

CUCINA: NASCE "SPAZIO", IL RISTORANTE DEGLI ALLIEVI DI NIKO ROMITO

5 Agosto 2013



RIVISONDOLI – Un laboratorio-ristorante, con menù a prezzi bassi per mettere alla prova i giovani chef che si sono formati alla corte di Niko Romito nella sua scuola di formazione e offrire loro una vetrina.

Nasce così "Spazio", nei locali che fino a qualche anno fa ospitavano il ristorante "Reale", 2 Stelle Michelin, che poi si è trasferito nell'attuale e più ampio complesso di Casadonna.

E oggi, nel giorno dell'apertura, una visita a sorpresa, quella di Carlo Petrini, fondatore e anima dell'associazione Slow Food.

"Questo progetto non poteva essere che qui, nel luogo da cui Cristiana (la sorella, maitre del Reale, ndr) e io siamo partiti". Così Romito presenta il nuovo nato della Niko Romito Formazione.

Qual è la logica? "Abbiamo voluto ampliare la nostra proposta formativa aprendo un locale in cui sono i ragazzi i veri protagonisti, sia in cucina che in sala con i clienti – spiega – Uno Spazio per gli chef del futuro, per i produttori e le eccellenze del territorio".

Dietro i fornelli, 12 studenti che completano il loro percorso formativo iniziato alla vicina Niko Romito Formazione, la scuola di alta gastronomia che lo chef ha inaugurato l'anno scorso a Castel di Sangro.

Un laboratorio aperto al pubblico in cui assaggiare ricette preparate con le migliori materie prime italiane, mettendo in pratica gli insegnamenti della scuola. Parola d'ordine: semplicità.

"L'ambiente sarà molto familiare, senza tovaglie né carta dei vini, e soprattutto senza camerieri: gli stessi ragazzi, infatti, serviranno in sala, presentando ai clienti le loro creazioni – prosegue Romito – Chi meglio di loro può raccontare cosa sta dietro la preparazione di un piatto, l'idea alla base di una ricetta? Uno Spazio di ricerca, di innovazione, per molti la prima vera esperienza lavorativa, da cui i ragazzi acquisiranno sicurezza, capacità di confronto e competenze nella gestione diretta di un locale".

Gli ingredienti di Spazio saranno menù a prezzi contenuti, rispetto della stagionalità e scambio costante con i quaranta clienti e i produttori. "Non è un nuovo ristorante – conclude Romito – È semplicemente l'appendice naturale della Niko Romito Formazione". Che non poteva essere altro se non una cucina.

Spazio è reso possibile grazie a Pasta Garofalo, Caffè Lavazza, Acqua Fiuggi, Pentole Agnelli, Molino Caputo, Oli Ursini, Gourmet Service, Digital Borgo, KitchenAid, Selecta, Broggi, Villeroy & Boch, Cirone Massimo Clelio Ag.Montesilvano, Mieli Thun, Azienda Feudo Antico, Agenzia Stefano Conti Roma.

© 2026 Abruzzo Web Enfasì 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