

## **CRISTIANA ROMITO: biografia**

Cristiana Romito nasce a Castel di Sangro (AQ) il 29 agosto 1972.

Dopo il liceo per il turismo studia lingue all'università, laureandosi come interprete e traduttrice in tedesco e francese. La sua carriera inizia nel 2000 quando il fratello Niko le chiede supporto nel rilevare il ristorante di papà Antonio: appena tornata da Berlino si dedica "temporaneamente" alla nuova avventura. Si appassiona alla professione e, autodidatta, inizia una carriera che affianca lavoro e studio.

Segue un corso professionale da Gambero Rosso sull'ospitalità e il servizio, studiando e sviluppando una propria personale filosofia di sala e, negli stessi anni, ottiene il diploma di Sommelier presso l'Associazione Italiana Sommelier.

Con la progressiva acquisizione di esperienza e una metodologia di lavoro che punta sull'osservazione e l'ascolto – sia delle esigenze della cucina che di quelle della sala – Cristiana sviluppa un suo modello di servizio che si esprime in un lusso discreto, disinvolto, un'eleganza naturale eppure sempre precisa, inappuntabile. Organizza la sala del Reale diversamente dalle classiche gerarchie di ranghi e ruoli radicate nel mondo dell'ospitalità: la sua è una sala flessibile e fluida, orizzontale, nella quale ogni elemento del gruppo è interscambiabile con gli altri ed è responsabile di ciò che accade. Ognuno fa parte del gruppo perché ne rispetta le regole generali, ma al contempo resta se stesso esprimendo uno stile personale e soggettivo. Profondamente convinta che l'accoglienza parta dalla conoscenza, e che la sala sia una destinazione tanto quanto la cucina,

Cristiana ha ricevuto negli anni numerosi premi: nel 2012 il **premio Le Marchesine "Best Maître" per la guida di Identità Golose**; nel 2018 il premio Cantine Ferrari per **miglior servizio di "Ospitalità di sala" dalla guida "Le Soste"**.

A ottobre 2019 arriva il riconoscimento più importante a livello internazionale: la prestigiosa associazione Les Grandes Tables Du Monde le assegna il **premio Mauviel 1830 "Best Dining Room Director"** a Saint-Jean-Cap-Ferrat, vicino Cannes.

General manager di Casadonna e Maître D' del Ristorante Reale, nel corso degli anni Cristiana è diventata profonda conoscitrice della cucina di Niko Romito e architetto, in sala e nell'hotel, di un'esperienza che accompagna e completa la filosofia di cucina del fratello: un sodalizio umano e professionale che trasmette agli ospiti una sensazione di coerenza e unitarietà progettuale unica.

Affiancata in sala dal sommelier Giovanni Sinesi, Cristiana coordina ed è responsabile anche dell'accoglienza a Casadonna. Insieme al suo team, si impegna ogni giorno per trasformare il soggiorno a Casadonna in un'esperienza memorabile, che stimola tutti i sensi e introduce gli ospiti in un mondo fatto di gusto e bellezza; silenzio, natura e arte.

### **Riconoscimenti del ristorante Reale**

3 stelle Michelin al ristorante Reale

Premio "Cuoco europeo dell'anno" 2020 Madrid Fusion a Niko Romito

5 Cappelli Spazio Niko Romito Ristorante Guida Espresso 2020

Premio Les Grand Tables Du Monde a Cristiana Romito come miglior Restaurant Manager 2019

51° posto nella classifica The World's 50 Best Restaurants 2019

Migliore ospitalità di sala 2018 (Associazione Le Soste)

36° posto nella classifica The World's 50 Best Restaurants 2018

5 Cappelli Guida Espresso 2018, 2019 e 2020 e premio Riso Buono 2020 "Miglior riso" per "Riso, patate e pepe"

3 forchette e 96/100 punti Guida Gambero Rosso 2018, 2019 e 2020

Miglior punteggio italiano (guide Michelin/Espresso/Gambero) 5 Cappelli e Piatto dell'Anno 2017 (Guida Espresso)

43° posto nella classifica The World's 50 Best Restaurants 2017

19,5 punti e Performance dell'Anno 2015 (Guida Espresso)

Cristiana Romito Best Maître 2012 (Identità Golose)

Niko Romito Miglior Chef 2012 (Identità Golose)

Pranzo dell'Anno 2011 (Guida Espresso)