



ACCADEMIA
NIKO ROMITO



LA SCUOLA DI CUCINA ITALIANA PROFESSIONALE



NIKO ROMITO: LO CHEF E LA SUA SCUOLA

«Ho creato questa scuola perché sono convinto che, in particolare nel settore della ristorazione, sia necessaria una formazione integrata e completa che insegni agli aspiranti cuochi a comprendere cosa cucinano. A conoscere la provenienza degli alimenti, la loro composizione chimica, l'importanza di avere materie prime di qualità, la percezione del gusto del cibo. Ad essere sempre curiosi, e ad amare la ricerca. In Accademia insegno ai miei allievi ad essere creativi nel rispetto dell'essenza degli alimenti. Ma insegno anche la vita in brigata e in cucina, il lavoro di squadra. Questo, per me, significa essere cuochi».

Lo chef Niko Romito è il fondatore dell'Accademia, scuola di Alta formazione e specializzazione professionale dedicata al mondo della ristorazione. Cuoco autodidatta, dal 2000 gestisce il ristorante Reale di Rivisondoli (AQ) insieme a Cristiana Romito. Nel 2011 Cristiana e Niko trasferiscono il Reale a Castel di Sangro, in un ex monastero del '500 che diventa anche sede del boutique hotel Casadonna e della scuola di cucina professionale. In sette anni – dal 2006 al 2013 – Romito conquista tre stelle Michelin, oltre a importanti riconoscimenti, come quelli delle guide L'Espresso e Gambero Rosso, o il 15° posto nella classifica dei 50 migliori ristoranti al mondo.



Dal 2012 al 2022 l'Accademia Niko Romito ha formato circa 300 allievi: tutti sono attualmente occupati. Di questi, 45 hanno aperto un'attività propria, mentre altri sono impegnati in brigate di ristoranti stellati e internazionali. Oltre a Spazio Rivisondoli, Romito ha aperto i ristoranti Spazio Roma e Spazio Milano, dove gli allievi vengono inviati a fare il tirocinio curriculare, ultima fase del percorso della scuola che da formativo diventa professionale. Cura anche i ristoranti della catena Bulgari Hotels di Milano, Parigi, Dubai (2 stelle Michelin), Pechino (1 stella) e Shangai (1 stella). Ha infine creato i format Bomba, Laboratorio Niko Romito (Pane e lievitati) e Alt – Stazione del Gusto.



LA STRUTTURA

La struttura che ospita l'Accademia è Casadonna, a 832 metri di altitudine, un ex monastero ristrutturato. La sua forma assomiglia a un ferro di cavallo diviso in tre edifici: ristorante, boutique hotel e scuola di cucina. L'ala che ospita l'Accademia è quella che guarda a Sud, verso il borgo di Castel di Sangro (AQ), nel cuore del Parco Nazionale d'Abruzzo Lazio e Molise. In questa struttura gli allievi hanno a disposizione un'aula multimediale, due laboratori di cucina e un laboratorio per lievitati, pane e pasticceria. All'esterno ci sono invece vigneti, arnie, alberi da frutta e campi ricchi di erbe spontanee. Proprio come gli antichi monasteri.





Attiguo alla scuola, al centro del complesso, c'è il ristorante Reale. L'Accademia Niko Romito è l'unica scuola di cucina in Italia che convive con un ristorante 3 stelle Michelin.

Gli allievi hanno la possibilità di confrontarsi con i cuochi e i tirocinanti che frequentano la cucina del Reale, arricchendo il loro bagaglio culturale ed esperienziale attraverso lo scambio di idee e qualche attività svolta in comune (lezioni, foraging, palestra).

Al lato Nord della struttura ha sede il boutique hotel che prende il nome di Casadonna, e che offre ospitalità ai clienti del ristorante provenienti da tutto il mondo.

IL PROGRAMMA DIDATTICO

L'Accademia promuove ogni anno due corsi di cucina professionale che hanno inizio a marzo e a ottobre. Ai corsi possono accedere tutti i diplomati di scuola media secondaria che non abbiano superato il 35° anno di età. Dopo la domanda, i candidati devono superare la selezione di ingresso. Il numero di allievi ammesso ad ogni corso infatti non può superare il numero di 16; in questo modo gli insegnanti e i tutor hanno la possibilità di seguire con scrupolo ogni allievo e intervenire immediatamente, annullando il rischio che qualcuno resti indietro.

Il programma didattico prevede dodici mesi di lezioni e tirocinio così suddivisi:



1 MESE

di lezioni teoriche



4 MESI

di laboratorio



1 MESE

di ristorante didattico



6 MESI

di tirocinio formativo in
un ristorante professionale



UN MESE DI LEZIONI TEORICHE

Si svolgono nell'aula multimediale
e le principali materie sono:

- \\ \\ \\ Educazione sensoriale
- \\ \\ \\ Botanica ed Etnobotanica
- \\ \\ \\ Storia della Cucina italiana
- \\ \\ \\ Chimica del Gusto
- \\ \\ \\ Corso HACCP base con rilascio tesserino SIAN/ASL
- \\ \\ \\ Informazione e Formazione generale e specifica
in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro
- \\ \\ \\ Food cost e Menu Engineering
- \\ \\ \\ Attrezzature e Tecnologia in cucina
- \\ \\ \\ Apicoltura, il mondo del miele
- \\ \\ \\ Cibo e salute, allergie e intolleranze alimentari
- \\ \\ \\ I Coltelli e l'affilatura
- \\ \\ \\ L'Olio
- \\ \\ \\ Il Caffè
- \\ \\ \\ I Formaggi
- \\ \\ \\ I Grani Antichi

4 MESI DI LEZIONI IN LABORATORIO

Si svolgono nei tre laboratori e sono:

- \\ I Tagli, le basi, le salse e i condimenti
- \\ La Pasta, secca, fresca e ripiena
- \\ Il Riso
- \\ Cereali e legumi
- \\ Il mondo dei Vegetali
- \\ Il mondo delle Carni
- \\ Il mondo del Pesce
- \\ Tecniche di cotture
- \\ Le Fritture
- \\ Panificazione e Lievitati
- \\ Pasticceria, le basi e i dolci al piatto
- \\ Gelateria da ristorazione
- \\ Simulazioni di servizio
- \\ Attività sportiva con un coach dedicato



LE VISITE DIDATTICHE

Momenti importanti di conoscenza si hanno con le visite didattiche. Durante i sei mesi di corso in Accademia, gli allievi guidati dai propri tutor visitano le aziende di piccoli produttori del territorio o di importanti realtà agro-industriali, alcuni ancora poco conosciuti, altri noti nel mondo della ristorazione per le loro eccellenze.

Pasta, farina, carne, vino, formaggi, tartufi, salse, miele.

Durante queste visite si svolgono delle vere e proprie lezioni in trasferta, che spesso si concludono con la degustazione dei prodotti.



PERCHÉ SCEGLIERE L'ACCADEMIA



AGEVOLAZIONI

Previste tre borse di studio destinate agli allievi più meritevoli e finanziamenti esclusivi della Banca di Credito Cooperativo di Roma.



OCCUPAZIONE

I giovani cuochi formati in Accademia trovano facilmente lavoro in Italia e all'estero.



CLASSI A NUMERO LIMITATO

Una scuola a misura di cuoco: didattica innovativa e classi con massimo 16 studenti.



ATTREZZATURE

L'Accademia Niko Romito mette a disposizione dei suoi allievi tre laboratori dotati di tutti gli strumenti che si utilizzano nelle cucine professionali.



RISTORANTE DIDATTICO

Un vero ristorante dove ogni alunno può mettersi alla prova: dalla sala alla cucina, una full immersion fondamentale per capire il lavoro del cuoco e il business della ristorazione.



CORPO DOCENTE

Proviene dall'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (Bra), da Slow Food Italia, dall'Università del Caffè di Trieste, dalla Carpigiani Gelato University, dalle Università abruzzesi e del Molise. Le lezioni sono tenute anche da professionisti, esperti e chef stellati.

BORSE DI STUDIO E AGEVOLAZIONI



BORSE DI STUDIO

Erogate ai primi tre allievi in ordine di voto alla fine di ogni corso di cucina professionale.

- /// 1° – 5.000 €
- /// 2° – 3.000 €
- /// 3° – 3.000 €

Borse di studio in euro o in premi di pari valore.

FINANZIAMENTO

Grazie alla collaborazione con la BCC di Roma, gli allievi possono accedere a due finanziamenti:

- /// **Opzione 1 – Finanziamento al 70%**
- /// **Opzione 2 – Finanziamento al 100%**

Il rimborso inizia al termine dei 12 mesi di corso con piccole rate da restituire in 72 mesi al massimo.

ALTRE INFORMAZIONI

- /// 300 allievi iscritti dal 2012
- /// La maggior parte degli allievi trova lavoro nel mondo Ho.Re.Ca. o in brigate di cucina in Italia e all'estero
- /// 45 allievi sono proprietari o manager di attività ristorative
- /// 15 partner
- /// 46 borse di studio erogate per un valore di 162.000 €



DOTAZIONI E ATTREZZATURE

L'Accademia mette a disposizione dei suoi allievi: tre laboratori dotati di tutti gli strumenti che si utilizzano nelle cucine professionali, un'aula didattica multimediale dove svolgere le lezioni teoriche e una palestra convenzionata per gli esercizi fisici. Per quanto riguarda i laboratori, sono forniti di abbattitori di temperatura, sterilizzatori, macchine sottovuoto e roner, essiccatori, estrattori, fermo lievitatore, forno in pietra, mantecatori per gelato, Pacojet e altre attrezzature utilizzate dai professionisti dalla ristorazione.



DOCENTI ED ESPERTI



L'Accademia conta di 10 docenti-chef e di 22 tra docenti universitari, esperti e professionisti. Tra gli chef che insegnano cucina agli allievi c'è naturalmente Niko Romito, il suo sous-chef Dino Como, i tutor chef Claudio Bellavia e Davide Mazza, l'esperto di pasta chef Michele De Blasio, l'esperto di cucina di pesce chef Nicola Fossaceca, il pastry chef Carmine Marino, l'esperto di cucina di mare italiana chef Carmine Pascucci, l'esperto di pesce di acqua dolce chef Sandro Serva e l'esperto in tecniche avanzate di cucina Fabrizio Sangiorgi.

A docenti ed esperti si alternano, a seconda del programma didattico, piccoli produttori e fornitori di materie prime d'eccellenza. Tra gli accademici e gli esperti che la scuola di cucina professionale accoglie nelle sue aule e nei suoi laboratori vi sono docenti provenienti dall'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, dall'Università di Bologna, dall'Università di Chieti-Pescara, del Molise e di Perugia, medici specializzati, ricercatori, professionisti, giornalisti e scrittori.



IL RISTORANTE DIDATTICO



A distinguere l'offerta formativa dell'Accademia è il mese di formazione professionale che tutti gli allievi devono trascorrere a Spazio Rivisondoli, il ristorante didattico che un tempo ospitava il Reale. Obiettivo di Spazio Rivisondoli è quello di far vivere l'esperienza immersiva di un ristorante vero, dove gran parte dell'operatività è a carico dei ragazzi. Un vero e proprio acceleratore formativo diviso in due fasi. Nella prima fase gli allievi prendono possesso del ristorante, riaccendono i fornelli e le apparecchiature di cucina e preparano il menù insieme allo chef Niko Romito.





In un secondo momento gli allievi accolgono i clienti, cucinano i piatti e li presentano a tavola, rispondendo a domande che a volte riguardano anche la loro esperienza personale. Non lavorano più in un ambiente “protetto” come è quello della scuola, ma lavorano nel mondo reale, con clienti veri, che hanno esigenze diverse e pongono domande e dubbi, fanno complimenti ma muovono anche critiche. Alla fine di questa esperienza, ogni allievo ha scoperto cosa vuol dire essere responsabili di un ristorante, pensare alla sua organizzazione. E, soprattutto, ha toccato con mano quant’è importante il lavoro di squadra, e il rispetto di ogni ruolo. In cucina e in sala.



Il ristorante didattico Spazio Rivisondoli si trova in via Regina Elena 49 ed è aperto nel mese di agosto (sessione estiva) e tra dicembre e gennaio (sessione invernale), seguendo il calendario del programma didattico.



Le Jardin
des
CAPUTO



IL TIROCINIO



Il Corso di cucina italiana professionale dell'Accademia Niko Romito prevede un tirocinio curricolare della durata di 6 mesi che segna la fine delle lezioni nella sede di Castel di Sangro. Dopo l'esperienza del ristorante didattico Spazio Rivisondoli, e dopo il terzo esame di cucina, gli allievi vengono destinati in uno dei ristoranti del gruppo: Spazio Roma, Spazio Milano, i ristoranti Niko Romito della catena Bulgari di Parigi e Dubai, il Reale di Castel di Sangro o in altri prestigiosi ristoranti in Italia.

Sia che si svolga in Italia o che si svolga all'estero, quella del tirocinio è un'esperienza fondamentale per chi frequenta l'Accademia. Dopo i sei mesi trascorsi a studiare e a cucinare insieme, sperimentando il lavoro di squadra, gli allievi vengono divisi e lasciano l'ambiente protetto della scuola. Torneranno a Castel di Sangro sei mesi dopo, quando dovranno sostenere l'esame finale. Durante questo periodo, i futuri cuochi lavorano in una brigata di cucina ben amalgamata, al fianco di cuochi professionisti che proseguiranno l'opera d'insegnamento di un metodo di lavoro unico.

I MASTER

Oltre ai corsi di cucina della durata di 12 mesi, l'Accademia promuove master e corsi di approfondimento di varie tipologie, aperti a tutti e con diversi giorni di durata.

Tra questi:

- /// Tecniche avanzate di cucina;
- /// Pasticceria base e da ristorazione,
- /// Pasta secca e fresca;
- /// Il mondo delle Carni;
- /// Panificazione da ristorazione.

Per iscriversi a questi corsi non è necessario essere ristoratori o cuochi, e non ci sono limiti di età.



GLI EVENTI DELL'ACCADEMIA

L'Accademia Niko Romito viene spesso invitata a partecipare ad eventi di portata nazionale e internazionale per gli importanti valori che esprime la scuola di cucina creata nel 2012 dallo chef. Eventi che vengono scelti perché hanno come minimo comune denominatore la promozione del territorio e dei prodotti di eccellenza dell'enogastronomia. Attraverso queste partecipazioni, gli allievi diventano i protagonisti di show cooking, pranzi o cene di beneficenza dove il pubblico si caratterizza per la presenza di produttori, esperti gastronomi, sommelier, critici e giornalisti.





STORIE

Sono tante le strade che un cuoco che si è formato nell'Accademia Niko Romito può intraprendere alla fine del corso. Alcuni nostri allievi hanno deciso di seguire l'indole manageriale della loro passione, aprendo un'attività propria come ristorante, pizzeria, forno, gastronomia. Alcuni hanno scelto di continuare la propria professione in brigate di ristoranti stellati, anche all'estero. Altri invece hanno deciso di seguire la strada della consulenza, offrendo le proprie conoscenze a catene ristorative, alberghiere, o a imprenditori del settore food. Le storie di questi ex allievi – da leggere sul sito www.accademianikoromito.it – testimoniano l'importanza di una formazione come quella ricevuta in Accademia.





CATERINA CERAUDO
Chef Ristorante Dattilo
(1 stella Michelin)
Strongoli (KR)



PIETRO CARDILLO
Chef titolare Panificio A Maida
Trapani



VALERIA DELLA FINA
Capo Partita Restaurante Akelarre
(3 stelle Michelin)
San Sebastian - Spagna



GIANMARCO DELL'ARMI
Chef titolare Ristorante Materia Prima
Castel di Sangro



GIORGIA GARGIULO
Chef Ristorante La Rondinella
Anacapri (NA)



ANTONIO PALOMBO
Chef titolare Forno Ardito Bar e Cucin
Pescara



DANIELA DI MICHELE
Capo Partita Ristorante Reale
(3 stelle Michelin)



AMERICO GELSUMINI
Chef titolare Grano Antico
Milano



ANNA BARBINA
Chef AB Osteria Contemporanea
Lavariano (UD)



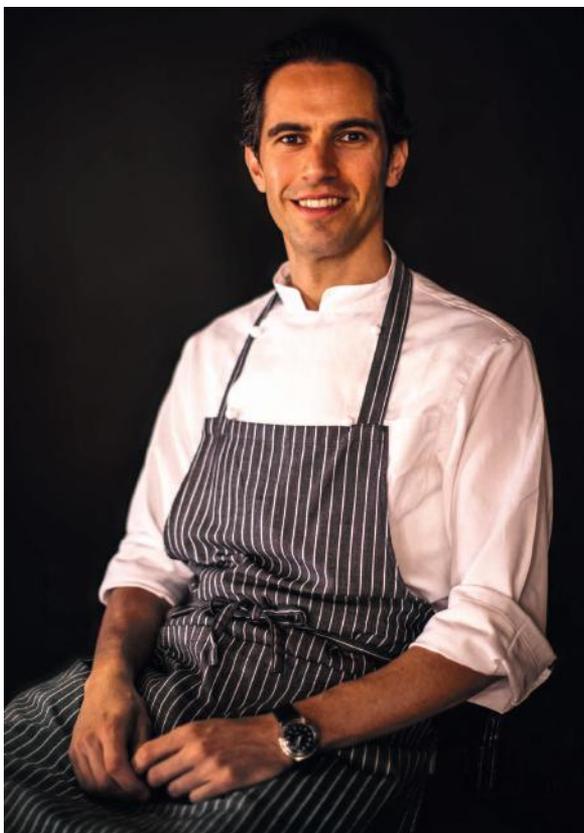
GIANNI DEZIO
Chef titolare + Tosto Gastro Bottega
Atri (TE)



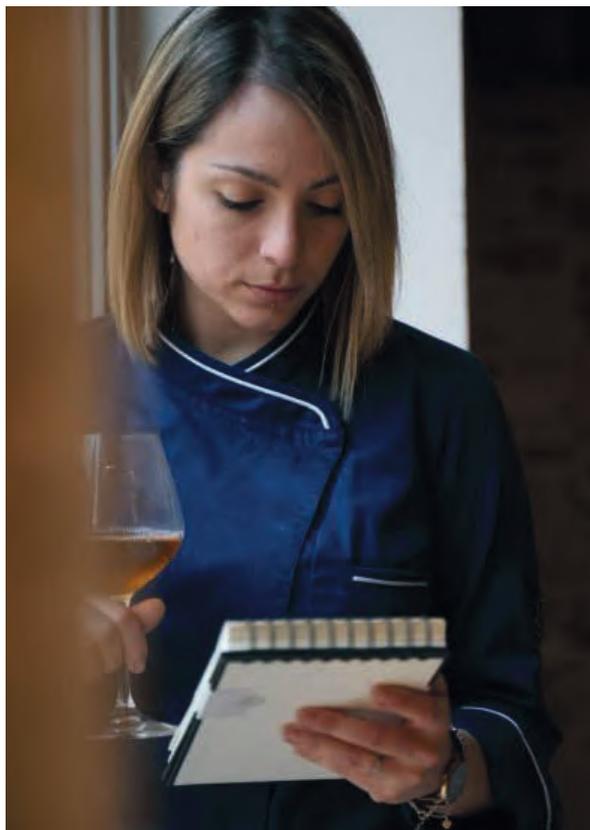
STEFANIA DI PASQUO
Chef titolare Locanda Mammi
Agnone (IS)



MARCO COZZI
Chef titolare Ristorante Spoon
Teramo



NICOLÒ BONACCORSI
Chef titolare del ristorante Il Ridotto
Venezia



ALESSANDRA DI PAOLO
Chef titolare del ristorante Futura
Chieti



STEFANO DE CESARE
Chef titolare della pizzeria gourmet Trancio
Castel di Sangro (AQ)



MARCO PASQUARELLI
Chef titolare del Mia Ristorante
Castel del Giudice (IS)

INFO E DATI

- ∥ 2 corsi di Cucina italiana professionale l'anno, in partenza a marzo e ottobre
- ∥ Massimo 16 allievi per classe
- ∥ Frequenza full-time nel complesso Casadonna | Reale a Castel di Sangro (AQ)

Costo

16.000€ + IVA

Requisiti di ammissione

Diploma di maturità superiore
Max 35 anni di età

Criteri di valutazione

Passione per la cucina e motivazione personale
Test di ingresso obbligatorio

Come iscriversi

Per partecipare alle selezioni inviare proprio curriculum vitae con foto e in oggetto SELEZIONI CORSO PROFESSIONALE all'indirizzo info@nikoromitoformazione.it oppure visitare il sito web della scuola.

Sede Formativa Accreditata Regione Abruzzo

F109-A-12042021-000DE0-Y
Formazione Superiore
Formazione Post Obbligo Formativo
Alta Formazione

PARTNER SOSTENITORI

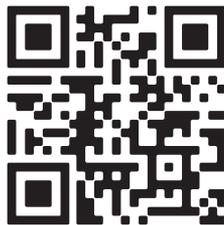


PARTNER TECNICI



PARTNER DIDATTICI





www.accademianikoromito.it

NIKO ROMITO FORMAZIONE E CONSULENZA SRL

Piana Santa Liberata
67031 Castel di Sangro (AQ)

TEL: 0864 840610

EMAIL: info@nikoromitoformazione.it

www.accademianikoromito.it