempre a Castel di Sangro, **ALT, un po' diner americano** (ci sta benissimo nel paesaggio un po' da spaghetti western di queste parti) **un po' stazione di servizio, dove si fa ricerca sui lievitati**.

Cristiana Romito e l'importanza della sala