

# spazio

NIKO ROMITO



## Spazio Niko Romito apre a Roma il prossimo 27 gennaio

**Nel quartiere Pinciano Parioli il primo dei locali ideati in partnership con Italia Cibus Spa un'offerta gastronomica inedita in un locale multifunzionale**

**Roma, 22 gennaio 2018** - Il prossimo 27 gennaio aprirà al pubblico il nuovo Spazio Niko Romito di Roma, in [Piazza Verdi 9E](#).



Dopo i locali di Rivisondoli, Roma all'interno di Eataly Ostiense e Milano all'interno del Mercato del Duomo, Spazio Niko Romito apre nel quartiere Pinciano Parioli con un nuovo concept e una proposta gastronomica dal respiro internazionale.

### IL CONCEPT

Spazio Niko Romito Roma è un *locale multifunzionale*: non solo un ristorante ma anche un caffè, una rosticceria, un luogo dove prendere un aperitivo o fare merenda, dove acquistare una forma di pane o un'insalata da asporto.



Lo spazio è fisicamente diviso in due aree: un corridoio collega il ristorante, che avrà un'offerta gastronomica allineata a quella degli altri Spazio, a una seconda zona, **Spazio Pane Caffè**, un locale veloce, divertente, informale da vivere tutto il giorno.

Spazio Pane Caffè introduce un modello ristorativo nuovo che risponde al costante mutare delle modalità di fruizione dell'esperienza gastronomica. Un concetto di tavola calda "evoluta" dove il pane è protagonista assoluto e rappresenta il fulcro del menù, declinandosi in una serie di creazioni che raccontano la semplicità della tradizione interpretata da Niko Romito.

### SPAZIO

Spazio è un format di ristorazione di mezzo che nasce come appendice della [Niko Romito Formazione](#) con l'obiettivo di valorizzarne le risorse. Con la moltiplicazione delle aperture la formula di Spazio si è evoluta e l'offerta si è riposizionata verso l'alto, proponendo una ristorazione che pur mantenendo i contorni dell'informalità è estremamente curata, a tratti ricercata, sia nella sostanza e filosofia del menù che nel profilo del servizio.

Una crescita che si riflette anche nel nome: fatta eccezione per Spazio Rivisondoli, che continuerà a chiamarsi "Spazio: un progetto della Niko Romito Formazione", gli altri locali si chiameranno "Spazio Niko Romito".

## L'INCONTRO CON ITALIA CIBUM

Spazio Roma è il primo progetto nato dall'incontro con Italia Cibus SpA, realtà imprenditoriale che nasce con l'obiettivo di promuovere in Italia e nel mondo i valori dell'enogastronomia italiana e delle sue eccellenze alimentari, offrendo servizi di ristorazione, formazione culinaria, turismo enogastronomico e servizi legati al mondo del food. L'azienda, attraverso un'operazione finanziaria che ha visto Banca Profilo in qualità di advisor, ha messo a punto un piano di investimenti con l'intento di presidiare più segmenti della filiera del food creando un modello di business che rappresenta un unicum nel settore.

Dalla collaborazione con Niko Romito è scaturito il progetto di *evoluzione e internazionalizzazione del format Spazio*. Il piano prevede la realizzazione di **8 ristoranti in 5 anni**, con un investimento di circa 20 milioni di euro, e presenta uno dei più ambiziosi programmi di sviluppo del settore in grado di ampliare e innovare ancor più i modelli imprenditoriali di successo della cucina di qualità nel mondo.



## SPAZIO PANE CAFFÈ: L'OFFERTA GASTRONOMICA

L'offerta gastronomica dell'area Caffè è divisa in due momenti principali: una colazione servita dalle 7,30 alle 11 e un menù unico che copre pranzo, merenda, aperitivo e cena.

**A colazione.** Il menù è modulato sulla colazione gourmet di Casadonna, con prodotti freschi realizzati nel laboratorio di pasticceria come i succhi di frutta, le brioche vuote e ripiene, le fette biscottate e i biscotti secchi, le crostatine, i maritozzi, le ferratelle abruzzesi.



**Dalle 11 in poi.** Il menù è pensato per non creare percorsi obbligati e dare a ciascuno la possibilità di costruirsi la propria esperienza senza limiti di portata o di orario. Ci sono i prodotti lievitati come panini e focacce, una selezione di primi, secondi ispirati alla cucina regionale in particolare del centro-sud, i toast e le insalate, le zuppe e i brodi, la fetta di pane con gli intingoli (su tutte "Pane e ragù") e la rosticceria. Infine i dessert, con il concetto dei dolci al carrello e della casa.



**Spazio Pane Caffè** sarà il primo punto vendita di PANE, la nuova divisione del gruppo Niko Romito che si occuperà della produzione del pane per Spazio e per tutti gli altri progetti. Come in una panetteria di quartiere si potrà acquistare il pane fresco *quotidianamente*, sempre caldo nel corso della giornata. Le forme di pane da 800/900 grammi sono prodotte in Abruzzo, dove sono abbattute per mantenere intatte le caratteristiche organolettiche e poi rigenerate direttamente nel laboratorio di Roma.

**Il ristorante.** Come per altri ristoranti Spazio, il menù viene studiato nei laboratori di Casadonna da Niko Romito e Gaia Giordano, Executive chef del progetto. È uguale in tutti gli Spazio Niko Romito, ma in ogni città accoglie alcune varianti legate alla cultura del luogo e ai prodotti locali. La cucina è contemporanea, autenticamente italiana e orientata a gusto, leggerezza e creatività.



## IL LOCALE

La superficie complessiva è di 450 metri quadri divisi in due aree: il ristorante e il caffè, uniti da un corridoio di raccordo e affacciati rispettivamente su via Guido D'Arezzo e su Piazza Verdi. La sala del ristorante ha circa 70 coperti, con un tavolo sociale e la grande cucina a vista dove è possibile mangiare appoggiati al bancone osservando la brigata al lavoro. Spazio Pane Caffè ha un bancone centrale dove sedersi a mangiare oppure **ordinare specialità da asporto**, e 8 tavoli che affacciano sulla piazza. Anche qui, il laboratorio cucina è a vista.

Tutt'intorno, i palazzi residenziali in stile umbertino da cui partire per una passeggiata che in pochi minuti porta a Villa Borghese e alla terrazza del Pincio.

Il progetto architettonico è stato curato dallo studio *Triplan*, che attraverso un'attenta ricerca di materiali, colori e dinamica delle luci, ha ideato un ambiente in continuità con Casadonna e i vari ristoranti di Romito.

## LO STAFF

Executive Chef di Spazio Milano e Spazio Roma è **Gaia Giordano**, al fianco di Niko Romito dal 2012 e sin dall'inizio responsabile del progetto, premiata come "*Cuoca dell'anno*" dalla Guida ai Ristoranti d'Italia 2018 de L'Espresso.

La direzione del ristorante è affidata a **Roberto Bergamin**, precedentemente nella compagine del progetto romano 'Gusto. L'accoglienza è affidata a **Sabrina Romito**, già responsabile di Spazio Roma a Eataly Ostiense e dello Spazio Zero e Rivisondoli. Maître di sala e sommelier è **Valerio Capriotti**, Miglior sommelier per Identità Golose nel 2014 e responsabile del Miglior servizio di sala nel 2015 per il Gambero Rosso. Al bar **Mauro Cipollone**. In sala e in cucina le brigate sono formate da giovani cuochi provenienti dalla Niko Romito Formazione e da professionisti con precedente esperienza al Reale e nei ristoranti Spazio.

...

*Italia Cibus SpA nasce nel 2015 con l'idea di creare un'offerta inedita, con al centro la grande cucina italiana. L'eccellenza nel prodotto, l'impegno nell'individuazione di modelli di distribuzione innovativi, la promozione del valore del "mangiare intelligente", sono i tre asset di un concept in grado di dare voce ad un'immensa varietà di storie artigianali e industriali.*

*Italia Cibus fonde esperienza enogastronomica e food engagement, in un rapporto con il cibo coinvolgente, sensoriale e culturale, appropriandosi dei valori della grande tradizione dei servizi di accoglienza italiani.*