

Mappa del **Niko Romito** network. Dalla cucina di ricerca al pane, dalle bombe alla stazione del gusto

Coerenza è la parola chiave di un'ascesa graduale, ma progressivamente più ritmata, scandita da tasselli sempre diversi di un progetto che trova nella circolarità la sua forza. Formazione e ricerca sono gli assi su cui ruota il mondo di **Niko Romito**, che al lavoro nel quartier generale di **Casadonna**, conosciuto in tutto il mondo, oggi affianca realtà diversificate per offerta e target di riferimento, ma sempre riconducibili alla medesima mano. La mappa aggiornata delle attività firmate dallo chef abruzzese in Italia, in attesa di consolidarsi all'estero:

Reale Casadonna, Castel di Sangro (AQ): Il ristorante con la R maiuscola, nello scrigno secolare dell'ex convento di **Casadonna**, trasformato in elegante relais

Spazio "Zero", Rivisondoli (AQ): Dove tutto è iniziato oggi restano i ragazzi dell'Accademia, che gestiscono con sicurezza cucina e sala di un'insegna fresca e rassicurante

Alt, Castel di Sangro (AQ): Una stazione del gusto lungo la SS 17, vetrina e completamento del laboratorio Pane sul retro. Forno, brace, dolci e caffè (ma anche il pollo fritto intero) per una pausa durante il viaggio, una colazione golosa, un pranzo da condividere, un panino al volo. Con la qualità garantita dai ragazzi dell'Accademia

Laboratorio Pane, Castel di Sangro (AQ): Un centro di produzione spazioso per rispondere alle ambizioni di un progetto che evolve, frutto di una ricerca meticolosa e innovativa sulla panificazione

Spazio Niko Romito, Roma: Nel grande locale con giardino d'inverno di piazza Verdi, la cucina di Spazio e di **Gaia Gior-dano** è arrivata all'inizio del 2018, subito premiata del pubblico della Capitale

Spazio Pane e Caffè, Roma: Accanto al ristorante, una caffetteria bistrot dall'anima informale, che vive da mattina a sera. Pane protagonista in menu, dolci freschi per la colazione, cocktail per aperitivo e dopocena

Spazio Niko Romito, Milano: Prima uscita dalle mura di Rivisondoli per il format Spazio, oggi il ristorante con vista sulle guglie del Duomo è una delle tavole più solide e apprezzate in città

Bomba, Milano: Il fast food che strappa applausi a scena aperta, grande materia prima, tanto lavoro sulla concentrazione del gusto, prezzi per tutte le tasche. Bombe salate e dolci per tutti i gusti

Ristorante Niko Romito al Bulgari Hotel, Milano: Per gli alberghi del gruppo all'estero, **Romito** ha studiato un menu che raccontasse i piatti icona della tradizione italiana. Nel boutique hotel della maison in via Fratelli Gabba lo chef ripropone la formula collaudata, con alcune esclusive per la tavola meneghina

