



Niko Romito Formazione

La Niko Romito Formazione è una Scuola di Alta formazione e Specializzazione professionale dedicata al mondo della ristorazione e dell'alta cucina. Nata nel 2011, la scuola offre percorsi formativi differenziati per aspiranti cuochi, professionisti del settore e semplici appassionati, con programmi didattici di lunga durata, corsi intensivi e corsi a breve termine su argomenti specifici. Oltre alle lezioni tradizionali, sono previsti tirocini formativi on site, partecipazione ad eventi e conferenze, affiancamento diretto degli allievi allo staff del Ristorante Reale per creare da subito un filo diretto tra la formazione in aula e l'applicazione pratica in cucina.

Studio, ricerca, passione: questa è la Niko Romito Formazione. Il piano di studi prevede lezioni di educazione sensoriale, botanica, storia della cucina e della gastronomia, diritto alimentare, estetica, sommellerie, management della ristorazione, cucina e pasticceria d'autore. Gli studenti hanno l'opportunità di incontrare i produttori, di visitare le loro aziende e di venire guidati nei grandi mercati alimentari. In questo percorso formativo, gli allievi acquisiscono tutti gli strumenti per arrivare alla centralità delle materie prime. Alla Niko Romito Formazione possono accedere tutte le persone in possesso di un diploma di scuola secondaria di secondo grado, o di scuola media superiore, qualunque esso sia. E' la motivazione personale al centro dell'interesse, più delle capacità manuali che si apprenderanno durante il corso. La Niko Romito Formazione si avvale di una partnership didattica con l'Università di Scienze Gastronomiche del Pollenzo (UNISG) e con Slow Food ed è stata riconosciuta dalla Regione Abruzzo come Sede Formativa Accreditata per la Formazione Superiore, Formazione Post Obbligo Formativo e l'Alta Formazione ai sensi del D.G.R., 20 luglio 2009, nr. 363.

Spazio, il ristorante-laboratorio della Niko Romito Formazione

Spazio è il ristorante-laboratorio della Niko Romito Formazione, la scuola che lo chef tre stelle Michelin ha aperto due anni fa all'interno di Reale|Casadonna a Castel di Sangro (AQ). A Spazio sono i giovani cuochi a gestire tutto alternandosi tra i fornelli e la sala, raccontando le loro creazioni, la scelta degli ingredienti e delle preparazioni, giocando con un menu in continua evoluzione, a cui non mancheranno piatti della tradizione regionale italiana con spunti moderni e attuali.

La formula di ristorazione di Spazio ha avuto diverse location. Tutto è iniziato nel 2013 a Rivisondoli: Spazio apre proprio dove tutto è cominciato, i locali originari del Reale. Dopo una parentesi estiva a Salina, al resort di "Capofaro Malvasia & Resort" di Tasca d'Almerita, nel 2014 Spazio arriva a Roma. Il viaggio si Spazio continua. Prossima tappa: Milano. Spazio a Milano sarà ospitato all'ultimo piano della Galleria Vittorio Emanuele II di Milano. Esempio di architettura eclettica, fu costruita dal 1865 al 1878 su progetto di Giuseppe Mengoni.

Manifesto

Spazio ai giovani, alla sperimentazione, a un ristorante che non ha confini tra sala e fornelli.

Spazio a chi ha voglia di provare sempre qualcosa di nuovo.

Spazio a una cucina in cui creatività e collaborazione coesistono senza gerarchie.

Spazio alle formule appena scoperte, ai sapori mai abbinati prima e a quelli che conosciamo da sempre.

Spazio a un nuovo modo di fare ristorazione.

(Spazio)



Spazio. Il progetto architettonico

C'è un'ideale filo conduttore che lega le architetture che ospitano questa nuova idea di ristorazione e di alta gastronomia. In entrambe le costruzioni – di Roma e Milano – l'uso dell'arco è a livello compositivo centrale ed imperante così come l'utilizzo del ferro e del vetro. In entrambe le location, Spazio si pone nella parte alta dell'arco, ma quasi come un contrasto, Spazio a Roma è dentro all'arco mentre nella circostanza meneghina i locali che ospiteranno Spazio si appoggiano alla curva dell'arco. Come se fosse un gioco di pieni e di vuoti di trasparenza e materia, di luce, curve e linee. All'interno Spazio, ribadisce la sua natura; il contenitore è cambiato ma l'identità è ormai diventato valore imprescindibile ed inalienabile e dalla quale non ci si può allontanare, poiché la semplicità, il rispetto per il passato e la tradizione, la voglia di sperimentazione e di contemporaneità sono i caratteri fondanti della propria essenza come voler ribadire e confermare definitivamente l'animo e la filosofia di chi ha ideato questo progetto di formazione e cucina:

“Io non sono un minimalista: sono un uomo naturalmente allergico al superfluo. Non sono un asceta: mi piacciono la dimensione del raccoglimento e la naturalezza, e mi sento respinto da ciò che è disarmonico, ma vivo a stretto contatto con l'emozione, con la passione. Non è minimalista o ascetico neanche il mio approccio alla materia prima e alla trasformazione dell'alimento” (Niko Romito).

Lo spazio è il luogo in cui gli oggetti reali appaiono collocati, e anche questa volta da questo fondamento vogliamo

partire perché è così che lo concepiamo: i materiali in fondo sono gli stessi (è difficile allontanarsi da essi soprattutto quando diventano sinonimo di eleganza e di ricerca) ma utilizzati in maniera diversa, scomposta, quasi straniata: qui l'ambiente non è aperto e unico ma diviso in tre stanze di varie altezze e varie superfici.

Nella prima stanza le pareti, i soffitti e il pavimento sono fatti di lavagna e scritte, come a voler immergere il cliente in un mare di concetti, idee, pensieri, ricette, tipiche del target di Spazio; all'interno l'ambiente è composto da cubi di ferro arrugginiti che anche qui disegneranno lo spazio e diverranno tavolo e seduta. Sulla parete della cucina ci sarà un taglio in vetro dove elegantemente e prepotentemente il bianco delle divise e dei cappelli e l'acciaio delle attrezzature si proietteranno, come uno schermo di un cinema dove i protagonisti diventano i meccanismi, le tecniche e gli chef.

Si entra nella seconda stanza attraversando una sfumatura sul pavimento che da nero lavagna diventa di cemento sbiancato, l'impressione è di entrare in una scatola di legno, le pareti e il soffitto saranno coperti da tavole di colore biondo bruciato e “gellato”, sul pavimento si poggeranno tavoli in legno stile liberty e anni 30, alcuni con il piede centrale altri con 4 piedi, su di essi saranno poggiati dei piani tondi in cemento lavorati secondo tecniche antiche tanto che sembrano fatti di ceramica antica, attorno si incroceranno sedie vecchie e sedie di design, sopra i piatti di ceramica bianca, i tovaglioli di lino e le posate d'acciaio creeranno un effetto cromatico del tutto unico, il tutto illuminato da una vecchia opalina bianca con i saliscendi in ceramica, la luce così potrà essere regolata a seconda delle convenienze e delle esigenze, un gioco di toni su toni di gradi di grigio e bianco con fondi e tagli di legno. L'ultima stanza è quella che si affaccia sulla piazza del Duomo: qui il legame con il progetto romano si rafforza e si evidenzia, gli alberi che delimitavano idealmente il terrazzo romano diventa un solo grande albero che riempirà la parte alta della sala, l'intento è quella di valorizzarla ed esaltarne l'altezza.

Le pareti e il soffitto saranno in cemento, un cemento materico, irregolare, granuloso, ruvido; il pavimento sarà anch'esso in cemento, su di esso vecchie sedie e “vari tavoli di diversa fattezze, di svariate essenze, di poliedriche storie su di essi, il tavolo è il centro del nucleo familiare, sulla tavola



rimangono e vivono i ricordi, gli avvenimenti, i racconti, la vita di famiglie e generazioni, per questo abbiamo usato dei vecchi tavoli e delle vecchie sedie intesi proprio come elemento e simbolo di identità della famiglia italiana." La luce si proietterà sui tavoli in maniera elegante ed essenziale grazie ad un budello in lana che farà da canale ai cavi elettrici, come degli ideali rami dell'albero.

E' un procedere verso l'esaltazione dei sensi, non è semplicemente mangiare inteso come nutrirsi ma vivere un'emozione completa che esalti lo spirito e l'essenza di chi lo vive, l'ingrediente primario è l'ambiente nel quale ogni azione si svolge. □ Procedimento. Scostare la vecchia sedia, tovagliolo di lino bianco sulle gambe, le posate fredde, lo scintillare dei bicchieri di cristallo, il braccio che si posa sul vecchio tavolo, il contatto con la porcellana. Parole, pensieri, profumi. Contesto gastronomico. Emozioni sul palato. Voglia di ricerca e innovazione, il peso della tradizione e della memoria, silenziose emozioni tattile. Chiudere gli occhi. Totale. Ambiente caldo, laboratorio e passione, ritorno alle origini, voglia di mettersi in gioco, continua sperimentazione, la luce sul tavolo crea una porzione di infinito, alzarsi diventa un'eresia, la purezza diventa crudele. Essenziale. Lo Spazio.

Il progetto architettonico di Spazio Roma e Spazio Milano sono stati curati dallo Studio Leonardo Project dell'Arch. Leonardo De Carlo.

Niko Romito

Niko Romito nasce a Castel di Sangro (AQ) il 30 aprile 1974, ultimo arrivato in una casa già "dominata" da tre sorelle. La famiglia è grande e unita, con radici che affondano nel territorio abruzzese. Frequenta il liceo e l'università a Roma: sogna la finanza ma il forte legame con il suo Abruzzo lo richiama spesso verso Rivisondoli, dove il padre ha aperto una pasticceria nel 1970, convertita dopo trent'anni in un ristorante - il primo "Reale". Gli mancano cinque esami alla laurea in Economia e Commercio quando il padre si ammala. Alla sua scomparsa, Niko e la sorella Cristiana assumono la gestione del Reale. Niko non ha maturato alcuna concreta esperienza gastronomica e gli esordi sono nel segno dell'improvvisazione. Quando comprende la necessità di acquisire solide basi tecniche e teoriche, mantiene la sua attitudine anticonformista; anziché puntare a un diploma alberghiero o a uno stage nella cucina di uno chef titolato, opta per un'autodidattica "pilotata". A Roma salta i preliminari e frequenta il corso avanzato della scuola di cucina "A tavola con lo chef" di Antonio Sciullo, suo conterraneo e amico del padre. A Sottomarina di Chioggia (VE) segue una manciata di corsi dell'Istituto "Etoile". Trascorre 20 giorni a Girona, presso El Celler de Can Roca (all'epoca con due stelle Michelin, oggi tre), sufficienti per comprendere la necessità di un cambio di direzione. Fondamentale sarà anche l'incontro con Valeria Piccini e il marito Maurizio Menichetti, al ristorante Da Caino (due stelle Michelin) di Montemerano (GR); nasce un rapporto di amicizia e confronto professionale che dura da allora. Niko è curioso: ogni attimo libero è speso sulle pagine di un libro o ai tavoli del ristorante di questo o quel collega. Tutto serve per dar forma a un'intuizione, a una nuova visione. Il 2004 è l'anno della "prima rivoluzione" del Reale: diminuiscono i coperti e l'arredo è alleggerito, così come l'idea di cucina, che abbandona il concetto di osteria di montagna per abbracciare un'espressione più personale e ricercata, pur mantenendo un forte legame con il territorio. A partire da questo momento arrivano i primi riconoscimenti. Nel 2005 Niko Romito entra nella guida dei JRE (Giovani Ristoratori d'Europa); nel 2006 è tra i migliori emergenti per la guida del Gambero Rosso e "Giovane dell'anno" per la guida dell'Espresso. Nel 2007 arriva la prima stella Michelin. Il 2008 è l'anno della "seconda rivoluzione": il locale subisce un'importante ristrutturazione e l'offerta gastronomica prende sempre più la direzione di una "cucina dell'ingrediente", snella e lineare. Dal 2009 al 2011 arrivano la seconda stella Michelin; le tre forchette della guida del Gambero; l'ingresso



nella guida de Le Soste; i premi "Pranzo dell'Anno" della guida dell'Espresso e "Miglior Chef" della guida di Identità Golose.

La "terza rivoluzione" non può che significare rottura completa. Niko Romito si trasferisce a Casadonna, un monastero del 1512 che domina la valle di Castel di Sangro: quando l'acquisto è poco più di un rudere e l'intenzione è di farne il quartier generale di un sistema che oltre alla ristorazione comprenda anche l'ospitalità e l'alta formazione professionale. È una scommessa: la scala dell'operazione di recupero è imponente. Nel 2011 la nuova Casadonna apre le porte, con una versione potenziata del Reale, la sede della neonata "Niko Romito Formazione", la Scuola di Alta Formazione e Specializzazione Professionale e una struttura ricettiva con sei camere di charme. Nel 2013 a Rivisondoli, nei locali originari del Reale, nasce Spazio, il primo ristorante-laboratorio in Italia completamente gestito dagli allievi di una scuola professionale privata. In autunno debutta Unforketable, la video- enciclopedia della cucina italiana moderna, in collaborazione con Pasta Garofalo. A novembre arriva la terza stella Michelin, ad appena sette anni dalla prima e a soli 39 anni d'età. Sempre nel 2014 la guida dell'Espresso (edizione 2015) assegna a Romito il premio per la "Performance dell'Anno" e il punteggio di 19,5/20. Risultati che, pur collocandolo ai vertici della cucina italiana e internazionale, non attenuano la sua voglia di "far ricerca e migliorare ancora".

Tutti i materiali della cartella stampa sono disponibili sul sito www.autogrill.com al seguente link:

<http://www.autogrill.com/it/our-way/progetti-speciali-il-mercato-del-duomo>

Password per accedere all'area stampa: **autogrill2015**



@mercatodelduomo; #ilmercatodelduomo