

Con “Bomba”, Niko Romito rende stellato il cibo da strada

scritto da Luca Lundari | 26/03/2019



L’iniziativa dello chef abruzzese tristellato invita a scoprire una rivisitazione del celebre bombolone ripieno.

Recentemente è sempre più facile scoprire con piacere che **chef stellati e non** si interessino alla [ristorazione da strada](#) semplice, genuina e non banale. L’originalità non manca e spesso gli esperimenti sono interessanti: uno su tutti la **pizza “gourmet” di Carlo Cracco**, che ha suscitato numerose e purtroppo sterili polemiche.

A Milano, in Piazza XXV Aprile n. 12 e accanto al rinomato supermercato Eataly, lo chef **Niko Romito** ha aperto un **piccolo e curioso locale** che si chiama “**Bomba**” e dove si servono le cosiddette “bombe”.

Romito ha conquistato le **tre stelle Michelin** per il ristorante “Reale” di Rivisondoli ed è conosciuto nel capoluogo meneghino per il bistro “**Spazio Niko Romito Milano**” in Galleria Vittorio Emanuele II, luogo dove si radunano gli allievi della sua “Accademia” per frequentare stage formativi.

Bomba: con un format di cibo da strada, Niko Romito omaggia il papà

Le “bombe” protagoniste di questa nuova avventura, altro non sono che dei **bomboloni**, dolce tipico toscano (ma ormai diffuso in tutta Italia, specialmente nel sud) il cui impasto – che ricorda la ciambella – viene fritto, poi ricoperto di zucchero e spesso farcito con crema pasticcera.

Tutto qui? Ovviamente non poteva essere così semplice: il **dolce reinventato da Romito** è reinterpretato con una cura e un’attenzione nettamente sopra le righe.

L’impasto è preparato senza grassi animali, con olio d’oliva e burro di cacao, viene fritto in olio di semi di girasole e la superficie viene ricoperta da una crosta sottilissima e croccantissima di zucchero. L’**effetto al morso è sorprendente**: piacevolmente scrocchiante all’esterno, sensualmente morbido all’interno.

I ripieni sono molto vari e si spazia dal salato al dolce: maiale brasato e senape, mozzarella di bufala e pomodorini, gelato alla crema o crema pasticcera, solo per citarne alcuni.

Dalla bomba al bombamisù: pregi e difetti

La specialità più interessante, a nostro parere, è però il “**bombamisù**”: un piccolo bombolone viene tagliato a metà, farcito con una deliziosa e leggerissima crema tiramisù e spolverato di cacao e savoiardi sbriciolati.

La ricetta è semplice e non si discosta troppo dal sapore del classico dolce al cucchiaio, ma la base della “bomba”, con la sua croccantezza irresistibile, aggiunge una marcia in più. La **pecca principale** è la quantità, veramente minima per il prezzo offerto; il pregio inaspettato è l’abbinamento proposto, quasi sempre tra una gamma di vini dolci ricercati che si sposano bene con il prodotto.

Tirando le somme, il **locale “da strada” di Niko Romito** è certamente una delle tante pregevoli iniziative che stanno fiorendo in questo periodo e di cui si può essere senza dubbio contenti. Ottimo per una merenda o uno spuntino di gran gusto, la “bomba”, ben realizzata, originale e di indiscutibile qualità, merita sicuramente un assaggio.