

BOMBA
NIKO ROMITO



Bomba, il temporary store di Niko Romito apre a Pescara

Un boato di gusto e dolcezza per scaldare le Feste ai tempi del Covid. Inaugurazione il 19 dicembre

BOMBA TEMPORARY
NIKO ROMITO

**DAL 19 DICEMBRE A PESCARA
VIA TRENTO (ANGOLO VIA MILANO)**

#PRENDI #GUSTA #PASSEGGIA

BOMBA + **CIOCCOLATA CALDA**

BOMBA TEMPORARY È IL NEGOZIO TEMPORANEO DI NIKO ROMITO.
LA SFERA DI PASTA DOLCE CON CREMA, CIOCCOLATO O CONFETTURA SI POTRÀ
CONSUMARE ACCOMPAGNATA CON UN BICCHIERE DI CIOCCOLATA CALDA.

**"IL CIBO DA STRADA ITALIANO RIEMPIRÀ DI
CALORE QUESTE GIORNATE DI FESTA."**

Indirizzo e data da segnarsi sono **Via Trento, angolo Via Milano** in pieno centro di Pescara, **sabato 19 dicembre ore 9.30**. Apre i battenti l'atteso temporary store **Bomba di Niko Romito**.

Da un ricordo rassicurante custodito come simbolo delle proprie radici trae origine la scelta dello chef abruzzese, **tristellato Michelin**, di coltivare la passione per un dolce apparentemente semplice, ma senz'altro appagante: la [bomba](#). È la leccornia che lo chef da bambino vedeva sfornare al padre nella pasticceria di Rivisondoli (Aq).

Nell'attuale periodo monopolizzato dal Covid e dall'instabilità per il comparto enogastronomico, Bomba rappresenta un messaggio di speranza che scaldereà cuori e palati a suon di cioccolata calda e **bombe street food** all'insegna del motto: "**Prendi, gusta e passeggia**", con la consapevolezza che l'ennesimo Dpcm (in caso di divieto di passeggiate) lo potrebbe trasformare in "**Prendi, gusta e porta a casa**". Gli orari di Bomba prevedono l'apertura tutti i giorni dalle 9.30 alle 13.30 e dalle 16.30 alle 21.30.

«Sono un cuoco, non posso aprire le porte dei miei ristoranti ora, ma è attraverso il cibo che amo comunicare e così ho deciso di fare i miei auguri di Natale lasciando la parola alle mie bombe, perché raccontano tutto ciò che io direi a parole», commenta lo chef.

BOMBA

NIKO ROMITO



La Bomba di Niko Romito (Foto © Niko Romito).

Niko Romito: un imprenditore da 3 stelle Michelin

Niko Romito insieme alla sorella Cristiana gestisce il [Ristorante Reale](#) dal 2000. Il percorso, che in 7 anni l'ha condotto alle 3 stelle Michelin, inizia a Rivisondoli (Aq) nell'ex pasticceria di famiglia divenuta poi trattoria; nel 2011 ha luogo il trasferimento del Reale a Castel di Sangro (Aq), all'interno della struttura Casadonna, un ex monastero cinquecentesco restaurato.

Oggi Niko Romito è sinonimo di un progetto dal respiro internazionale che comprende anche l'**Accademia Niko Romito**, scuola di alta cucina professionale con sede a Casadonna; **Spazio Niko Romito**, format inaugurato nel 2013 presente a Milano, Roma e Rivisondoli; [ALT Stazione del Gusto](#), format di ristorazione per viaggiatori sulla Statale 17 di Castel di Sangro; **Bvlgari Hotel & Resorts**, collaborazione che vede Niko Romito curare l'offerta dei ristoranti a Pechino (1 stella Michelin), Shanghai (1 stella Michelin), Dubai e Milano. **Bomba di Pescara** è un altro tassello dell'articolato "universo" Romito costantemente in evoluzione.

Data di creazione

18/12/2020

Autore

jenny-viant