Lo chef stellato Niko Romito relatore al Salone del Risparmio di Milano

niko-romito-0ecbf7a7

Niko Romito, executive chef e proprietario ristorante Reale, tre stelle Michelin, sarà tra i relatori del prossimo Salone del Risparmio, in programma dal 6 all'8 aprile al MiCo – Milano Congressi di via Gattamelata 5. In particolare, lo chef sarà il mattatore dell'incontro "Un dialogo tra cucina e finanza", organizzato da Corriere Economia mercoledì 6 aprile presso lo spazio Agorà alle 13:45.

Classe 1974, Romito gestisce dal 2000 con la sorella Cristiana il ristorante Reale. Tra il 2006 e il 2013 conquista tre stelle Michelin e i più alti riconoscimenti delle principali guide di settore. Nel 2011 trasferisce il Reale da Rivisondoli a Casadonna, ex monastero cinquecentesco di Castel di Sangro, dove alla ristorazione affianca anche l'opsitalità, e realizza una scuola di alta formazione professionale. Nel 2013 fonda Spazio, ristorante-laboratorio, gestito dai diplomati della Niko Romito Formazione, e lancia Unforketable, video-enciclopedia digitale dei Cucina moderna.