

# Riapre lo Spazio di Niko Romito a Roma

Un locale dal format innovativo dalle tante anime: bar, osteria con cucina domestica, sala da tè e da aperitivo

di Fernanda Roggero

8 ottobre 2019

---



Dopo un breve periodo di chiusura, torna attiva l'esperienza romana di Niko Romito. SPAZIO Pane & Caffè, premiato recentemente con “Tre chicchi” e “Tre tazzine” dalla Guida ai Bar d'Italia Gambero Rosso 2020 e vincitore del [Premio illy Bar dell'Anno](#), si trasforma in SPAZIO Niko Romito Bar e Cucina.

## La ristorazione urbana: dal caffè all'aperitivo

Un format innovativo che è la naturale evoluzione contemporanea del bar all'italiana. Una fusione tra il classico bar, un'osteria con cucina domestica, una sala da tè e un locale da aperitivo. Un indirizzo ideale ad ogni ora del giorno che compendia esperienze e prodotti simbolo della storia e della filosofia di Niko Romito e punta a diventare un nuovo modello italiano di ristorazione urbana.

“SPAZIO Niko Romito - spiega lo chef abruzzese tristellato - nasce nel 2013 come spin off dell'Accademia Niko Romito, ristorante laboratorio dove i diplomati completano la loro formazione lavorando in cucina e in sala, ma in breve tempo assume la sua identità precisa, al di fuori di definizioni o sovrastrutture già codificate. Con le aperture di Roma e Milano Spazio diventa a tutti gli effetti un ristorante urbano, con cucina italiana contemporanea, dove sono messi in circolo il nostro stile culinario e la nostra idea di accoglienza. I concetti e le tecniche di cucina che al Reale hanno una dimensione estremamente intensa, quasi astratta, da Spazio sono tradotti con un linguaggio gastronomico accessibile”.

Vengono così messe in circolo virtuoso tutte le ultime esperienze, compreso l'ultimo nato ALT, Stazione del Gusto a Castel di Sangro sulla SS 17, format di ristorazione per viaggiatori.

Quindi oggi l'offerta gastronomica di SPAZIO si struttura in due diversi format nelle attuali tre sedi: SPAZIO Niko Romito Ristorante (Milano e Rivisondoli) e SPAZIO Niko Romito Bar e Cucina a Roma.

Quest'ultimo un modello semplice e informale di accoglienza che fa parte da sempre della tradizione in cui tutti si riconoscono: dalla mattina alla sera, affiancando la ristorazione alla desserteria, 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.

“La mia più potente fonte di ispirazione è la quotidianità - commenta Romito -. 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 **Gaia Giordano**, executive Chef di tutto il progetto. Il menù pensato con Gaia Giordano è facile e immediato. Oltre alla classica 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 delle vecchie trattorie.

Informale anche l'ambiente, reinterpretato dall'architetto Stefano Rosini in sintonia con l'esigenza della filosofia di offerta del locale Colori pastello, luci diffuse e calde, tavoli e sedute disposti quasi come in un salotto di casa.

Riproduzione riservata ©

Loading...

Loading...