

NIKO ROMITO



Mercoledì 9 ottobre 2019 riapre SPAZIO NIKO ROMITO a Roma in piazza Verdi

L'evoluzione del progetto gastronomico nato nel 2013 nella nuova declinazione SPAZIO NIKO ROMITO Bar e Cucina

Le nozioni dell'alta cucina di Romito al di fuori del ristorante Reale in un inedito modello di consumo che racconta il concetto di bar all'italiana dello Chef.

Roma, 8 ottobre 2019_ Dopo un breve periodo di chiusura, riapre **SPAZIO NIKO ROMITO** a Roma in piazza Verdi, evolvendosi in **SPAZIO NIKO ROMITO Bar e Cucina**, già SPAZIO Pane & Caffè, premiato recentemente con "Tre chicchi" e "Tre tazzine" dalla **Guida ai Bar d'Italia Gambero Rosso 2020** e vincitore per la stessa del **Premio illy Bar dell'Anno** per "lo straordinario lavoro sull'essenza del prodotto, per la valorizzazione del rapporto con il territorio, per la forza del modello imprenditoriale applicato a un codice contemporaneo di bar italiano in tutte le sue funzioni, e non ultimo per il lavoro senza precedenti sull'alimento per eccellenza, il pane".

SPAZIO NIKO ROMITO

L'indole di SPAZIO NIKO ROMITO è, sin dalla sua creazione, quella di **recepire le intuizioni e la ricerca gastronomica di Romito**, con l'intento di portare le idee germogliate al ristorante Reale e gli insegnamenti dell'alta cucina in contesti quotidiani, accessibili, nei più tradizionali format popolari di ristorazione italiani. SPAZIO NIKO ROMITO si evolve oggi grazie alla **circolarità della ricerca di Niko Romito** che, rileggendo alcuni canoni della ristorazione e unendo le esperienze degli ultimi anni (un esempio su tutti ALT Stazione del Gusto a Castel di Sangro sulla SS 17, format di ristorazione per viaggiatori) ai prodotti simbolo della sua storia e filosofia - nonché della tradizione gastronomica italiana -, ne ridefinisce il presente che si struttura in due diversi format nelle attuali tre sedi: **SPAZIO NIKO ROMITO Ristorante** (Milano e Rivisondoli) e **SPAZIO NIKO ROMITO Bar e Cucina** (Roma).

SPAZIO NIKO ROMITO BAR E CUCINA

SPAZIO NIKO ROMITO Bar e Cucina è la naturale evoluzione contemporanea del bar all'italiana, che rappresenta il modello **più popolare di fare ristorazione** attraverso il suo concetto originario di luogo di aggregazione.

SPAZIO NIKO ROMITO Bar e Cucina è una fusione tra il **classico bar all'italiana, un'osteria con cucina domestica**, una **sala da tè** e un **locale da aperitivo**. Un'originale tipologia di format che è **compendio di esperienze e prodotti simbolo della storia e della filosofia di Niko Romito** e punta a diventare un nuovo modello italiano di ristorazione urbana.

A partire da Roma, Niko Romito crea un modello di consumo **inedito**: un luogo dove potere arrivare in qualsiasi momento della giornata o restare tutto il giorno, un modello semplice e informale di accoglienza che fa parte da sempre della tradizione in cui tutti

si riconoscono: SPAZIO NIKO ROMITO Bar e Cucina si dedica ai propri clienti **dalla mattina alla sera**, diventando parte della routine quotidiana, affiancando la **ristorazione** alla **dessetteria**, la panetteria alla **mixologia**, la rivendita di generi alimentari all'asporto. Un luogo dove potere organizzare un pranzo di lavoro, un aperitivo o una merenda. Un'**offerta gastronomica molto ampia**, allineata ai valori di **qualità, ricerca e leggerezza** che contraddistinguono la filosofia di Romito e che ora trova la sua forma compiuta nel modello Bar e Cucina.

"La mia più potente fonte di ispirazione è la quotidianità. SPAZIO NIKO ROMITO Bar e Cucina nasce dal mio desiderio incessante di evoluzione, termine attraverso il quale amo definire il nostro lavoro. L'intuizione è stata quella di unire il modello ristorativo di SPAZIO a quello più informale di Pane & Caffè, in modo che il cliente possa avere maggiore libertà e un'offerta gastronomica più ampia con tutti i prodotti che rappresentano la mia storia e la mia filosofia di cucina: il Pane, la Bomba, la cucina domestica, i piatti leggeri e gli ingredienti unici, il Pollo fritto, i vegetali e le torte".

Al timone di SPAZIO NIKO ROMITO Bar e Cucina è **Chef Gaia Giordano**, executive Chef di tutto il progetto.

L'OFFERTA GASTRONOMICA

Il menu raccoglie il meglio delle idee e i prodotti più significativi del percorso gastronomico di Niko Romito, che **rappresentano la sua ricerca e la filosofia** e sono diventati simbolo del lavoro perseguito ormai da vent'anni.

Il menu pensato con Gaia Giordano è facile e immediato, coerente con il modo in cui deve essere l'approccio al cibo in ogni momento della giornata. L'elenco delle vivande è organizzato per assecondare le voglie del momento, senza precludere nulla e lasciando aperta la possibilità di **assaggiare, condividere, esplorare**. Si tratta di una offerta gastronomica originale, unica, italiana e contemporanea, **a partire dalla prima colazione, passando per il pranzo, la merenda, la cena, il dopo cena, la rivendita e l'asporto**.

Insieme ai prodotti più noti e popolari del percorso di Romito - quali **BOMBA** nelle sue versioni dolci e salate, l'ormai celebre **Pollo Fritto** e il **PANE** - grande importanza viene data al **mondo vegetale** con zuppe e insalate, ai **formaggi e salumi** abruzzesi. La convivialità casalinga si ritrova nell'antipasto in condivisione che richiama quello della casa delle vecchie trattorie. Segue un



Per informazioni e approfondimenti:

Ufficio Stampa Niko Romito | Roberta Antonoli Studio PR

T +39 02 89354827 | www.rantonoli.it

Roberta Antonoli | roberta@rantonoli.it | M +39 3389104502

Carla Pacelli | carla@rantonoli.it | M +39 3334102072

Group Communication Manager | Gruppo Niko Romito

Simona Guarneri | simona@nikoromito.com | +39 3476058641

Collegamenti:

www.nikoromito.com

www.spazionikoromito.com

NIKO ROMITO



giro d'Italia di sapori e di artigiani del gusto che tocca le regioni dalle Alpi al mare: si va dalle Polpette di bollito alle Alici marinate, dal Baccalà mantecato all'Insalata russa, passando per **tramezzini, focacce, fette di pane condito** direttamente dal banco, fino ad arrivare alla **carta dei drink**. L'aperitivo di **SPAZIO NIKO ROMITO Bar e Cucina** è un momento di incontro e preludio alla serata, e viene accompagnato dalla carta dei cocktail ideati e elaborati dal mixologist **Mauro Cipollone** in linea con i concetti fondanti della cucina di Niko Romito e le 250 etichette della carta dei vini.

LE CERAMICHE

La grande attenzione a tutti i dettagli a SPAZIO NIKO ROMITO Bar e Cucina si esprime anche nella particolare ricerca delle **ceramiche di servizio, scovate in aste e mercatini d'antiquariato**. Limoges, Bavaria, ma anche ceramiche italiane in stile modernariato, vecchi e preziosi pezzi Richard Ginori che oggi tornano di moda e che qui riportano la memoria agli interni domestici dell'infanzia. Accanto alle **ceramiche da collezione**, anche piatti e fondine di **design moderno** e **pezzi unici** battuti all'asta. Una selezione che alterna colori al bianco e al panna e che richiama l'atmosfera domestica delle domeniche italiane, quando sulla tovaglia di lino ricamato si posizionava il "servizio" buono per celebrare un momento speciale.

GLI AMBIENTI

Per SPAZIO NIKO ROMITO Bar e Cucina, gli **interni** sono stati reinterpretati dall'**architetto Stefano Rosini** in sintonia con l'essenza della **filosofia di offerta del locale, più accessibile e**

meno formale rispetto al passato. Sono stati adottati **colori più intimi**, le cui tonalità pastello aiutano a ricreare un'**atmosfera quasi domestica**, di accoglienza. Le luci sono diffuse e calde a illuminare i tavoli e le sedute, che sono disposti quasi come in un salotto di casa.

Gli elementi d'arredo, come gli stessi tavoli o le sedie, sono frutto di una **ricerca di pezzi di modernariato**, un grande tendaggio di velluto crea un effetto scenografico raffinato nel verde **giardino d'inverno**, che raccoglie una decina di piante, molte delle quali provenienti dalla **serra di Niko Romito al ristorante Reale**.

SPAZIO NIKO ROMITO BAR E CUCINA

Piazza Verdi, 6 - Roma

Tel.06.87565008

www.spazionikoromito.com

Aperto dal lunedì al sabato dalle 7,30 alle 24,00.

Chiuso la domenica.

info.romapiazzaverdi@spazionikoromito.com

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 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 Antonoli Studio PR

T +39 02 89354827 | www.rantonoli.it

Roberta Antonoli | roberta@rantonoli.it | M +39 3389104502

Carla Pacelli | carla@rantonoli.it | M +39 3334102072

Group Communication Manager | Gruppo Niko Romito

Simona Guarneri | simona@nikoromito.com | +39 3476058641

Collegamenti:

www.nikoromito.com

www.spazionikoromito.com