



***PN24 FOOD - Spazio Niko Romito Roma premiato con 3 Tazzine e 3 Chicchi dal Gambero Rosso: eccellenza tra caffè e bakery***

Roma - 26 set 2025 (Prima Notizia 24) **Piazza Verdi conferma il locale tra i migliori bar d'Italia, grazie a un modello che unisce qualità, innovazione e tradizione.**

Spazio Niko Romito in Piazza Verdi a Roma si conferma tra le eccellenze italiane della caffetteria e della bakery. In occasione della presentazione della guida Bar d'Italia 2025 di Gambero Rosso, il locale ha ottenuto le ambite 3 Tazzine e 3 Chicchi, massimo riconoscimento per l'eccellenza nella proposta di caffè e prodotti da forno artigianali. Il premio consolida il titolo di Miglior Bar del Lazio, confermando la centralità di Spazio Niko Romito nel panorama nazionale. A ritirarlo è stata Elena Calì, che ha sottolineato come il risultato sia frutto di un lavoro quotidiano basato su ricerca, passione e cura maniacale dei dettagli: «Le 3 Tazzine e 3 Chicchi non sono solo un premio, ma la conferma di un percorso che coniuga qualità, innovazione e rispetto della tradizione italiana. Spazio Niko Romito è un luogo di ospitalità contemporanea, in cui caffè e bakery diventano esperienza culturale oltre che gastronomica». La guida Bar d'Italia rappresenta da oltre vent'anni uno dei punti di riferimento più autorevoli del settore. Ottenere 3 Tazzine e 3 Chicchi significa essere riconosciuti tra i migliori bar italiani, non solo per la qualità della miscela e della tostatura, ma anche per il servizio, l'innovazione e la proposta complessiva. Spazio Niko Romito a Roma si distingue per l'offerta di alta pasticceria da forno, un bakery artigianale di altissimo livello e una selezione di caffè che valorizza il rito italiano della colazione e della pausa caffè. Il progetto nasce dall'idea dello chef Niko Romito, tre stelle Michelin, di portare la sua visione gastronomica in un contesto urbano attraverso format accessibili e di altissima qualità. Oggi il locale rappresenta un modello virtuoso capace di interpretare il concetto di bar in chiave contemporanea, senza rinunciare all'identità italiana. Come ha ribadito Elena Calì: «Questo premio è il frutto del talento e della dedizione di chi lavora ogni giorno dietro le quinte per offrire ai nostri ospiti un'esperienza unica». Grazie a un costante lavoro su materie prime, tecniche di lavorazione e attenzione ai gusti del pubblico, Spazio Niko Romito si conferma tra i protagonisti assoluti del panorama gastronomico italiano.

(Prima Notizia 24) Venerdì 26 Settembre 2025