



ACCADEMIA
NIKO ROMITO



SCUOLA DI CUCINA ITALIANA PROFESSIONALE



Aula didattica - Lezione con chef Niko Romito

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, Gambero Rosso e The World's 50 Best Restaurants.



Aula didattica

Niko Romito cura i ristoranti della catena Bulgari Hotels di: Milano, Parigi, Dubai, Roma, Pechino, Shangai, Tokyo. Ha inoltre creato i format: Spazio Niko Romito, Bomba, Alt Stazione del Gusto e il Laboratorio Niko Romito con la produzione di prodotti esclusivi di pasticceria e panificazione, pensato per il consumo domestico.



Chef Niko Romito

LA STUTTURA

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.



Casadonna



Casadonna - Terrazzo ingresso Ristorante Reale

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 esperenziale attraverso lo scambio di idee. 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 in primavera e in autunno. 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 accuratamente 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



Laboratorio 1



Laboratorio 1

1 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



LE VISITE DIDATTICHE



Isola di Gorgona - Tenuta Frescobaldi - 21° Corso

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.



Birrificio Malto Lento - Castel del Giudice (IS) - 20° Corso



Università del Caffè di illycaffè - Trieste - 20° Corso



Le tartufigaie - Ateleta (AQ)

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
- /// Ristorante didattico

DOCENTI ED ESPERTI



Chef Fabrizio Sangiorgi

Il corpo docente di Accademia è formato da diversi Chef, Professori universitari dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, dell'Università di Chieti-Pescara e del Molise, medici specializzati in materia di sicurezza alimentare, ricercatori, giornalisti e professionisti di settore.

Tre gli chef resident; Claudio Belavia, Almerino Lombardi e Davide Mazza, che accompagnano gli allievi durante tutto il percorso in Accademia. A docenti, ed esperti si alternano, a seconda del programma, fornitori di materie prime di eccellenza del territorio.



Chef Michele De Blasio

Durante i mesi di formazione in laboratorio sono previste inoltre, Masterclass con chef di cucine di tutta Italia, per approfondire tecniche e argomenti specifici.



Masterclass con Chef Antonia Klugmann

IL RISTORANTE DIDATTICO



3° Corso - 2013

Il valore aggiunto dell'offerta formativa dell'Accademia è sicuramente il mese di formazione che tutti gli allievi trascorrono a Spazio Rivisondoli, il ristorante Didattico dove nasceva il Reale.

L'obiettivo è quello di far vivere ai ragazzi l'esperienza immersiva di un vero ristorante; insieme ai tutor chef e allo chef Niko Romito, studiano il menù per poi entrare nell'operatività aprendo ogni volta il locale "da zero", un vero acceleratore formativo.



20° Corso



22° Corso



22° Corso



22° Corso

Gli allievi oltre a stare in cucina si occupano dell'accoglienza e del servizio di sala, in modo da avere il contatto diretto con i clienti, cui spesso raccontano anche la loro esperienza personale. Al termine di questo periodo ogni allievo ha avuto l'opportunità di pensare all'organizzazione e gestione di un ristorante vero e di vivere l'esperienza in una vera brigata di cucina. Un grande momento di crescita professionale e personale.



17° Corso

Il ristorante didattico Spazio Rivisondoli si trova in Viale Regina Elena, 49 a Rivisondoli (AQ), è aperto nel mese di Agosto, tutti i giorni (corso sessione estiva) e tra dicembre e marzo, nei festivi e weekend (corso sessione invernale), seguendo il calendario del programma didattico.



Sala Spazio Rivisondoli

IL TIROCINIO

Il Corso di cucina Italiana professionale dell'Accademia Niko Romito prevede un tirocinio curriculare della durata di 6 mesi che segna la fine del percorso nella sede di Castel di Sangro. Terminata l'esperienza del ristorante didattico Spazio Rivisondoli gli allievi rientrano in Accademia per il terzo esame, un test pratico che consiste nella realizzazione di un piatto con argomento scelto dallo chef Niko Romito, contestualmente ricevono la destinazione per i futuri sei mesi di tirocinio, scelti tra il Ristorante Reale, i ristoranti della catena Bvlgari, Roma, Milano, Parigi e Dubai o in altri ristoranti di pari livello.

L'esperienza del tirocinio è fondamentale per gli allievi dell'Accademia, durante questo periodo avranno l'opportunità di lavorare in una brigata di cucina unita e coesa, al fianco di cuochi professionisti che proseguiranno l'opera di insegnamento di un metodo di lavoro unico, il metodo Niko Romito. Torneranno a Castel di Sangro dopo sei mesi per sostenere l'esame finale.



reale



Castel di Sangro - AQ

BVLGARI

HOTEL ROMA

IL RISTORANTE - NIKO ROMITO



BVLGARI

HOTEL PARIS

IL RISTORANTE - NIKO ROMITO



BVLGARI

HOTEL MILANO

IL RISTORANTE - NIKO ROMITO



BVLGARI

HOTEL DUBAI

IL RISTORANTE - NIKO ROMITO



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

- /// 350 + 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
- /// 52 allievi sono proprietari o manager di attività ristorative
- /// 14 partner
- /// 63 borse di studio erogate per un valore di 228.000 €



DOTAZIONI E ATTREZZATURE

L'Accademia mette a disposizione dei suoi allievi: tre laboratori, dotati di tutti gli strumenti necessari per i professionisti della ristorazione. Due laboratori dedicati alla lavorazione di tutte le materie prime; dotati delle migliori attrezzature tra cui abbattitori di temperatura, sterilizzatori, macchine per il sottovuoto, roner, essiccatori, estrattori, mantecatori, pacojet e altro ancora. Un laboratorio dedicato esclusivamente alla panificazione, dotato di fermo lievitatore, forno in pietra, impastatrici a braccia tuffanti e altre attrezzature. Un'aula didattica, con lim multimediale e una grande libreria, dove si svolgono le lezioni teoriche e una palestra convenzionata per l'attività fisica.



Laboratorio 1



Laboratorio 2

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.



Master Grani Antichi - 20° Corso Docente Laura Lazzaroni



Master Panificazione - 21° Corso - Chef Adriano Del Mastro

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.



Masterclass Pasta secca Garofalo per lo Chef Gianni Pinto Castel di Sangro - Madrid



Masterclass "Maestri della Pasta" Tokyo

PROGETTI DELL'ACCADEMIA

Nato nel 2018 da un'idea di Chef Niko Romito, il progetto ALT Stazione del Gusto è un format di ristorazione su strada unico nel suo genere. Con un'offerta gastronomica che spazia dalla colazione alla cena, con una selezione di piatti pensati per l'asporto e il delivery, è il luogo ideale per una sosta di gusto capace di rendere la cucina di qualità accessibile a tutti attraverso una sapiente reinterpretazione dei grandi classici.

Dal 2023 ALT Stazione del Gusto è una collaborazione tra Accademia Niko Romito e Enilive, una partnership fondata sulla condivisione di valori quali l'innovazione, la ricerca e le persone. Da questa partnership sono nati in pochi mesi 12 nuovi locali, con un obiettivo di crescita negli anni molto ambizioso: rendere la ristorazione su strada un'esperienza e ALT una destinazione.

Il progetto prevede anche un piano di franchising con modelli di gestione e formazione strategici e innovativi. Per l'apertura dei nuovi ristoranti Enilive individua e mette a disposizione location in posizioni strategiche e Accademia Niko Romito garantisce un piano formativo e di affiancamento pre e post apertura su tutti gli aspetti del format: un'accurata preparazione di cucina (tecniche, ingredienti e procedure), di sala, marketing e comunicazione.



ALT Roma EUR

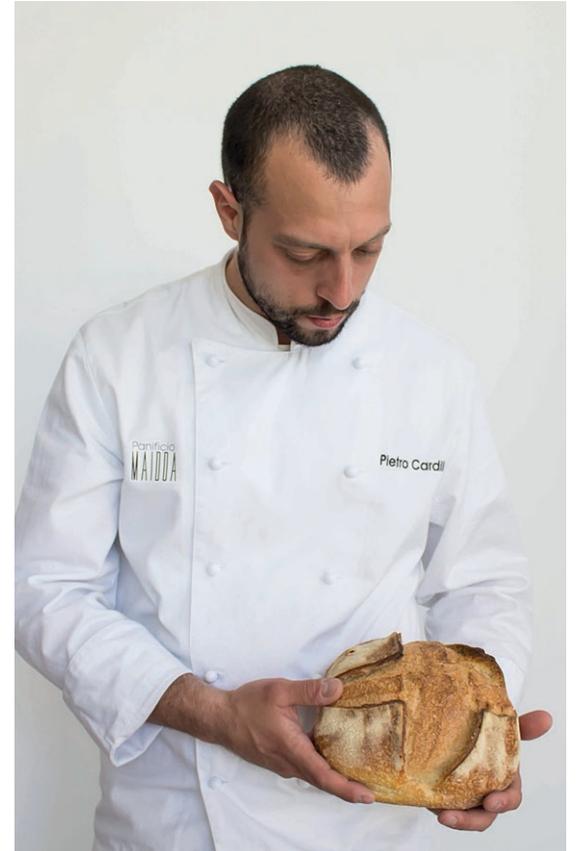


STORIE

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.



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



PIETRO CARDILLO
Chef titolare Panificio A Maida
Trapani



SARA ROCCHIO
Chef de Partie
Casa Perbellini - 12 Apostoli
(3 stelle Michelin)
Verona



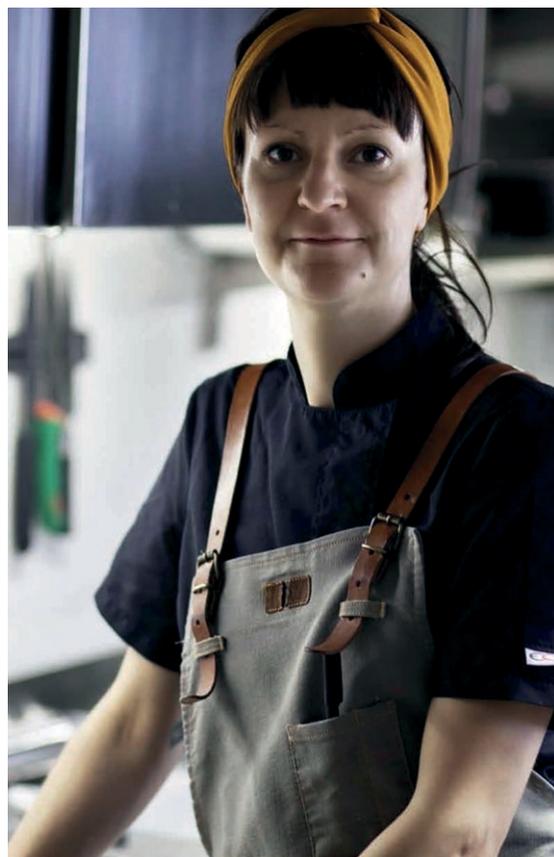
GIANMARCO DELL'ARMI
Chef titolare Ristorante Materia Prima
Castel di Sangro (AQ)



GIORGIA GARGIULO
Chef Ristorante La Rondinella
Anacapri (NA)



ANTONIO PALOMBO
Chef titolare Forno Ardito Bar e Cucina
Pescara



ANNA BARBINA
Chef AB Osteria Contemporanea
Lavariano (UD)



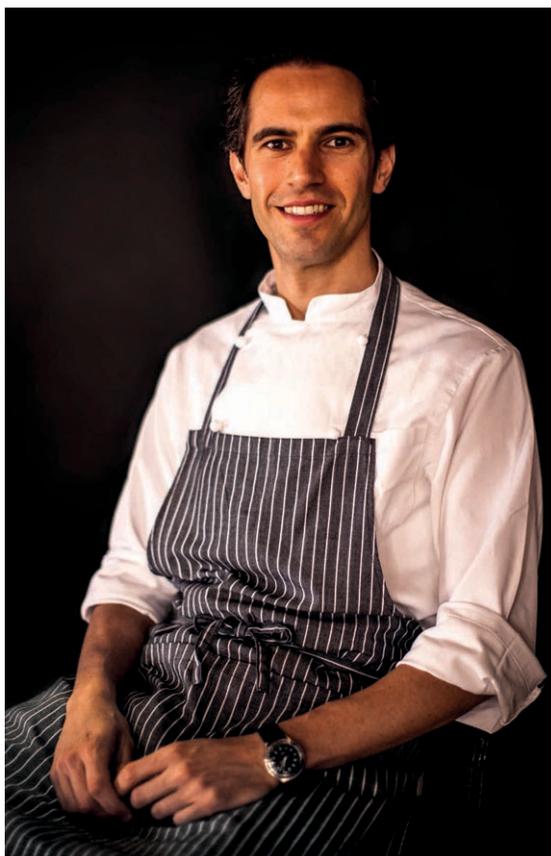
GIANNI DEZIO
Chef titolare + Tosto Gastro Bottega
Atri (TE)



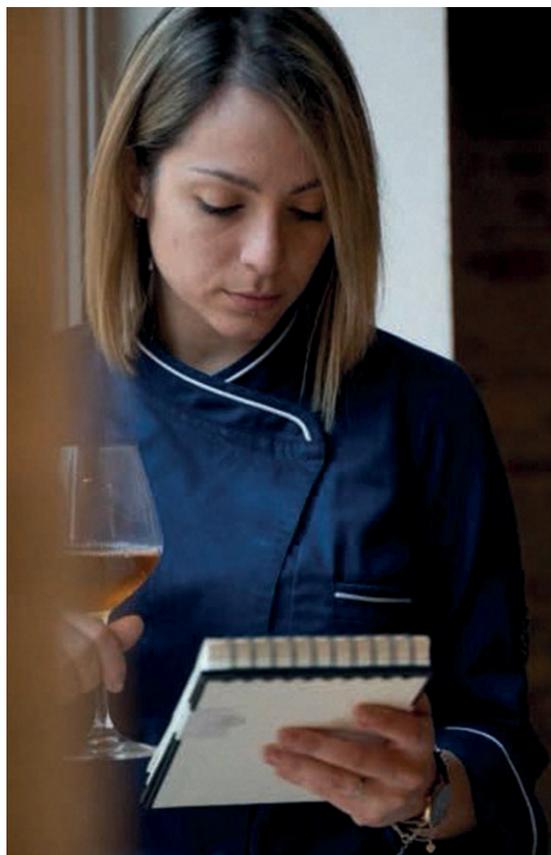
STEFANIA DI PASQUO
Chef titolare Locanda Mammi
(1 stella Michelin)
Agnone (IS)



MARCO COZZI
Chef titolare Ristorante Spoon
Teramo



NICOLÒ BONACCORSI
Chef titolare dell'Osteria Aciugheta
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)



FRANCESCO GARZONE e
FRANCESCO MARIA BRUNORI
Chef e Sous Chef Ristorante Caius
Parigi



CHIARA MENOZZI
Chef e titolare Osteria La Dritta
Lucca (LU)



PIERLUIGI GALLO
Chef Ristorante Achilli al Parlamento
(1 stella michelin)
Roma



PASQUALE DE BIASE
Chef e titolare Ristorante AUSA
Isernia (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 35anni 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-X

Formazione Superiore

Formazione Post Obbligo Formativo

Alta Formazione

PARTNER SOSTENITORI



PARTNER TECNICI



PARTNER DIDATTICI



I NOSTRI CANALI SOCIAL





www.accademianikoromito.it



[@accademianikoromito](https://www.instagram.com/accademianikoromito)

NIKO ROMITO FORMAZIONE E CONSULENZA SRL
Piana Santa Liberata
67031 Castel di Sangro (AQ)

TEL: 0864 840610
EMAIL: info@nikoromitoformazione.it
www.accademianikoromito.it