

## 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 Sciuolo 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.”*