

**Les Grandes Tables Du Monde** premia **Cristiana Romito** come miglior **Restaurant Manager del 2019**.

Milano, 15 Ottobre 2019. Arriva dall'illustre associazione francese, che da 65 anni rappresenta e promuove i migliori ristoranti in tutto il mondo, un prestigioso riconoscimento, il premio Mauviel 1830 for Best Dining Room Director, che sottolinea l'eleganza informale della sala di Castel di Sangro, che è alla base del protocollo di accoglienza del **Reale** e di **Casadonna**. Il Reale fa parte dal 2014 dell'associazione Les Grandes Tables Du Monde, che, in un'ottica estremamente selettiva, riunisce unicamente le realtà più autorevoli e rilevanti dell'universo gastronomico mondiale. Il lavoro di Cristiana Romito e dell'intero staff del Ristorante Reale 3 Stelle Michelin dà vita a un'esperienza unica, che completa e si fonde perfettamente con quella della degustazione dei piatti preparati dallo chef Niko Romito, fratello di Cristiana. *"A Casadonna e al Reale ho sviluppato la mia propria idea di ospitalità, studiando, osservando e guardando le più grandi sale del mondo, ma da sempre ho pensato che la migliore sala sia quella di casa"*. Così commenta Cristiana Romito alla cerimonia di premiazione avvenuta ieri, 14 Ottobre, a Saint-Jean-Cap-Ferrat, sulla Riviera Francese. Ed è dall'atmosfera dell'arte del ricevere in casa che parte il sistema di accoglienza del Reale, sviluppato in un modo del tutto personale dalla miglior Restaurant Manager del 2019. Un sistema che si basa sulla perfetta sintonia tra sala e cucina: non è un caso infatti se il primo assaggio dei piatti nuovi dello chef Niko Romito sia proprio quello del palato di Cristiana, la **Maître D'**, che meglio di chiunque altro comprende e divulga con elegante maestria la filosofia di cucina del Reale. *"Sono entrata in questo mondo senza averlo scelto. La vita a volte sceglie per te e ti mette di fronte a strade inaspettate. Venti anni fa, in un attimo, mi sono ritrovata in un mondo che oggi posso dire, guardando indietro, sia sempre stato il mio"*, spiega ancora Cristiana. Mai troppo formale, né troppo impersonale, ricca di umanità e competenza, però, con profonde radici di altissima professionalità: questa è la sala di Cristiana Romito, improntata su equilibrio e personalità.



#### **Cristiana Romito. Biografia**

Cristiana Romito è nata in Abruzzo nel 1972, oggi è **General Manager** di Casadonna e **Maître D'** del ristorante Reale. Proprio come suo fratello Niko, ha avuto una carriera da autodidatta. Dopo il diploma di scuola superiore, ha studiato lingue straniere all'università per diventare traduttrice e interprete. La svolta nella sua carriera c'è stata nel 2000, quando Niko le ha chiesto di supportarlo nell'affrontare il ristorante di famiglia dopo la morte improvvisa del padre. All'epoca prese dunque la decisione di lasciare temporaneamente Berlino e tornare a casa, per dedicarsi a una nuova avventura al fianco di suo fratello. Diplomata **sommelier** con l'Associazione Italiana Sommeliers, Cristiana ha seguito un corso professionale da **Gambero Rosso** sull'ospitalità e il servizio, studiando e sviluppando la propria e personale filosofia della sala, perseguendo l'eleganza e un approccio all'ospitalità focalizzato su un lusso discreto. Ha ricevuto il premio **"Best Maître"** per la guida di **Identità Golose** nel 2012 e ha ricevuto il premio per **"Miglior servizio di ospitalità e sala"** nel 2018 dalla guida **"Le Soste"**. Nel corso degli anni, Cristiana è diventata una profonda conoscitrice della cucina di Niko Romito, coordinando contemporaneamente il personale di sala e la parte del servizio di accoglienza a Casadonna. Lei crede che chiunque venga a Casadonna debba vivere a fondo il posto, andare oltre l'esperienza del ristorante e approfondire un momento che abbraccia tutti i sensi, per arrivare a una vera e propria pace dell'anima. Rilassarsi nelle splendide camere e negli spazi comuni, svegliarsi degustando una colazione gourmet unica, sentirsi in pace con la natura che circonda il luogo. Insieme al suo team, si impegna a trasformare l'esperienza degli ospiti in un ricordo duraturo, rivelando in ogni dettaglio una ricerca di qualità autentica sostenuta da un'esecuzione impeccabile ma discreta.

#### **GRUPPO NIKO ROMITO**

Ne fanno parte oggi il ristorante Reale a Castel di Sangro, che sorge all'interno della struttura di Casadonna - ex monastero cinquecentesco recuperato filosoficamente da Cristiana e Niko Romito - 3 stelle Michelin dal 2013, 5 cappelli per la Guida Ristoranti de L'Espresso, 3 forchette Ristoranti d'Italia Gambero Rosso e migliore ristorante d'Italia, 51esimo per The World's 50 Best Restaurants 2019; Accademia Niko Romito, scuola di alta cucina professionale con sede a Casadonna; SPAZIO NIKO ROMITO, format inaugurato nel 2013, presente oggi a Milano, Roma e Rivisondoli; ALT Stazione del Gusto, format di ristorazione per viaggiatori a Castel di Sangro, sulla Statale 17; Bvlgari Hotel & Resorts, collaborazione che vede Niko Romito curare l'offerta dei ristoranti a Pechino, Shanghai (1 stella Michelin), Dubai e Milano.

#### **NIKO ROMITO**

Niko Romito dal 2000 gestisce il Ristorante Reale con Cristiana, solida intesa fraterna e imprenditoriale che ha segnato fino ad ogni momento importante. Cuoco autodidatta, profondamente legato al suo Abruzzo, in soli 7 anni ha conquistato 3 stelle Michelin. Ha cominciato a Rivisondoli, nell'ex pasticceria di famiglia, divenuta trattoria, e nel 2011 ha trasferito il Reale a "Casadonna", ex monastero del '500 a Castel di Sangro. Attraverso una ricerca incessante e con uno spiccato approccio imprenditoriale, Romito percorre la strada dell'essenzialità, dell'equilibrio e del gusto. In poco tempo ha saputo creare un linguaggio gastronomico incisivo e personale, e un sistema complesso in cui coesistono alta cucina, format di ristorazione diffusa, formazione superiore e prodotti per il consumo domestico.



Per informazioni e approfondimenti:

**Ufficio Stampa Niko Romito | Roberta Antonioli Studio PR**

T +39 02 89354827 | [www.rantonlioli.it](http://www.rantonlioli.it)

Roberta Antonioli | [roberta@rantonlioli.it](mailto:roberta@rantonlioli.it) | M +39 3389104502

Carla Pacelli | [carla@rantonlioli.it](mailto:carla@rantonlioli.it) | M +39 3334102072

**Group Communication Manager | Gruppo Niko Romito**

Simona Guarneri | [simona@nikoromito.com](mailto:simona@nikoromito.com) | +39 3476058641

Collegamenti:

[www.nikoromito.com](http://www.nikoromito.com)

[www.spazionikoromito.com](http://www.spazionikoromito.com)