



Autogrill apre Bomba portando lo street food di Niko Romito a Milano

Milano 13 giugno - A Milano, in Piazza XXV Aprile apre Bomba, il concept Autogrill dedicato a un nuovo modo di interpretare il cibo da strada italiano firmato dallo chef 3 stelle Michelin Niko Romito, già presente con il suo ristorante 'Spazio' all'interno del flagship store di Autogrill in città: 'Il Mercato del Duomo'.

Bomba è una sfera di pasta lievitata e fritta, una rivisitazione moderna della tradizione dolciaria popolare italiana, che, grazie all'utilizzo di lievito madre e di olio extra vergine di oliva consente di avere un prodotto estremamente goloso ma leggero, da gustare dolce o salato, farcito oppure con una semplice spolverata di zucchero.

Il locale offrirà Bomba con una varietà di ripieni realizzati con la competenza e le tecniche dello chef Romito e del suo team, in grado di dar 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, dalla lunga lievitazione e dalla frittura delicata, con materie prime altamente selezionate che danno vita ad accostamenti inediti fino all'abbinamento con una piccola selezione di vini, birre e bevande calde che accompagnano le bombe dalla colazione al dopocena.

Il concept entra a far parte del portafoglio di oltre 300 brand – di proprietà e in licenza – gestiti dal Gruppo Autogrill nel mondo. Il locale Bomba di Milano rappresenta una prima apertura sulla base della quale il Gruppo valuterà i futuri sviluppi del format.

Il locale di Piazza XXV Aprile è suddiviso in due aree: una parte pensata per un consumo in loco e una parte che affaccia sull'esterno per il *take away* da dove si può ordinare direttamente per l'asporto.

Le origini di Bomba

La bomba nasce all'inizio degli anni '70 a Rivisondoli (AQ) nella pasticceria di Antonio Romito, padre dello chef Niko Romito. Era la specialità di famiglia, particolarmente amata dai numerosi turisti stagionali, che, in particolare in quegli anni, giungendo da Napoli e dintorni affollavano le piste da sci del comprensorio di Roccaraso. Nel tempo la ricetta evolve. Inizia così un lavoro di ricerca sulle tecniche di impasto, lievitazione e frittura, che porta lo chef a una sua versione del dolce di famiglia, golosa quanto l'originale, se non di più. Ai tradizionali ripieni dolci - crema pasticcera, confettura di albicocche - si affiancano oggi una varietà di ripieni salati.