Altri titoli in collana:

CAINO
La cucina di Valeria Piccini

CRACCO
Sapori in movimento

ENOTECA PINCHIORRI
Il gusto dell'eccellenza

GIRARDET
La prima grande cucina creativa

GRANDI CHEF DI SPAGNA
Adrià, Aduriz, Arzak, Berasategui, Dacosta, De La Osa, Martínez Alija, Roca, Ruscalleda, Subijana

IL LUOGO DI AIMO E NADIA
Gusto e armonia

JOIA
I nuovi confini della cucina vegetariana di Pietro Leemann

NOBU
Tutte le ricette

NOBU WEST
La cucina di Nobu in Occidente

SADLER
Menù per quattro stagioni

SANTINI
Dal Pescatore: la storia e le ricette della famiglia Santini

AL SORRISO
La cucina di Luisa e Angelo Valazza

In copertina e sul retro:
foto Francesca Brambilla e Serena Serrani

«I miei piatti nascono da un lungo lavoro di concentrazione del gusto... Cerco di togliere i condimenti, le salse in eccesso, i grassi, perché se i sapori d'Abruzzo sono forti e autentici, non per questo la mia cucina deve essere greve».

La sublime creatività di Niko Romito, chef stellato del *Reale* di Rivisondoli, si esprime in piatti unici, in cui la rigorosa ricerca di armonia e la tensione alla «felicità del palato» approdano a una nuova «poesia del *terroir*».

Ricette frutto di un'autentica passione, che si nutrono dell'essenziale e rifuggono da qualsiasi orpello. Ingredienti semplici, lavorati con cura artigianale. Sapori veri, che non hanno bisogno di parole roboanti per essere spiegati, dall'Assoluto di cipolle alla Croccante espressione di lingua; dall'Ostrica, pomodoro e mela al Torcinello di agnello con friggitelli: è questo il segreto di Niko.

ISBN 978-88-09-74384-7
93749K € 25,00

NIKO
SEMPLICITÀ REALE

NIKO

SEMPLICITÀ REALE

GIUNTI

Clara Vada Padovani è nata ad Alba (Cn) e vive a Torino. Esperta di storia della cucina e critica gastronomica, collabora con tv e riviste. In Francia ha pubblicato il best seller *Nutella 40 ans de plaisir* (2005); in Italia ha firmato due successi editoriali: *Passione Nutella* (Giunti, 2006; tradotto in Francia nel 2008) e *Dolci del sole* (con Salvatore De Riso, 2008).

Gigi Padovani è nato ad Alba (Cn) e vive a Torino. Giornalista a "La Stampa" dal 1985 e critico gastronomico, ha pubblicato una decina di libri, alcuni tradotti all'estero. Tra le sue opere: *Nutella. Un mito italiano* (2004) e *Slow Food Revolution* (2005).

Insieme i coniugi Padovani hanno scritto *Conoscere il cioccolato* (2006), premiato dal Bancarella della cucina, e *Gianduiotto mania* (Giunti, 2007).

Niko Romito è nato a Rivisondoli (Aq), dove vive. Dal 1999 gestisce, con la sorella Cristiana, il ristorante *Reale*, di cui è chef-patron. Entrato nei *Jeunes Restaurateurs d'Europe* nel 2004, due anni dopo è proclamato "Giovane dell'anno" dalla guida *Ristoranti d'Italia 2006* de "L'espresso". Il suo locale fa parte dell'associazione *Le Soste*. Nel 2009 ha ottenuto le due stelle *Michelin* e le tre forchette del *Gambero Rosso*.