



## THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS: IL REALE DI CRISTIANA E NIKO ROMITO È AL NUMERO 36

Castel di Sangro (AQ), 19 giugno 2018 - Il ristorante Reale di Cristiana e Niko Romito, 3 stelle Michelin, **conferma la sua presenza tra i World's 50 Best Restaurants arrivando alla posizione n. 36.** È stato annunciato oggi, all'Euskalduna Palace di Bilbao (Spagna), durante la cerimonia ufficiale che definisce la classifica dei ristoranti più influenti al mondo.

Dopo l'ingresso nei primi 50 lo scorso anno, il ristorante abruzzese avanza di 7 posizioni e scala la classifica fino al n. 36: *"Un risultato straordinario – commenta lo chef – che ci lusinga e ci ripaga del grande lavoro fatto finora. È stato un anno importante in cui tanti progetti si sono consolidati e tanti altri stanno cominciando. Al Reale abbiamo sempre fatto e continueremo a fare una cucina di ricerca, assoluta, che scava in profondità per sviluppare sapori, concetti e tecniche che esaltano al massimo ogni ingrediente e offrono benessere e leggerezza a chi mangia.*

*Io e mia sorella Cristiana siamo felici e orgogliosi di essere qui. Ringraziamo di cuore tutti coloro che ci hanno votato".*

In cima alla classifica delle guide gastronomiche italiane, la cucina del ristorante Reale è improntata a una continua evoluzione che percorre la strada dell'essenzialità e dell'equilibrio, ritrovando nella semplicità la sintesi di un percorso complesso. Nella cucina di Romito la centralità assegnata alla materia prima rende protagonisti i singoli ingredienti offrendo a chi mangia un'esperienza unica, inaspettata, memorabile. L'attività di ricerca portata avanti al Reale dà vita a una moltitudine di progetti che, dalla ristorazione di mezzo alla ristorazione collettiva, arrivando fino al cibo da strada, declinano i principi di cucina dello chef Romito e i risultati della sua ricerca su più livelli.

Oggi il Gruppo Niko Romito conta diverse realtà imprenditoriali e oltre 200 allievi formati alla sua scuola di cucina.

L'Academy dei giudici votanti per i 50 Best è composta da oltre 1000 critici gastronomici, cuochi ed esperti di ristorazione provenienti da tutto il mondo, ripartiti su 26 diverse regioni geografiche: 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.





## NIKO ROMITO

Classe 1974, cuoco autodidatta, da oltre 18 anni chef patron del ristorante Reale in Abruzzo, gestito con la sorella Cristiana Direttore Generale. 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. Romito nel 2011 trasferisce il Reale da Rivisondoli, piccolo paese dell'entroterra abruzzese, a Castel di Sangro, alle porte del Parco Nazionale d'Abruzzo. Il ristorante si inserisce all'interno del complesso "**Casadonna**", ex monastero del '500 finemente restaurato: qui nove camere di charme completano l'ospitalità e ha sede la scuola di alta cucina professionale "Accademia Niko Romito".

Nel 2013 inaugura Spazio, primo ristorante-laboratorio gestito dagli allievi e diplomati della sua scuola, che oggi conta location a Rivisondoli, Roma e Milano. Nel 2016 presenta il progetto "**IN-Intelligenza Nutrizionale**", innovativo protocollo gastronomico-scientifico studiato per la ristorazione collettiva ospedaliera e non, selezionato nel 2017 tra i migliori 10 progetti su scala mondiale in finale al **Basque Culinary Prize**.

Nel 2017 inizia una collaborazione con **Bulgari Hotels & Resorts** per curare la cucina dei ristoranti dei nuovi hotel nel mondo. Per Bulgari Romito crea un modello di cucina frutto di oltre due anni di studio: un'antologia di grandi classici che rappresenta l'essenza del ben mangiare italiano. Questa l'idea alla base dei menù de **Il Ristorante Niko Romito** presente nei Bulgari Hotels & Resort di Pechino, Dubai, Shanghai, entro l'anno a Milano e presto anche Parigi e Mosca.

Sempre nel 2017 sigla una partnership con Italia Cibus Spa per l'internazionalizzazione del format **Spazio Niko Romito**: il progetto prevede 8 aperture in 5 anni, grazie a un investimento di circa 20 milioni di euro. Il primo apre a Roma a gennaio 2018 con una formula nuova che al ristorante affianca l'area Pane e Caffè, uno spazio dove dalla colazione al dopocena l'offerta gastronomica si declina seguendo il *fil rouge* del pane, grande passione dello chef.

Spazio Niko Romito Roma è anche il primo punto vendita di **PANE**, il nuovo marchio che raccoglie sotto di sé la ricerca e sviluppo sui lievitati, la produzione e distribuzione del pane di Romito su larga scala e la linea di cucina dedicata.

A giugno 2018 apre a Milano **Bomba Niko Romito**, il concept di cibo da strada firmato dallo chef in collaborazione con Autogrill. Bomba è la rivisitazione in chiave moderna di un classico dell'arte dolciaria popolare italiana: una sfera di pasta lievitata e fritta, farcita tradizionalmente con ripieni dolci come la crema pasticcera o la confettura di albicocche. Romito rielabora e trasforma la bomba anche in versione salata, sviluppando la storica ricetta della pasticceria di famiglia attraverso uno studio sui ripieni e gli abbinamenti che dà luogo a un inedito cibo da strada dolce e salato tutto italiano.

