

ALTA CUCINA D'ABRUZZO: CHEF ROMITO, "IN AUTUNNO RISTORANTE NEL CUORE DI PARIGI, SFIDA AVVINCENTE"

23 Luglio 2021



CASTEL DI SANGRO - "Ad ottobre o novembre sono pronto per un'altra grande avventura: apriremo il quinto ristorante negli hotel Bulgari al centro di Parigi, un progetto avvincente nel cuore della patria dell'alta ristorazione.

Ad annunciarlo, nell'intervista ad *Abruzzoweb*, lo chef tre stelle Niko Romito, 46enne di Castel di Sangro, in provincia dell'Aquila. Romito gestisce il ristorante Reale a "Casadonna", ex monastero del '500 a Castel di Sangro e con la società Bulgari, ristoranti a Dubai, Pechino, Shanghai e Milano. Romito gestirà per sei mesi nel padiglione Italia, due spazi gastronomici, di cui un ristorante esclusivo con 8 tavoli.

"Quello di Parigi è un progetto a cui stiamo lavorando da oltre 2 anni, mastodontico, impressionante per le dimensioni. Non a caso ieri ho avuto una visita del pilastro della gastronomia mondiale, Alain Ducasse, venuto da Parigi a trovarmi e per trascorrere due giorni a Castel di Sangro. E' stata l'occasione per ragionare ulteriormente su questo progetto, e su dove sta andando la cucina mondiale". *f.t.*