



ROVAGNATI PARTNER DELL'ACCADEMIA NIKO ROMITO:

L'AZIENDA LEADER NEL MONDO PER LA PRODUZIONE DI SALUMI, ARRICCHISCE IL PROGRAMMA FORMATIVO DEI GIOVANI CUOCHI

L'azienda Rovagnati entra ufficialmente tra i partner dell'Accademia Niko Romito, ampliando l'offerta formativa ed esperienziale degli allievi della scuola di Alta Formazione di cucina del Gruppo Niko Romito. La partnership permetterà agli studenti dell'Accademia di conoscere e approfondire il mondo della produzione dei salumi dell'azienda leader in Italia, attraverso percorsi di formazione specifici e visite didattiche; dagli stabilimenti a tutta la filiera produttiva.

“Ogni eccellenza nasce da una storia di passione, lavoro e dedizione. I nostri percorsi sono accomunati da una visione comune fatta di qualità, rispetto per la materia prima, responsabilità sociale e valorizzazione del territorio. Accogliere Rovagnati tra i partner dell'Accademia Niko Romito significa rafforzare una rete di realtà che credono nel valore della formazione, della qualità e della cultura gastronomica italiana. Rovagnati rappresenta un'eccellenza italiana che, attraverso il suo percorso fatto di tradizione e innovazione, condivide con Accademia l'impegno nel promuovere una cultura del cibo consapevole, attenta alle persone e al futuro.

Vogliamo trasmettere alle nuove generazioni non solo competenze, ma anche il rispetto per la tradizione, la cura per la qualità e la voglia di innovare senza perdere le proprie radici. È da questi valori comuni che nascono le collaborazioni che fanno crescere il nostro settore e il nostro Paese”, commenta **Chef Niko Romito**.

“Siamo orgogliosi di entrare a far parte della rete di partner dell'Accademia Niko Romito, una realtà d'eccellenza nel panorama della formazione gastronomica italiana e internazionale. Questa collaborazione rappresenta un'opportunità concreta per trasmettere ai futuri professionisti della cucina i valori che da sempre guidano il nostro lavoro: qualità, attenzione al territorio e continua ricerca, con uno sguardo alla sostenibilità. Il confronto diretto con studenti e docenti dell'Accademia, unito alla possibilità di raccontare i nostri prodotti attraverso percorsi formativi e attività sul campo, rafforza il nostro impegno nel sostegno al talento e nella valorizzazione dei salumi italiani di qualità”, aggiunge **Gabriele Rusconi, Managing Director & Board Member Rovagnati**.

Gruppo Niko Romito

Il Gruppo Niko Romito è un player globale del food contemporaneo. Nasce ed evolve con il Ristorante Reale, 3 stelle Michelin, e Casadonna boutique hotel a Castel di Sangro AQ. Oggi il gruppo è impegnato in diversi ambiti. La formazione con l'Accademia Niko Romito e il futuro Campus Niko Romito, hub di ricerca applicata sul futuro della nutrizione e sulle nuove metodologie di trasformazione del cibo. La produzione, con i prodotti esclusivi di pasticceria e panificazione firmati Laboratorio Niko Romito, pensati per il consumo domestico. Lo sviluppo di diversi format di ristorazione come Spazio Niko Romito, Bomba Niko Romito, Alt – Stazione del Gusto. La consulenza per il gruppo Bulgari Hotel & Resort di cui Niko Romito firma l'offerta gastronomica nel mondo.



Rovagnati

Nata nei primi anni '40 da un'idea di Angelo Ferruccio Rovagnati e da suo figlio Paolo, attraverso continui miglioramenti a prodotti, processi e impianti, e importanti investimenti in innovazione di macchinari, metodi e soluzioni, Rovagnati è oggi leader tra le aziende italiane di produzione di salumi e riconosciuta a livello mondiale. Con un fatturato superiore a 335 milioni di euro e ca. 1.200 lavoratori, è oggi presente in più di 20 Paesi in tutto il mondo. Il Gruppo gestisce, inoltre, sette allevamenti, tra strutture di proprietà e altre in soccida. I sei stabilimenti produttivi presenti in Italia sono specializzati per categoria, scelta che permette di garantire la qualità dei prodotti e l'attenzione ai processi (Biassono per il prosciutto cotto, Villasanta per gli affettati e gli stagionati brevi, Arcore per i piatti pronti, Felino e Sala Baganza per il prosciutto crudo, Faenza per la mortadella). Nel settembre 2021, l'azienda ha inaugurato un nuovo impianto produttivo a Vineland (US), dando così inizio a una nuova fase della sua storia all'estero, avviata già da alcuni anni con l'esportazione di prodotti. Il portafoglio brand è oggi articolato, grazie all'investimento costante sulle marche fatto nel tempo: si va dal tradizionale prodotto simbolo aziendale, il Gran Biscotto, alla premiumness di Borgo Rovagnati, dal posizionamento healthy di Snello e Naturals alla convenienza de I Firmati, fino alle linee di piatti pronti come lo storico brand Panatine. L'eredità della storia dell'azienda si traduce costantemente nella ricerca di nuova visione e ogni giorno si mette in pratica l'idea del fondatore Paolo Rovagnati per cui «la qualità è la risposta a ogni domanda».

ACCADEMIA NIKO ROMITO

Alessandra Di Sante
Segreteria Didattica

P: +39 0864840610

E: info@nikoromitoformazione.it



stay with us on [@AccademiaNikoRomito](https://www.instagram.com/accademia_niko_romito)

UFFICIO STAMPA ROVAGNATI

Community Società Benefit a.r.l

Pasquo Cicchini: pasquo.cicchini@community.it Tel. + 39 345 1462429
Virginia Giussani: virginia.giussani@community.it Tel. +39 331 808 3052
Giovanna Zizza: giovanna.zizza@community.it Tel. +39 348 9865107

