# Legance porta la cucina italiana di Niko Romito nei nuovi Bulgari Hotel

niko-romito-0ecbf7a7

**Legance** - Avvocati Associati con un team coordinato dal Senior Counsel **Marzio Ciani**, affiancato dal Partner **Paolo Marzano** e dalla Managing Associate **Gabriella Rubino** per i profili legati all'Intellectual Property e con il supporto del dipartimento di Food Law dello Studio, ha assistito **Niko Romito**, uno dei più celebrati chef al mondo, 3 stelle Michelin per il suo Ristorante Reale in Abruzzo, 43simo tra i World's 50 Best Restaurants, nel portare il suo "ideale" di cucina contemporanea nei ristoranti dei nuovi **Bulgari Hotels di Pechino, Dubai e Shanghai**. Niko Romito, infatti, curerà la cucina dei Bulgari Hotels & Resorts di Pechino, Dubai e Shanghai in apertura il prossimo autunno.

Si tratta della seconda operazione in pochi giorni in cui Legance ha affiancato lo chef e le società del suo gruppo e la terza operazione in pochi mesi considerando anche il progetto "**Bomba**" con il Gruppo Autogrill, segnando un periodo di particolare intensità per Niko Romito verso l'estero. La scorsa settimana, infatti, è stata annunciata l'internazionalizzazione del format di bistrot **Spazio**.

Per Bulgari Hotels & Resorts Romito ha realizzato ad hoc un **nuovo concept** che, pur mantenendo intatta la filosofia di base di una proposta - improntata alla semplicità, alla sintesi e alla ricerca di una quintessenza del sapore - che ha reso celebre nel mondo il suo ristorante Reale a Castel di Sangro (AQ), contiene anche elementi fortemente originali. L'obiettivo è dar vita a un vero e proprio "codice" della cucina italiana contemporanea, esprimendo al massimo livello la cultura, l'eleganza e lo spirito vitale del made in Italy. Il nuovo percorso gastronomico utilizza materie prime italiane ricercate, rese ancor più preziose da un uso che punta sempre alla semplicità, così come ingredienti umili nobilitati dalla tecnica.

Il team di cucina che ha affiancato Niko Romito ha poi elaborato precisi **protocolli** così da rendere il nuovo menu assolutamente replicabile dalle brigate e da poter garantire lo stesso livello di qualità, il medesimo linguaggio, e un'esperienza ugualmente forte ed esclusiva in tutte le location, indipendentemente dai limiti imposti dalla geografia. Salvo poche eccezioni, i menu saranno gli stessi

ovunque.

La collezione Bulgari Hotels & Resort comprende tre alberghi nelle destinazioni iconiche di Milano, Londra e Bali, e si arricchirà di quattro nuovi gioielli, a Pechino in settembre 2017, e a Dubai, Shanghai e Moscow tra il 2017 e il 2018.