



Nota Stampa:

SPAZIO MILANO INSERITO NELLA GUIDA DE L'ESPRESSO 2017 CON UN 'CAPPELLO'

La Guida ai Ristoranti D'Italia de L'Espresso 2017, presentata oggi a Firenze, rivoluzionata quest'anno dall'assegnazione dei 'Cappelli' (da 1 a 5) a sostituzione della tradizionale classifica a punti, colloca Spazio Milano di Niko Romito, il ristorante realizzato all'interno de 'Il Mercato del Duomo' di Milano, nella sua speciale classifica d'eccellenza assegnandogli un 'Cappello'.

Il riconoscimento del 'Cappello' conferma la qualità dell'offerta gastronomica di Spazio Milano, già segnalato dalla Guida Michelin.

Nell'ambito delle premiazioni, Niko Romito, con il ristorante Reale (tre stelle Michelin) si aggiudica anche 5 'Cappelli' e il riconoscimento per il piatto più originale e innovativo dell'anno, grazie al "*Piccione fondente e pistacchio*". "Si tratta - si legge nella motivazione - di un piatto spiazzante, tanto è semplice all'apparenza, ma elaborato nell'esecuzione, colto nella ideazione, coraggioso nell'aspetto"

SPAZIO MILANO: SPERIMENTAZIONE IN CUCINA PER RISCOPRIRE IL PIACERE DI VIVERE LA TAVOLA

Spazio Milano, il ristorante laboratorio gestito dai diplomati della Scuola di Cucina Professionale di Niko Romito, incarna un nuovo modo di fare ristorazione. Format contemporaneo e dinamico, il ristorante Spazio Milano, all'ultimo piano de 'Il Mercato del Duomo', sorprende per il sapiente utilizzo delle materie prime, gli abbinamenti inaspettati, l'esaltazione del gusto. Una cucina moderna e popolare che sintetizza ricerca, tecnica e creatività.

NIKO ROMITO: LO CHEF TRE STELLE MICHELIN

Niko Romito nasce a Castel di Sangro in provincia de L'Aquila. Chef e, insieme alla sorella Cristiana, proprietario del Ristorante Reale | Casadonna a Castel di Sangro. Si afferma a livello internazionale come "maestro della cucina dell'ingrediente" mantenendo sempre i suoi punti fermi: legame con il territorio, esaltazione dell'ingrediente, ricerca e sviluppo di tecniche sempre nuove.

Nel 2011 nasce la "Niko Romito Formazione", la scuola di oltre 450 metri quadri che mette a disposizione degli studenti le più moderne strumentazioni e attrezzature per l'apprendimento in cucina e un corpo docente altamente qualificato, con un approccio molto attento alla pratica, in collaborazione con l'Università Gastronomica di Pollenzo. Il progetto Spazio è il naturale completamento del percorso di studi degli allievi.

IL MERCATO DEL DUOMO: UN VIAGGIO DI SCOPERTA, CONOSCENZA E CONSAPEVOLEZZA AGROALIMENTARE

'Il Mercato del Duomo' è la nuova realtà gastronomica di Milano firmata Autogrill, situata nella piazza più importante della città, simbolo della ristorazione italiana nel mondo e dell'internazionalità di Milano.

Un luogo accogliente e popolare, dove la tradizione si unisce all'innovazione: dalla selezione delle materie prime più ricercate e genuine, attraverso l'esperienza nazionale del cibo di strada, alle eccellenze italiane della ristorazione.

Il Mercato del Duomo si sviluppa verticalmente su 4 piani, per una superficie complessiva di 5.000 metri quadrati, di cui 3.000 aperti al pubblico, in un percorso esperienziale verticale.