

ABRUZZO SUL TETTO DEL MONDO CON NIKO ROMITO CHE SCALA I WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS



20 Giugno 2018

CASTEL DI SANGRO - Anche l'Abruzzo sul tetto del mondo: il ristorante Reale di **Cristiana e Niko Romito**, 3 stelle Michelin e migliore d'Italia per la guida *Ristoranti 2018* del Gambero Rosso a Castel di Sangro (L'Aquila), si conferma tra i World's 50 Best Restaurants, premiati all'Euskalduna Palace di Bilbao (Spagna), scalando nella classifica mondiale sette posizioni per arrivare al numero 36 nella hit dei ristoranti più influenti al mondo.

Dopo l'ingresso nei primi 50 lo scorso anno, il ristorante abruzzese cresce nelle valutazioni dell'Academy composta da oltre 1.000 critici gastronomici e scala la classifica fino al n. 36: "Un risultato straordinario - commenta il cuoco autodidatta, classe 1974 - che ci lusinga e ci ripaga del grande lavoro fatto finora. È stato un anno importante in cui tanti progetti si sono consolidati e tanti altri stanno cominciando. Al Reale abbiamo sempre fatto e continueremo a fare una cucina di ricerca, assoluta, che scava in profondità per sviluppare sapori, concetti e tecniche che esaltano al massimo ogni ingrediente e offrono benessere e leggerezza a chi mangia".

L'attività di ricerca portata avanti da Romito al Reale dà vita a una moltitudine di progetti dall'alta cucina alla ristorazione collettiva, arrivando fino al cibo da strada. Oggi il Gruppo Niko Romito conta diverse realtà imprenditoriali e oltre 200 allievi formati alla sua scuola di cucina.

Nel 2013 inaugura Spazio, primo ristorante-laboratorio gestito dagli allievi e diplomati della sua scuola, che oggi conta location a Rivisondoli, Roma e Milano.

Nel 2016 presenta il progetto "IN-Intelligenza Nutrizionale", innovativo protocollo gastronomico-scientifico studiato per la ristorazione collettiva ospedaliera e non, selezionato nel 2017 tra i migliori 10 progetti su scala mondiale in finale al Basque Culinary Prize.

Nel 2017 inizia una collaborazione con Bulgari Hotels & Resorts per curare la cucina dei ristoranti dei nuovi hotel nel mondo. Per Bulgari Romito crea un modello di cucina frutto di oltre due anni di studio: un'antologia di grandi classici che rappresenta l'essenza del ben mangiare italiano.

Questa l'idea alla base dei menù de Il Ristorante Niko Romito presente nei Bulgari Hotels & Resort di Pechino, Dubai, Shanghai, entro l'anno a Milano e presto anche Parigi e Mosca.

Sempre nel 2017 sigla una partnership con Italia Cibus Spa per l'internazionalizzazione del format Spazio Niko Romito: il progetto prevede 8 aperture in 5 anni, grazie a un investimento di circa 20 milioni di euro.

Il primo apre a Roma a gennaio 2018 con una formula nuova che al ristorante affianca l'area Pane e Caffè, uno spazio dove dalla colazione al dopocena l'offerta gastronomica si declina seguendo il fil rouge del pane, grande passione dello chef.

Spazio Niko Romito Roma è anche il primo punto vendita di "Pane", il nuovo marchio che raccoglie sotto di sé la ricerca e sviluppo sui lievitat., Recentemente, nei primi di giugno, apre a Milano Bomba Niko Romito, il concept di cibo da strada firmato dallo chef in collaborazione con Autogrill.