

IL BELLO DEL FARE CIBO

Uno dei piatti tipici della cucina del Bel Paese è tra le proposte del nuovo «Ristorante Niko Romito» al Bulgari Hotel di Milano. Lo chef abruzzese, tre stelle Michelin al «Reale» di Castel di Sangro, ha deciso di far fare un viaggio ai suoi clienti tra i cibi della nostra tradizione, reinterpretandoli in chiave moderna. E allora dalla lasagna ai tortelli ricotta e spinaci, dalla cotoletta al pane e cioccolato, ecco le ricette classiche sì, ma «attualizzate con le tecniche dell'alta gastronomia: bilanciate, alleggerite, in modo che idealmente si possa mangiare fuori a pranzo e a cena senza mai sentirsi appesantiti»

Curiosando
a Londra

di Gabriele
Principato

La degustazione del secolo: 5 bottiglie di rum da collezione

Cinque bottiglie di rum per la «degustazione del secolo» o, meglio, «dei secoli». Al settimo piano del Four Season di Londra, in piena City, la scorsa settimana sono stati stappati cinque «pezzi di storia» della distilleria dal '700 a oggi, provenienti dalla collezione di Luca Gargano, fondatore della genovese Veller, importante azienda distributrice di distillati e vini di qualità. L'occasione è stata la presentazione a una trentina di ospiti, fra giornalisti, blogger e collezionisti internazionali dell'Hamptden Estate 2018, il primo imbottigliamento ufficiale del rum invecchiato — sia nella versione da 46 che 60 gradi — di questa distilleria giamaicana attiva dal 1753 (prima d'ora mai entrata nel mercato con la sua etichetta, ma diventata celebre vendendo i propri



barili ad altre aziende europee) e distribuito nel mondo da Veller e dalla francese Maisson du Whisky. La prima bottiglia aperta nel corso della degustazione è stata l'Harewood 1780 — valutata 55 mila euro —, il rum più vecchio mai certificato da Christie's. Imbottigliato mentre nei futuri Stati Uniti c'era la rivoluzione e si fronteggiavano l'esercito di George Washington e quello britannico di re Giorgio III. A essere stappate sono state poi il Saint James 1885, prodotto da succo di canna cotta e invecchiato 67 anni (valore 12.500 euro), il Bally 1924, primo millesimato di questa distilleria (valore 3 mila euro), lo Skeldon 1978, uno dei primi imbottigliamenti di Gargano per Veller (valore 2.500 euro).



Niko Romito, classe 1974, ha conquistato tre stelle Michelin in soli sette anni al «Reale» di Castel di Sangro (L'Aquila). È 36esimo nel ranking World 50 Best



Dal 2017 Romito cura la proposta gastronomica dei ristoranti degli hotel Bulgari: ha già aperto al Pechino, Shanghai e Dubai. Dopo Milano (nella foto), Mosca nel 2019



Al Bulgari Milano Romito propone i classici della tradizione italiana, come pane e cioccolato

SPAGHETTI D'ITALIA

di **Alessandra Dal Monte**



fogliare la carta del nuovo «Ristorante Niko Romito» al Bulgari Hotel di Milano provoca un confortante effetto di *déjà-vu*. Alcuni piatti ricordano, nel nome, i primi della nonna (spaghetti e pomodoro, lasagna, tortelli ricotta e spinaci), altri sembrano usciti da un menù anni Ottanta (manzo al pepe nero, cocktail di scam-pi), i dessert fanno fare un tuffo nell'infanzia (pane e cioccolato, tramisù). Naturalmente è tutto voluto. Di più: progettato, studiato in laboratorio per due anni, testato nei tre Bulgari hotel già aperti tra 2017 e 2018 a Dubai, Pechino e Shanghai. E infine approdato nell'albergo di lusso meneghino, in via Gabba, come previsto dall'accordo che lega

lo chef tre stelle Michelin alla *griffe* (prossima apertura Mosca, tra 2019 e 2020). Insomma, quello che da poche settimane il cliente trova anche a Milano, anzi con alcune chicche pensate solo per Milano, è «il codice della grande cucina italiana contemporanea», un sogno da tempo inseguito dal cuoco abruzzese: «Volevo proporre, uguali nel mondo, le nostre ricette più classiche e riconoscibili, però attualizzate dalle tecniche dell'alta gastronomia. Dunque bilanciate, alleggerite, in modo che idealmente si possa mangiare al ristorante a pranzo e a cena, tutti i giorni, senza mai sentirsi appesantiti», racconta.

In effetti quella di questo cuoco classe 1974 — autodidatta, studi in Economia interrotti a un passo dalla laurea per gestire l'improvvisa malattia del padre e il ristorante di famiglia nel paesino di Rivisondoli — è una cucina ricercatissima, nelle tecniche e nei concetti, ma in bocca straordinariamente diretta. Prendiamo il brodo di benvenuto, servito in tutti i quattro ristoranti Bulgari: l'«Assoluto di carota, sedano e cipolla» (caldo anche d'estate, ma poco importa). Un'iniezione di sapore. La dolcez-

**E a metà ottobre
parte il brunch della
domenica, a buffet:
a base di minestre
regionali, arrostiti,
salumi e formaggi**