

BOMBA

NIKO ROMITO

STORIA

Bomba nasce negli anni '70 a Rivisondoli nella pasticceria di Antonio Romito, padre dello chef Niko Romito. Prodotto tipico dell'arte dolciaria popolare italiana, era la specialità di papà Antonio, particolarmente amata dai numerosi turisti stagionali che giungendo da Napoli e dintorni affollavano le piste da sci del comprensorio di Roccaraso. Un dolce di famiglia per Niko e le sue sorelle: "Negli anni '70, il profumo inconfondibile della bomba arrivava dalla pasticceria di mio padre, che ne fece il suo dolce preferito. Io e le mie sorelle siamo cresciuti respirando l'aria piena della sua dolcezza".

Ogni anno la tradizione della Bomba riprende vita a Rivisondoli con una colazione da Spazio molto speciale: nel mese di agosto, e solo per un giorno, oltre 1000 bombe dolci sono servite espresse a turisti, curiosi e gourmet che si ritrovano al centro del paese per un appuntamento ormai divenuto un cult.

Negli anni Romito riprende in mano la ricetta con l'intento di elaborare una sua versione della Bomba. Inizia così un lavoro di ricerca importante sulle tecniche di impasto, lievitazione e frittura, che lo porta a una nuova versione del dolce di famiglia golosa quanto l'originale, se non di più. Ai tradizionali ripieni dolci (crema pasticcera, confettura di albicocche) si affiancano una varietà di ripieni salati elaborati dalla brigata del ristorante Reale: con mozzarella di bufala; con baccalà, pomodori secchi, olive, capperi e patate, con spezzatino di manzo.

Il lancio della nuova Bomba avviene nel 2015 a Napoli, città vicina al progetto per spirito e storia condivisa, con un corner temporaneo presso Gourmeet, in pieno centro cittadino: qui con la collaborazione della scuola di cucina dello chef (la Niko Romito Formazione, oggi "Accademia Niko Romito") il format prende forma e per la prima volta si offre al pubblico ottenendo un grande successo. L'esperimento dura 20 mesi, fino a novembre 2016, quando Romito decide di chiudere il pop up e continuare a lavorare sul progetto preparandone gli ulteriori sviluppi.

LA COLLABORAZIONE CON AUTOGRILL

Tra le collaborazioni che attualmente Autogrill ha in essere anche quella con lo chef Niko Romito per la qualità della sua ricerca gastronomica applicata alla cucina e alla ristorazione. La collaborazione con Autogrill inizia nel 2015 e si consolida nel tempo con il progetto 'Spazio Niko Romito' a Milano presso il Mercato del Duomo, il flagship store di Autogrill.

PROCESSO DI PREPARAZIONE E SERVIZIO

La preparazione di Bomba prevede un'alta selezione degli ingredienti e un lavoro di tecnica e di ricerca per l'impasto che la rende unica. Ha una lunga lievitazione e una frittura delicata, e un equilibrio perfetto tra croccantezza e morbidezza che lascia esplodere il gusto.

Le bombe sono prodotte, fritte e surgelate, poi trasportate nel singolo punto vendita dove sono farcite al momento e servite. La surgelazione subito dopo la cottura consente di preservare aromi e fragranza dell'impasto, in questo modo le bombe mantengono intatte le loro caratteristiche originali.

L'OFFERTA GASTRONOMICA

Bomba è dolce o salata, farcita oppure semplice, solo con una spolverata di zucchero.

Bomba dolce e Dessert

Sei farciture per la versione dolce della Bomba.

Quattro i ripieni dolci "tradizionali": crema pasticceria al liquore Strega, crema Gianduia, confettura di albicocche e semplice con lo zucchero. Due le versioni Dessert con la Bomba Gelato, farcita con gelato alla crema al liquore Navan e la Bombamisù ripiena di Tiramisù.

Bomba salata e Gourmet

Sei farciture per la versione salata della Bomba.

Tre i ripieni salati "semplici": Prosciutto (con prosciutto crudo di Parma, stracchino e rucola), Scarola (con scarola e pomodorini confit), Bufala (con mozzarella di bufala, pomodorino semisecco e basilico), e tre i ripieni Gourmet: Manzo (con spezzatino di manzo e spinacino fresco), Maiale (con maiale fondente e senape), Pollo (con pollo fondente, maionese e lattughino).

Combo

Dalla colazione all'aperitivo, tre proposte di abbinamenti tra cibo e bevande.

Dolcebomba – bomba dolce con caffè o cappuccino.

Bombappetito – bomba salata o gourmet con una birra o un calice di vino

Bombicine: bomba salata o dolce con un calice di bollicine.

La colazione

Oltre alla bombe, per la colazione ci sono due tipologie di "maritozzi": integrale al cioccolato, e integrale con uvetta e arancio, e una focaccia vegan ricoperta da granelli di zucchero di canna.

Il bar

Il bar offre caffè, tè e bibite dal gusto ricercato e dalla qualità eccellente.

Una selezione di birre artigianali e poche etichette di vino da abbinare alle bombe sia nelle versione dolce che salata.

BOMBA A MILANO

Bomba si trova a Milano in piazza XXV Aprile n. 12, 110 metri quadrati e circa 25 coperti dedicati al nuovo cibo da strada italiano firmato Niko Romito.

Il locale è suddiviso in due aree: all'ingresso, sulla destra, il bancone per le ordinazioni e le scatole per l'asporto; al centro e sulla sinistra due isole di appoggio, seguite all'interno da tavoli e mensole dove ci si può intrattenere mangiando una Bomba dolce o salata tutti i giorni dalle 8 alle 23.

Il laboratorio di cucina ha un affaccio su strada dal quale la sera dopocena si può ordinare senza accedere nel locale: un concetto di take away veloce per chi, anche a tarda ora, non vuole rinunciare al gusto di Bomba.

L'arredamento degli interni si ispira al marchio: un vintage "moderno" che racconta la lunga storia del prodotto e la sua identità, e insieme la sua forte carica innovativa e dirompente. Il logo e gli elementi grafici richiamano fisicamente la forma rotonda della Bomba e ne raccontano la filosofia attraverso la linearità e l'equilibrio perfetto del cerchio che tutto racchiude: la tradizione, la contemporaneità, la visione gastronomica di Romito e la fruizione "totale" che con la doppia versione dolce e salata copre tutte le fasce orarie e le modalità di consumo (colazione, spuntino, pranzo, merenda, aperitivo, cena, dopocena).

BOMBA DI NIKO ROMITO: IL NUOVO CIBO DA STRADA ITALIANO

Prodotto tipico dell'arte dolciaria popolare italiana e dolce di famiglia dei Romito, Bomba è semplice nella forma e nella ricetta: una sfera di pasta lievitata e fritta da mangiare assoluta o farcita.

Romito raccoglie l'eredità della tradizione e la amplia creandone la versione salata, frutto di un attento lavoro di ricerca sugli ingredienti e le lavorazioni. Una varietà di ripieni gourmet come "Maiale fondente e senape", "Pollo fondente, lattughino e maionese" e "Spezzatino di manzo e spinacino fresco", realizzati con la competenza e le tecniche dello chef 3 stelle Michelin e del suo team che arricchiscono la semplicità della bomba, dando vita a un nuovo e goloso cibo da strada da consumare in ogni momento della giornata.

Un'esplosione di gusto data dalla qualità unica dell'impasto e dalle materie prime altamente selezionate, dagli accostamenti degli ingredienti e dall'abbinamento con una piccola selezione di vini, birre e bevande che accompagnano le bombe dalla colazione al dopocena.

Bomba è il nuovo cibo da strada italiano, che affonda le sue radici nella tradizione popolare per diventare cibo gourmet, semplice nella modalità di fruizione ma ricercato nel gusto e nella lavorazione.

"Il mio sogno è fare diventare Bomba la protagonista di un nuovo cibo da strada italiano" – Niko Romito