



(Ristorante Reale, ph. Alberto Zanetti. Cristiana e Niko Romito, ph. Alberto Zanetti)

## **THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS: IL "REALE" DI ROMITO C'E'**

Castel di Sangro (AQ), 5 Aprile 2017 - Il ristorante **Reale** di Cristiana e Niko **Romito**, 3 stelle **Michelin**, fa il suo ingresso tra i *World's 50 Best Restaurants*. E' stato annunciato oggi, al *Royal Exhibition Building di Melbourne* (Australia), durante la cerimonia ufficiale che definisce la classifica dei ristoranti più influenti al mondo.

Il ristorante abruzzese, in meno di un anno, ha scalato 41 posizioni, passando dalla 84esima alla 43esima posizione.

Grande la soddisfazione dello chef tristellato: "È emozionante rappresentare l'Italia nei più prestigiosi circuiti gastronomici internazionali. L'ingresso del nostro ristorante Reale nella classifica dei World's 50 Best è una grande soddisfazione che condivido con mia sorella Cristiana e con la mia squadra. È un riconoscimento - ha aggiunto Niko Romito - che premia anche l'Abruzzo, la mia terra, che rivive costantemente nei miei piatti".

Quella di Niko Romito è una cucina improntata a una continua evoluzione che percorre la strada dell'essenzialità, dell'equilibrio e del gusto; ricerca la semplicità intesa come il risultato di un percorso che ha come obiettivo l'armonizzazione dei sapori. La centralità della materia prima in ogni sua creazione fa sì che il singolo ingrediente si faccia portavoce di un'esperienza unica, intuitiva che non ha bisogno di essere spiegata.

Giovane (43 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. Nel 2016 ha presentato il progetto "IN-Intelligenza Nutrizionale", innovativo protocollo scientifico di cucina studiato per la ristorazione collettiva a partire dagli ospedali, in collaborazione con il Gruppo Giomi e l'Università La Sapienza di Roma.

L'Academy dei giudici votanti per i 50 Best è composta da 1040 critici gastronomici, cuochi ed esperti di ristorazione provenienti da tutto il mondo, ripartiti su 26 diverse regioni: ogni votante può esprimere fino a dieci preferenze, almeno quattro 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  
<http://www.nikoromito.com/press-room>  
[www.nikoromito.com](http://www.nikoromito.com)