



CASADONNA | W

NIKO®
romito formazione



GUIDA MICHELIN 2014, NIKO E CRISTIANA ROMITO CONQUISTANO LA TERZA STELLA

Il ristorante Reale di Castel di Sangro in provincia dell'Aquila, si aggiudica la terza stella della Guida più importante del pianeta. Un sogno che diventa realtà per il giovane chef Niko Romito, sua sorella Cristiana e la loro formidabile squadra.

Milano 5 novembre 2013

Non ha neppure compiuto 40 anni e da oggi entra nell'olimpo dei cuochi conquistando la terza stella della Guida più attesa dagli chef di tutto il mondo. Niko Romito, chef del ristorante Reale di Castel di Sangro, si è appena aggiudicato la terza stella nell'edizione 2014 della Guida Michelin curata da Sergio Lovrinovich. L'assegnazione è avvenuta questa mattina a Milano a Palazzo Giureconsulti.

«È semplicemente la realizzazione di un sogno». Queste le prime parole di un emozionato Niko Romito dopo l'annuncio del conferimento della terza stella Michelin.

«Un risultato meraviglioso – continua lo chef - che ci ripaga delle scelte e del lavoro fatti in questi anni. Voglio condividere questa gioia con mia sorella Cristiana e con la mia instancabile squadra, perché questa è senza dubbio la vittoria di un gruppo. E per chi ci chiede cosa succederà, rispondo che continueremo a lavorare senza perdere di vista i nostri principi, lo studio in cucina, il lavoro sugli ingredienti e sulle materie



CASADONNA | 


romito formazione

prime e, soprattutto, senza dimenticare l'importanza della ricerca e dei progetti formativi come la Niko Romito Formazione e Spazio e di cultura gastronomica come Unforketable».

Più che un percorso in crescita, quella del talentuoso chef abruzzese è stata un'ascesa inarrestabile. Dal 2000 Niko Romito gestisce, con la sorella Cristiana, il Ristorante Reale a Rivisondoli. Nel 2007 conquista la prima stella Michelin, nel 2009 la seconda. Ai vertici di tutte le guide gastronomiche italiane. Vanta consulenze e relazioni in importanti convegni a livello internazionale. È coautore del libro "Semplicità Reale" (Giunti). Nel 2011 i locali del Reale si trasferiscono a Casadonna, un ex convento a Castel di Sangro del XVI secolo finemente restaurato. Nel 2012 fonda la scuola di alta gastronomia Niko Romito Formazione. Tre mesi fa apre Spazio un ristorante-laboratorio nel quale gli studenti della Scuola completano il loro percorso formativo. E ancora, ultimo progetto in ordine di tempo, le video ricette di Unforketable.

«La nostra squadra è composta – affermano Niko e Cristiana- da ragazzi giovani come noi, che hanno tanta voglia di crescere e sviluppare idee. Ci teniamo ad evidenziare che questo riconoscimento, che ci riempie di orgoglio e ci sprona a fare sempre meglio, per noi rappresenta un punto di partenza e non di arrivo. Sin dall'inizio abbiamo creduto nel nostro territorio, è da qui che siamo partiti, è qui che abbiamo scelto di restare e sempre da qui che vogliamo continuare il nostro percorso lavorativo».

Niko Romito incarna perfettamente l'immagine del giovane autodidatta capace di pensare alla cucina come ad un progetto complessivo fatto di identità, tavola, ricerca, studio e formazione proiettato in un panorama internazionale. Fino a ieri 104, oggi, con l'ingresso del Reale, i ristoranti con tre stelle nel mondo diventano 105.

«Mia sorella Cristiana, - conclude lo chef- la squadra del Reale ed io ringraziamo tutte le persone che in questi ultimi anni ci sono state vicine, e vogliamo condividere con loro questo grandissimo risultato».

Contatti Ufficio Stampa
Fabio Bucciarelli
Ristorante Reale Casadonna
Tel. 0864.840610
info@ristorantereale.it
www.ristorantereale.it