

L'ECCELLENZA DELLA CUCINA ITALIANA PER I BVLGARI HOTELS & RESORTS



Lo Chef Niko Romito e il Vice Presidente di Bulgari Silvio Ursini a Casadonna, Italia

DAL PROSSIMO AUTUNNO LO CHEF STELLATO NIKO ROMITO PORTERÀ IL SUO "IDEALE" DI CUCINA ITALIANA CONTEMPORANEA NEI RISTORANTI DEI NUOVI BVLGARI HOTELS DI PECHINO, DUBAI E SHANGHAI

Roma – 21 luglio 2017 - Niko Romito, uno dei più celebrati chef al mondo, 3 stelle Michelin per il suo Ristorante Reale in Abruzzo, 43simo tra i World's 50 Best Restaurants, curerà la cucina dei Bulgari Hotels & Resorts di Pechino, Dubai e Shanghai in apertura il prossimo autunno.

Per Bulgari Hotels & Resorts Romito ha realizzato ad hoc **un nuovo concept** che, pur mantenendo intatta la filosofia di base di una proposta - improntata alla **semplicità**, alla **sintesi** e alla ricerca di una **quintessenza del sapore** - che ha reso celebre nel mondo il suo ristorante, contiene anche elementi fortemente originali. L'obiettivo è dar vita a un vero e



proprio **“codice” della cucina italiana contemporanea**, esprimendo al massimo livello la cultura, l’eleganza e lo spirito vitale del made in Italy.

“Il gusto vero è un valore assoluto, e come tale può parlare a tutti: la sfida è distillarlo, esportarlo e far sì che tutto il mondo impari a riconoscerlo,” spiega lo chef.

Lavorando a Casadonna, l'ex monastero che ospita il ristorante Reale e i suoi laboratori, e **applicando il metodo di ricerca dal quale sono scaturiti gli altri format del suo sistema imprenditoriale** (Spazio, Bomba e Intelligenza Nutrizionale), Romito porterà sulle tavole dei Ristoranti delle nuove strutture Bulgari di Pechino, Dubai e Shanghai un menù frutto di quasi **due anni di studio**.

“Ho immaginato una cucina che non è né quella del Reale né quella di Spazio. Abbiamo lavorato a un'antologia di 'standard': grandi classici – non solo ingredienti, non solo ricette, ma anche concetti legati alla presentazione e al servizio - della nostra tradizione, di cui dare un'interpretazione filologicamente corretta ma aggiornata, concisa e necessaria, e in più replicabile senza sbavature. È la cucina che mi piacerebbe mangiare lontano da casa, è il mio 'ideale' di cucina italiana”.

Insieme ai cuochi che lo affiancheranno nei nuovi progetti di hôtellerie Bulgari, Romito ha identificato **un nucleo di piatti e concetti gastronomici in cui è sintetizzata l'essenza del bel mangiare italiano, trattati con le tecniche e i principi che da sempre caratterizzano il metodo del Reale** - alleggerimento, lavoro sulle strutture, potenziamento dei sapori, equilibrio, piacevolezza. Il team ha poi elaborato **precisi protocolli così da rendere il nuovo menù assolutamente replicabile** dalle brigate e da poter garantire lo stesso livello di qualità, il medesimo linguaggio, e un'esperienza ugualmente forte ed esclusiva in tutte le location, indipendentemente dai limiti imposti dalla geografia. Salvo poche eccezioni, i menù saranno gli stessi ovunque.

Il nuovo percorso gastronomico utilizza **materie prime italiane ricercate**, rese ancor più preziose da un uso che punta sempre alla **semplicità**, così come **ingredienti umili** nobilitati dalla tecnica. Un brodo purissimo per iniziare, **un originale antipasto in cui è sintetizzato un grand tour delle regioni d'Italia**, accompagnati da versioni ricodificate della tagliatella al ragù, della cotoletta alla milanese, della pasta spezzata con polpo e patata, del tonno sott'olio, del tiramisù. Con **il pane sempre protagonista** al centro della tavola in quanto elemento-cardine della filosofia di Romito, nonché asse portante della cultura alimentare popolare. Grande attenzione sarà riservata all'intero spettro dei **condimenti e “fondi”** all'italiana, come cacciatora, puttanesca, carpione, scapece, pizzaiola, putacchio, e alla finitura al tavolo *“quella fatta di piccoli tocchi come la grattugiata di parmigiano (il gesto antico e familiare dei grandi ristoranti della domenica), il filo di olio a crudo versato sul minestrone o la gocciolatura di aceto balsamico”*.

Conclude lo chef abruzzese: *“L'unica via per far conoscere il nostro modo di stare a tavola è farlo provare. Solo così chi si trova molto distante da noi potrà acquisire un proprio codice del gusto italiano. Il cibo naturalmente è esperienza totale, e va ben oltre a ciò che si trova nel piatto. È una questione di atmosfere, di attenzione, anche di ricercatezza,*



e soprattutto di benessere. Chi va all'Hotel Bulgari e mangia al Ristorante Niko Romito, in Cina, a Dubai o in qualunque altra parte del mondo, potrà uscire con la sensazione di aver visitato il nostro paese, anche se non c'è stato mai. Questo è il mio sogno".

Dichiara Silvio Ursini, Vice Presidente Esecutivo di Bulgari: "Abbiamo seguito il percorso di Niko Romito con attenzione e oggi riteniamo che il suo progetto di interpretazione della cucina Italiana, e di formazione di nuovi talenti sia perfetto per poter garantire un'esperienza unica nei nostri nuovi Hotels."

- Fine -

Bulgari Hotels & Resorts

Location straordinarie immerse armoniosamente nelle aree in cui sorgono, design contemporaneo creato dallo studio di architettura Antonio Citterio Patricia Viel e un servizio impeccabile sono gli elementi chiave che caratterizzano la collezione Bulgari Hotels & Resorts.

Ogni albergo è concepito come un tributo all'eleganza, il design Italiano è declinato nel rispetto della cultura locale e la cura dei dettagli è di primaria importanza.

La collezione Bulgari Hotels & Resorts rispecchia lo stile italiano Bulgari in ogni suo aspetto: il design unico, la filosofia di cucina contemporanea e sofisticata e l'approccio esclusivo al benessere convogliano in ogni proprietà il glamour senza tempo e la grande eredità del brand.

La collezione Bulgari Hotels & Resort comprende tre alberghi nelle destinazioni iconiche di Milano, Londra e Bali, e si arricchirà di quattro nuovi gioielli, a Pechino in settembre 2017, e a Dubai, Shanghai e Moscow tra il 2017 e il 2018.

For further information please contact:

Name of the PR Manager

Role

(email address)

Telephone number

www.bulgarihotels.com

