AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

A MILANO IL PRIMO FLAGSHIP STORE DI NIKO ROMITO: ARRIVA IL PANE STELLATO CHE DURA UN MESE

7 Gennaio 2023



MILANO – Un pezzo d'Abruzzo nel cuore di Milano, un laboratorio artigianale del gusto e dell'innovazione che nasce dal genio di Niko Romito, tre stelle Michelin.

In via Solferino 12 arriva così il primo flaghip store dello chef abruzzese, un punto vendita di design che incarna tutta la filosofia di Romito, valorizzando i prodotti della propria terra e avviando al tempo stesso una rivoluzione dei canoni culinari della tradizione.

Dai grani biologici abruzzesi nasce così il pane che può essere conservato in frigo per un mese.

"A Milano troverete la stessa pagnotta che servo al Reale con crosta croccante e mollica cremosa. Ho cercato di mantenere una buona idratazione in modo da creare una maggiore umidità all'interno del sacchetto, sostituendo l'aria con una miscela di gas, detti 'd'imballaggio' come azoto e anidride carbonica, per mantenere inalterato il contenuto. E poi lo si rigenera in forno per 15 minuti a 200 gradi", spiega a Repubblica.

Quattro le versioni tra cui scegliere :pane bianco con patate, che riprende un'antica tradizione contadina abruzzese di panificazione; pane scuro di Solina e Saragolla, antiche varietà di farine locali selezionate per le loro qualità organolettiche e nutrizionali; olive e rosmarino, dalla ricchezza gustativa unica; cioccolato e ciliegie, una ricetta pensata per riportare al

centro della colazione un prodotto semplice ma nobile come il pane.

Si amplia così l'universo Niko Romito dopo il Ristorante Reale a Castel di Sangro, all'interno della struttura di Casadonna – ex monastero cinquecentesco recuperato filosoficamente da Cristiana e Niko Romito – 3 stelle Michelin dal 2013 e 15esimo per The World's 50 Best Restaurants 2022; a cui si aggiunge la scuola professionale e Niko Romito, presente oggi a Milano come ristorante e a Roma nella versione bar e cucina, e a Rivisondoli come ristorante didattico per gli allievi dell'Accademia; ALT Stazione del Gusto, format di ristorazione per viaggiatori a Castel di Sangro, sulla Statale 17 e a Montesilvano all'interno di una stazione di servizio; Bomba, format di cibo da strada tutto italiano; Bulgari Hotel e Resorts che vede la mano di Romito a Pechino (1 stella Michelin), Shanghai (1 stella Michelin), Dubai (2 stelle Michelin), Milano e Parigi, collezionando stelle.

Cuoco autodidatta, profondamente legato al suo Abruzzo, in soli 7 anni Romito ha conquistato 3 stelle Michelin. Ha cominciato a Rivisondoli, nell'ex pasticceria di famiglia, divenuta trattoria, e nel 2011 ha trasferito insieme alla sorella Cristiana il Reale a "Casadonna", ex monastero del '500 a Castel di Sangro. Attraverso una ricerca incessante e con uno spiccato approccio imprenditoriale, Romito percorre la strada dell'essenzialità, dell'equilibrio e del gusto. In poco tempo ha saputo creare un linguaggio gastronomico incisivo e personale, e un sistema complesso in cui coesistono alta cucina, format di ristorazione diffusa, formazione superiore e prodotti per il consumo domestico.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli