

## **LA COLAZIONE DI PASQUA DI SPAZIO NIKO ROMITO BAR E CUCINA A DOMICILIO**

29 Marzo 2021

di **Redazione**



ROMA – La colazione di Pasqua è, per storia e tradizione, un’occasione da festeggiare con amici e parenti, un momento di gioia condivisa, di grandi tavole imbandite che celebrano la voglia di stare insieme, di condividere, di ritrovarsi.

Da questo spirito di festa e condivisione, nasce la colazione di Pasqua di Spazio Niko Romito pensata per essere un contributo goloso e buonissimo all’atmosfera di festa delle case dei suoi clienti e dei suoi amici.

Un viaggio gastronomico nella tradizione – si legge in una nota – con i piatti iconici che

appartengono alla memoria storica di tutti gli italiani, come la Pizza al formaggio fatta con pecorino romano biologico, parmigiano reggiano invecchiato 24 mesi, del provolone tagliato a cubetti e una generosa manciata di pepe nero che con la sua nota speziata bilancia il gusto intenso ed avvolgente del formaggio.

La frittata ai carciofi cotti prima al vapore, poi saltati con olio, mentuccia e aglio e infine uniti alle uova per diventare un'elegante omelette, leggera e gustosa o un piatto solitamente associato alle gite fuori porta, come fave e pecorino che servite al centro del tavolo colorano e divertono. Per chiudere in dolcezza non può mancare la Pastiera, il dolce partenopeo per antonomasia, che nella nostra declinazione prevede l'utilizzo del grano di Solina cotto, un grano antico abruzzese oggetto di studio e riflessioni da parte dello chef **Niko Romito** che non ha mai fatto mistero della sua passione per i grani, il pane e il lievitati in generale.

"In un momento storico dove anche le più piccole abitudini sono state stravolte, abbiamo immaginato una colazione che diventasse l'occasione per condividere un momento di piacevolezza, leggerezza e gusto", afferma lo staff. "Un menu buono, sano e divertente, per augurare una buona Pasqua tutta la famiglia".

Spazio Niko Romito è un progetto gastronomico che porta le intuizioni e le nozioni dell'alta cucina al di fuori del Reale. Si fonda sulla rielaborazione di ricette e modelli classici di ristorazione italiani in chiave contemporanea. Lo stile italiano di Spazio si esprime nella cucina, negli arredi interni e nell'esperienza della tavola. Spazio Niko Romito nasce nel 2013 come spin off dell'Accademia Niko Romito, ristorante laboratorio dove i diplomati completano la loro formazione lavorando in cucina e in sala, ma in breve tempo assume la sua identità precisa, al di fuori di definizioni o sovrastrutture già codificate. Con le aperture di Roma e Milano Spazio diventa a tutti gli effetti un ristorante urbano, con cucina italiana contemporanea, dove sono messi in circolo il nostro stile culinario e la nostra idea di accoglienza. I concetti e le tecniche di cucina che al Reale hanno una dimensione estremamente intensa, quasi astratta, da Spazio sono tradotti con un linguaggio gastronomico accessibile.

Del Gruppo Niko Romito fanno parte oggi il ristorante Reale a Castel di Sangro (L'Aquila), che sorge all'interno della struttura di Casadonna - ex monastero cinquecentesco recuperato filosoficamente da Cristiana e Niko Romito - 3 stelle Michelin dal 2013, 5 cappelli per la Guida Ristoranti de L'Espresso, 3 forchette Ristoranti d'Italia Gambero Rosso e migliore ristorante d'Italia, 51esimo per The World's 50 Best Restaurants 2019; Accademia Niko Romito, scuola di alta cucina professionale con sede a Casadonna; Spazio Niko Romito, format inaugurato nel 2013, presente oggi a Milano, Roma e Rivisondoli; il Laboratorio Niko Romito dove vengono messi a punto ricerca e sviluppo dei nuovi prodotti e progetti gastronomici di

pasticceria e panificazione; Alt Stazione del Gusto, format di ristorazione per viaggiatori a Castel di Sangro, sulla Statale 17; Bvlgari Hotel & Resorts, collaborazione che vede Niko Romito curare l'offerta dei ristoranti a Pechino (1 stella Michelin), Shanghai (1 stella Michelin), Dubai e Milano.