



(Ristorante Reale, ph. Brambilla/Serrani. Cristiana e Niko Romito, ph. Francesco Fioramonti)

THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS: IL RISTORANTE REALE DI CRISTIANA E NIKO ROMITO È TRA I PRIMI 100 DEL MONDO

Castel di Sangro (AQ), 7 Giugno 2016

The World's 50 Best Restaurants, la classifica dei ristoranti più influenti al mondo, sponsorizzata da S.Pellegrino e Acqua Panna, ha annunciato oggi le posizioni comprese tra i numeri 51-100: il ristorante Reale di Cristiana e Niko Romito, che dal novembre del 2013 ha 3 stelle Michelin, vi fa il suo ingresso al numero 84.

Giovane (42 anni) cuoco autodidatta, dal 2000 Niko Romito gestisce, con la sorella Cristiana in qualità di Maître 'D e General Manager, il ristorante Reale, in Abruzzo. Conquista la prima stella Michelin con l'edizione 2007 della Guida, la seconda con l'edizione 2009, e nel novembre del 2013 (edizione 2014) la terza. Presenza consolidata ai vertici delle guide gastronomiche italiane, Romito nel 2011 trasferisce il Reale da Rivisondoli, piccolo paese alle porte del Parco Nazionale della Majella, a

Castel di Sangro, nel Parco Nazionale d'Abruzzo, all'interno del complesso "Casadonna", ex monastero cinquecentesco finemente restaurato dove trovano spazio anche un albergo di charme e una scuola di alta cucina professionale, la "Niko Romito Formazione". Nel 2013 inaugura Spazio, primo ristorante-laboratorio gestito dagli allievi e diplomati di una scuola professionale privata, che oggi conta location a Rivisondoli, Roma e Milano.

Quella di Romito è una cucina improntata a una ricerca continua, attraverso la quale si approda a piatti dalla semplicità disarmante, come l'ormai celebre "Assoluto di cipolle, parmigiano e zafferano tostato" e il recente "Verza e patate". Nelle creazioni dello chef abruzzese eleganza e calore si sposano, e la forza dell'ingrediente esplode senza inutili sovrastrutture.

Commenta Niko Romito, «sono soddisfatto dell'ingresso del Reale tra le prime 100 realtà della ristorazione mondiale. Una duplice soddisfazione - per il nostro lavoro, mio, di mia sorella Cristiana e di tutta la squadra, e per l'Abruzzo che per la prima volta, come noi, fa il suo ingresso in questa importante classifica internazionale».

Quest'anno i nominativi che figurano nelle posizioni della World's 50 Best successive alla 51sima sono stati resi pubblici in anticipo rispetto alla serata stessa delle premiazioni. La cerimonia ufficiale, nel corso della quale saranno invece annunciati i primi 50 classificati, si svolgerà lunedì 13 Giugno, non più a Londra, come da tradizione, bensì a New York, presso il Cipriani Wall Street.

L'Academy dei giudici votanti per i 50 Best è composta da 972 critici gastronomici, cuochi ed esperti di ristorazione provenienti da tutto il mondo, ripartiti su 26 diverse regioni: ogni votante può esprimere fino a sette preferenze, almeno tre delle quali per ristoranti al di fuori della propria regione di appartenenza e 10 o più membri del panel di ogni regione cambiano ogni anno.

Per ulteriori informazioni e immagini:
comunicazione@casadonna.it
www.ristorantereale.it/press-room

www.ristorantereale.it
www.casadonna.it
www.nikoromitiformazione.it