

SPAZIO, IL RISTORANTE-LABORATORIO DELLA NIKO ROMITO FORMAZIONE, SBARCA A EATALY ROMA

Venerdì 24 ottobre, al Salone del Gusto Terra Madre 2014 a Torino, avrà luogo la conferenza stampa di presentazione del progetto Spazio a Eataly Roma, alla quale parteciperanno Oscar Farinetti e Niko Romito

Castel di Sangro, 15 ottobre 2014- Spazio, il ristorante-laboratorio della Niko Romito Formazione sbarca a Eataly Roma. L'iniziativa sarà presentata in una conferenza stampa, che avrà luogo all'interno del Salone del Gusto Terra Madre 2014 dove i due protagonisti - Niko Romito e Oscar Farinetti - sono di casa, il 24 ottobre alle ore 14.10 nella sala Blu (padiglione 2, Lingotto Fiere).

Ma entriamo nel cuore del progetto. Spazio è il ristorante-laboratorio della Niko Romito Formazione, la Scuola di Alta Gastronomia che lo chef 3 stelle Michelin ha aperto due anni fa all'interno di Reale|Casadonna a Castel di Sangro (AQ). Un modo per ampliare la proposta formativa della Scuola dando ai giovani cuochi la possibilità di mettere davvero le mani in pasta nel mondo del lavoro.

La formula di ristorazione di Spazio è fresca, dinamica e temporary: dopo Rivisondoli (nei vecchi locali del Reale), il resort di Capofaro di Tasca d'Almerita, Spazio oggi approda al terzo piano di Eataly Roma. Spazio nasce infatti come laboratorio di idee in cui sperimentare, crescere, produrre cultura, dialogare con i gusti e la cultura gastronomica della città in cui arriva, senza mai tradire la sua filosofia. Sì, perché a Spazio, sono i giovani cuochi a gestire tutto. «In sala gli ospiti dialogheranno -spiega Niko Romito- direttamente con i cuochi della Niko Romito Formazione, che si alterneranno tra i fornelli e la sala, raccontando le loro creazioni, la scelta degli ingredienti e delle preparazioni. Per quanto riguarda il menu sarà in continua evoluzione, ma non mancheranno piatti della tradizione romana con spunti moderni e attuali».

Qualità, didattica, formazione e sostenibilità sono le caratteristiche che uniscono Spazio e Eataly da ora insieme per promuovere un cibo italiano buono e alla portata di tutti caratterizzato dallo stile della Niko Romito Formazione, contemporaneo nella leggerezza e immediato nel sapore.

«Quella di Spazio è una cucina divulgativa, -continua lo chef- aperta a chiunque, che intende promuovere la cultura del cibo a prezzi accessibili. Spazio e Eataly posseggono un'identità propria che va rispettata; insieme ad Oscar abbiamo deciso di iniziare questo nuovo progetto che vede i giovani cuochi in prima linea in una formula lavorativa unica nella quale potranno acquisire sicurezza, capacità di confronto e competenze nella gestione diretta del locale».

«Mi piace Niko, adoro la sua cucina - dichiara Oscar Farinetti - ma soprattutto mi piace Spazio! Il progetto è in linea con Eataly perché unisce l'intento didattico con le attività di business. Niko è il più giovane grande maestro italiano di cucina di qualità e il progetto Spazio darà spazio alla semplicità e al talento di tanti giovani cuochi diventando per tutti luogo di incontro e di esperienza. Sono convinto che la sua formula inserita all'interno di Eataly Roma avrà un grandissimo successo».

Nuovo look anche per la location: sono infatti in pieno fermento i lavori della sala, al terzo piano dell'ex Air Terminal Ostiense, che sarà completamente rinnovata.