

NIKO ROMITO
C A M P U S

C A M P U S

S C U O L A

R I C E R C A

S T R U T T U R A

D I D A T T I C A

N I K O R O M I T O

M A N I F E S T O



S C U O L A

Innovazione, responsabilità sociale e sostenibilità ambientale, sono i valori fondanti della mission del Campus Universitario di Ricerca e Alta Formazione Niko Romito, naturale evoluzione dell'Accademia dello chef 3 stelle Michelin nata nel 2011.

Il Campus punta a creare una nuova generazione di cuochi che, oltre al percorso formativo di cucina italiana professionale, esplora in modo approfondito il campo della nutrizione, scrivendo il nuovo paradigma della ristorazione collettiva.

La ricerca e lo sviluppo in ambito nutrizionale, la standardizzazione e industrializzazione dei processi di trasformazione, l'alta formazione rivolta agli operatori del settore gastronomico, della nutrizione personale e della trasformazione e transizione alimentare, arricchiscono il programma formativo di elementi fondamentali per la crescita professionale e umana del cuoco contemporaneo.



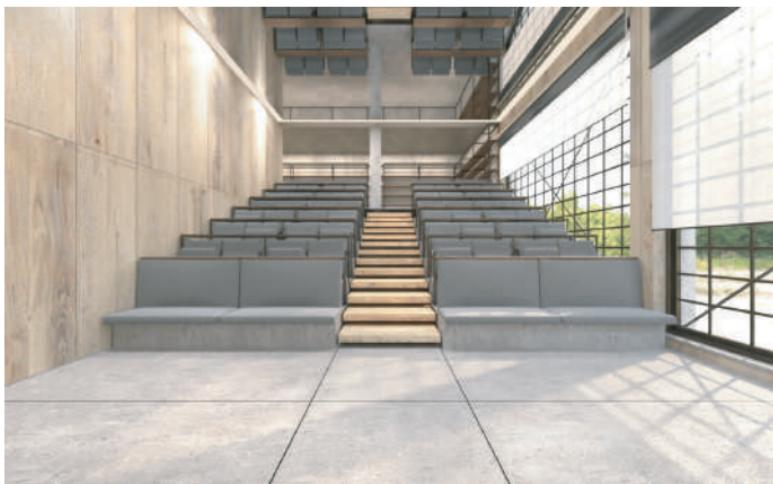
R I C E R C A

Il progetto si pone l'obiettivo di implementare la ricerca scientifica basata su metodi già sperimentati in questi anni di studio e applicazione sul campo, capace di codificare nuove metodologie per la trasformazione del cibo, così da renderlo più salubre, più sostenibile e più accessibile.

La formazione di cuochi e manager della ristorazione del futuro è la missione della proposta didattica del Campus, poiché l'applicazione e l'implementazione del Metodo Niko Romito nella ristorazione collettiva in senso lato, segnerà un importante cambio di passo.

Un metodo sperimentato sul campo, certificato dall'Università La Sapienza, indicato dalla FAO come migliore pratica nell'applicazione della dieta mediterranea.

Un metodo che dimostra come far mangiare bene integrando gusto e salubrità rispettando la sostenibilità ambientale ed economica e i principi della circolarità evitando gli sprechi alimentari, è non solo possibile, ma necessario.



S T R U T T U R A

Il Campus Niko Romito è uno spazio fisico e virtuale dove idee e progetti interagiscono con l'architettura e il design.

Partendo dall'idea ecologica e sostenibile di un recupero di archeologia industriale, il Campus si sviluppa su 3.700 metri quadrati suddivisi in laboratori di ricerca, aule didattiche, centri di produzione per materiali didattici virtuali e aree comuni, tra cui spazi multimediali con contenuti e materiali a disposizione degli studenti (on e off campus), spazi aperti a contatto con la natura e dedicati a sperimentazioni agronomiche e zone dedicate a un apprendimento libero e autoguidato.

Il progetto architettonico è funzionale a promuovere un modello di apprendimento attivo e cooperativo, che stimoli creatività, innovazione, autoimprenditorialità e crescita personale, favorendo contaminazione di idee e di conoscenza.

Nel progettarlo, Niko Romito ha immaginato uno spazio in cui l'energia innovativa e stimolante dei giovani venisse alimentata dalla conoscenza di realtà industriali ed imprenditoriali, dal "saper fare" delle imprese e degli artigiani, nonché dall'approccio teorico degli accademici. Questo stile di contaminazione si riflette nel progetto architettonico, perché gli spazi nascono in relazione a una funzione e una funzione nasce come emanazione di un'idea.



D I D A T T I C A

Il modello didattico nasce dall'esperienza decennale dell'Accademia Niko Romito: insegnamento diretto a piccoli gruppi di studenti, esperienza pratica in cucina, formazione teorica in aula, sperimentazione in laboratori, percorsi formativi in seno ad aziende, realtà agricole e agroalimentari, centri di produzione, ristoranti e laboratori.

Il Campus è dotato di aule didattiche all'avanguardia e altamente tecnologiche dove sperimentare i vari settori della cucina, della pasticceria, della panificazione e della gelateria.

Interagiscono costantemente dialogo teorico e pratico, grazie a laboratori scientifici dove viene analizzata la trasformazione del cibo, a un ristorante didattico dove progettare e pensare nuovi format e formule gastronomiche e a un'aula magna.

Oltre alla creazione di programmi educativi in modalità virtuale che consentono la fruizione al resto del mondo, vengono creati tutti i materiali per la didattica e i video tutorial di tecniche e ricette, procedure e processi. Il polo multimediale inoltre, approfondisce con laboratori e workshop, anche il tema dell'Immagine, del Design e della Comunicazione.



N I K O R O M I T O

Niko Romito dal 2000 gestisce il Ristorante Reale con Cristiana, solida intesa fraterna e imprenditoriale che ha segnato fino ad oggi ogni momento importante.

Cuoco autodidatta, profondamente legato al suo Abruzzo, in soli 7 anni ha conquistato 3 stelle Michelin. Tutto è iniziato a Rivisondoli, nell'ex pasticceria di famiglia, divenuta trattoria, dove Niko e Cristiana crescono, sviluppando una personale e intensa visione della cucina abruzzese contemporanea e un'idea intima e sartoriale del servizio.

Nel 2011 il Reale si trasferisce a "Casadonna", ex monastero del '500 a Castel di Sangro. Negli spazi dell'ex monastero cinquecentesco, Niko Romito fonda anche la sua scuola di cucina, costruendo di anno in anno una didattica basata su un metodo decisamente all'avanguardia: una scuola di piccoli numeri, di rapporti diretti ed esperienze educative straordinarie.

Oggi la sua scuola di cucina diventa Campus, un polo didattico di alta formazione che trasforma la figura del cuoco in un operatore della nutrizione del futuro, in un professionista del cibo contemporaneo.

M A N I F E S T O

F O O D P O W E R

Dobbiamo rivoluzionare il paradigma della ristorazione collettiva, per dare un accesso democratico al cibo di qualità ad una platea sempre più ampia di cittadini: dai malati in ospedale, fino ai ragazzi nelle scuole. Perché un cibo buono e salubre può migliorare la qualità della vita delle persone, abbattere i costi sociali legati alla malnutrizione, informare le famiglie sulla corretta alimentazione.

M O N A S T E R I C O N T E M P O R A N E I

Abbiamo bisogno di monasteri contemporanei: luoghi dove giovani fiduciosi nel futuro e desiderosi di apprendere, pronti a mettere in discussione i dogmi e le convinzioni precostituite, possano scrivere una nuova pagina di un cambiamento culturale fondata su una rinnovata cultura del cibo e della sua trasformazione.

M A N I F E S T O

C I B O N U T R I M E N T O

Mangiare può essere puro piacere. Nutrirsi è uno dei fondamenti della nostra salute.

Mettiamo cibo e nutrimento al centro della nostra ricerca.

C I B O S O S T E N I B I L E

Dobbiamo diffondere una nuova cultura del cibo che, oltre alle tradizioni, alla cultura e alla biodiversità, consideri centrali il tema della sostenibilità e dell'ecologia, dalla coltivazione alla raccolta, dalla selezione alla sua trasformazione, dal confezionamento alla distribuzione e consegna, fino al suo eventuale riciclo.

M A N I F E S T O

T R A S F O R M A R E I L C I B O

Essere cuochi non significa solo cucinare.

Significa svolgere un lavoro quotidiano di ricerca e sviluppo di protocolli di trasformazione del cibo.

S C I E N Z A \ S T A N D A R D \

S C A L A

I processi scientifici, standardizzati e scalabili, creano nuovi modelli gastronomici, volti a migliorare e cambiare concretamente la fruizione dell'intero mondo dell'alimentazione: dall'alta gastronomia, al bistrot e al bar, dalla ristorazione collettiva, alla cucina domestica.

M A N I F E S T O

C I B O D E M O C R A T I C O

Uno degli obiettivi primari, è quello di democratizzare e di rendere accessibile il cibo di qualità a fasce di persone e a modelli di ristorazione quanto più ampi possibile.

C U C I N A \ U N I V E R S I T A '

Il percorso di ricerca del Campus vuol rispondere ai problemi della ristorazione collettiva e dell'industria di trasformazione alimentare, codificando processi e protocolli di preparazione attraverso la sinergia di ricerca e tecnologia appannaggio dell'alta ristorazione e i più avanzati studi nutrizionali in ambito universitario.

M A N I F E S T O

C U C I N A \ T E R R I T O R I O

P A E S A G G I O

Costruiamo una nuova cucina che sia profondamente radicata al territorio e al paesaggio. Includiamo il concetto di paesaggio nella nostra ricerca perché, come la nostra Costituzione insegna, la biodiversità italiana nei secoli ha dato vita a culture agricole e gastronomiche così variegate e straordinarie, che la cucina non può e non deve mai più ignorare.

P A R T I A M O D A L L E O R I G I N I

Il cibo e la cucina sono ambasciatori dell'ecosistema da cui provengono.

Dobbiamo studiare ed esplorare il territorio agricolo, il contesto culturale, le abitudini di preparazione e consumo degli alimenti alla base della nostra identità.

NIKO ROMITO

C A M P U S

Strada Statale 17, 149

Castel di Sangro (AQ)

www.campusnikoromito.it