

PRIMA STELLA MICHELIN A “IL RISTORANTE-NIKO ROMITO” A TOKYO: “PREMIATI I NOSTRI VALORI”

7 Dicembre 2023



TOKYO – A soli otto mesi dal debutto nella capitale giapponese, ‘Il Ristorante – Niko Romito’ al Bulgari Hotel Tokyo ha ottenuto una Stella Michelin durante la cerimonia della Guida Michelin Tokyo 2024, che si è svolta oggi presso il National Art Center Tokyo.

Una collaborazione – quella tra lo chef abruzzese e la celebre maison di gioielleria italiana, che è iniziata nel 2017 e oggi Il Ristorante – Niko Romito è presente a Pechino, Shanghai (entrambi con una Stella Michelin), Dubai (due Stelle Michelin), Milano, Parigi e Roma.

L'obiettivo dello chef titolare del Ristorante Reale a Castel di Sangro, tre stelle Michelin e “centro pulsante di ricerca e stimoli creativi”, è quello di portare nel mondo le ricette più rappresentative di tutta Italia, riscritte secondo i canoni di semplicità, essenza, purezza e leggerezza.

“È una profonda emozione ricevere questo premio, dalla guida più prestigiosa del mondo e in una delle più importanti capitali mondiali della gastronomia – ha detto Niko Romito – Credo fortemente in questo progetto, per scrivere i nuovi codici della cucina italiana e della ristorazione di lusso. Una fase di continua crescita e sono particolarmente onorato e orgoglioso di vedere che la nostra visione e i nostri valori siano stati premiati in un Paese la cui cultura gastronomica è così profonda”.

Ottimismo condiviso da Mauro Alosio, Resident Chef de Il Ristorante – Niko Romito del Bulgari Hotel Tokyo, e già Chef presso il Bulgari Hotel Shanghai, che lo scorso novembre ha confermato una stella Michelin per il sesto anno consecutivo.

“Questa Stella Michelin è un grande onore. Rinnoviamo la nostra determinazione e il nostro impegno a ricercare l’eccellenza, per rappresentare al meglio la filosofia dello chef Niko Romito a Tokyo”.