AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

IL PRESENTE E IL FUTURO DELL'ARTE DELLA CUCINA, INTERVISTA ALLO CHEF STELLATO NIKO ROMITO

23 Luglio 2021

L'AQUILA – Il presente e il futuro dell'arte della cucina, in Abruzzo e in Italia, anche alla luce della pandemia che ha pesantemente colpito il settore della ristorazione.

Questi ed altri i temi al centro dell'intervista in diretta streaming alle ore 11 di oggi a Niko Romito, 46enne chef tre stelle di Castel di Sangro, in provincia dell'Aquila,

Romito dal 2000 gestisce con Cristiana Romito il ristorante Reale a Castel di Sangro, Cuoco autodidatta, profondamente legato al suo Abruzzo, in soli 7 anni ha conquistato 3 stelle Michelin. Ha cominciato a Rivisondoli, nell'ex pasticceria di famiglia, divenuta trattoria, e nel 2011 ha trasferito il Reale a "Casadonna", ex monastero del '500 sempre a Castel di Sangro.

Nel 2016 ha presentato il progetto "IN-Intelligenza Nutrizionale", protocollo scientifico di cucina studiato per il miglioramento della ristorazione negli ospedali. Dal 2017 gestisce anche, con la società Bulgari, tre ristoranti a Dubai, Pechino e Shanghai. Sua ultima sfida il progetto "Campus Ricerca e Alta Formazione" .

© 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