

LA BOMBA DI NIKO ROMITO, DA UN CAPODANNO SFORTUNATO ALL'INIZIO DI UN PERCORSO DI SUCCESSO

di Marcella Pace



PESCARA - “È una iniziativa che mi riempie di gioia, portare un prodotto così rappresentativo della tradizione e della mia famiglia che per me è anche simbolo di rinascita perché nel 2000 quando ero all’inizio e gestivo da un anno il ristorante di famiglia, per Capodanno avevo lavorato molto poco quindi avevo deciso di aprire le porte del ristorante e servire per tutta la notte le bombe. Da lì ho preso forza ed energia e ho iniziato il mio percorso”.

Lo ha ricordato **Niko Romito**, chef tre Stelle Michelin, oggi tra i più importanti al mondo, inaugurando oggi in pieno centro a Pescara “Bomba Temporary”, uno spazio che per qualche settimana porta nel cuore della città uno dei suoi prodotti più iconici, la bomba alla crema, da mangiare passeggiando.

“L’idea di portare Bomba qui nasce proprio da vent’anni fa, siamo in un periodo difficile per tutti in cui volevo dare un segnale positivo, abbiamo cercato di dare anche un’offerta che rispettasse tutte le restrizioni quindi si arriva, si prende la bomba e si va via”, ha aggiunto.