

SOLD OUT IL REALE DI NIKO ROMITO COL MENÙ CELEBRATIVO DEI VENT'ANNI

15 Luglio 2020



ROMA – Due decenni di attività per il ristorante Reale e di crescente successo a tre stelle Michelin celebrate con un menu speciale, il 20REALE20 che, a due settimane dalla riapertura del ristorante Reale dopo il lockdown, ha registrato il tutto esaurito fino alla fine del mese di luglio.

Lo annunciano, in una nota, gli imprenditori abruzzesi, i fratelli **Cristiana** e **Niko Romito**, nel precisare che le tante richieste di prenotazioni arrivano specialmente da parte di un pubblico giovane con voglia di vivere il viaggio gastronomico, profondamente italiano, che racconta l'evoluzione della filosofia di cucina dello chef **Niko Romito**, Premio "Cuoco europeo dell'anno" 2020 Madrid Fusion.

Da qui la scelta di estendere quest'opportunità fino al 13 settembre, per smaltire la lista d'attesa.

“Siamo stati sommersi – commentano Cristiana e Niko all’Ansa – da un affetto straordinario, dal desiderio incontenibile di tantissime persone di voler essere parte di questo anniversario speciale. Festeggiamo i vent’anni della nostra attività scaldati dal calore di tantissimi vecchi amici, storici clienti, appassionati di cucina, ma anche e soprattutto di tanti giovani sempre più attenti e curiosi di scoprire l’alta cucina e i processi e la ricerca che la sostengono che ci hanno testimoniato la voglia di ‘leggere’ la nostra autobiografia”.

Nel menu degustazione le 15 portate rappresentano i pilastri più significativi della ricerca e dell’evoluzione del linguaggio gastronomico dello chef Romito.

Dai Ravioli con ricotta di pecora (2000), un grande classico della tradizione dell’Abruzzo di montagna, al pancotto (2004), che è il piatto che ha segnato il passo della prima grande evoluzione della cucina di Niko, al Brodo di capra, dragoncello e lamponi (2006-2019) che firma gli inizi del lavoro sull’alleggerimento dei grassi e della pulizia del gusto e che 13 anni dopo il suo debutto in carta, rimane un piatto contemporaneo e moderno.

Così come Melanzana arrosto e caramello di pesca (2010-2019), prima espressione del profondo ragionamento sui vegetali, in continua evoluzione di pari passo alla ricerca gastronomica che si riscontra anche nell’approccio alla trasformazione della carne di cui Piccione fondente e pistacchio (2016) è ambasciatore autorevole. Protagonisti sempre anche i grandi classici come l’Assoluto di cipolla, parmigiano e zafferano (2009) e il Pane (2015).