

Lo Chef Niko Romito firmerà l'offerta di ristorazione del Padiglione Italia a Expo Dubai con i due modelli di cucina che più rappresentano e promuovono la cultura italiana del cibo.

Il Ristorante Niko Romito, presente nei Bvlgari Hotels e Spazio Niko Romito Bar e Cucina che incarna l'idea di bar all'italiana con ristorazione dello Chef.



Civitella del Tronto, 2015. Foto Archivio Walter De Berardinis. Da sx Niko Romito con Sergio Paolo Sciuillo della Rocca

La condivisione di valori con Bvlgari, che nel 2017 si è consolidata in una partnership che ha dato vita ad un progetto unico, il cui fil rouge è l'eccellenza del made in Italy che si esprime nella cucina, nei modelli di accoglienza, nel design, nella filosofia e nella cultura, oggi firma un'altra pagina importante di una storia profondamente italiana.

Il Ristorante Niko Romito, fiore all'occhiello dei Bvlgari Hotels a Pechino, Shanghai, Milano e Dubai, sarà la finestra sull'eccellenza dei grandi classici della tradizione gastronomica italiana reinterpretata dallo Chef in chiave contemporanea perseguendo eleganza e leggerezza nella preparazione e nella presentazione dei piatti. Il menù racconterà il percorso gastronomico, di ricerca e di pensiero, intrapreso dallo Chef Romito insieme al team di Chef oggi a capo delle cucine dei ristoranti Niko Romito dei Bvlgari Hotels nel mondo, attraverso i piatti che hanno scritto l'antologia di questo grande progetto.

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 compendio di esperienze e prodotti simbolo della ricerca gastronomica di Niko Romito che si traduce in un modello informale di accoglienza che da sempre fa parte della tradizione italiana e in cui tutti si riconoscono. Un'ampia offerta che parte dalla prima colazione che si concentra su prodotti e abitudini tipicamente italiani, una cucina che rielabora le ricette della convivialità casalinga realizzando piatti precisi, moderni e leggeri. Non mancano i prodotti più noti e popolari del percorso di Romito.

Commenta Niko Romito: *“La cucina italiana ha un grandissimo potere evocativo: è stupefacente come un solo boccone, un singolo sorso di vino siano in grado di evocare, in pochi secondi, territori, produttori, secoli di storia e di attitudine al gusto e alla bellezza. Credo che solo il cibo e il vino abbiano questo potere, e riescono a farlo parlando un linguaggio universale, comprensibile a tutti. Mi onora rappresentare il nostro paese in seno ad una manifestazione come Expo che, di fatto, è il contenitore delle eccellenze di ogni paese del mondo e mi emoziona pensare che SPAZIO ha aperto a Milano proprio durante Expo 2015.”*