

STORICO PASTIFICIO



Pastificio Lucio Garofalo S.p.A.  
Sede Sociale e Stabilimento  
80054 Gragnano (Na) Italy - Via dei Pastai 42  
Tel. +39 081 801 10 02 Fax +39 081 801 2937  
e-mail [info@pastagarofalo.it](mailto:info@pastagarofalo.it)  
[www.pastagarofalo.it](http://www.pastagarofalo.it)

## GAROFALO PARTNER DELLA NIKO ROMITO FORMAZIONE SCUOLA PER GIOVANI CHEF DI NIKO ROMITO

*Siglato un accordo di tre anni per supportare il neonato Centro di Formazione*

Il recupero delle antiche tradizioni delle "arti e mestieri" e del "lavoro di bottega", sono fra le motivazioni alla base della partnership siglata dall'antico [Pastificio Garofalo di Gragnano](#) con la neonata [scuola di formazione](#) per giovani chef, diretta da Niko Romito, esponente di spicco dell'alta cucina italiana, in collaborazione con [l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche](#) e [Slow Food Italia](#). L'accordo, della durata di tre anni, nasce dall'obiettivo comune di contribuire concretamente alla formazione di giovani professionisti che, attraverso il loro lavoro, diffonderanno la cultura italiana del buon cibo nel mondo.

Garofalo, attento alla valorizzazione dei saperi e alla promozione del territorio, è da sempre impegnato in attività e progetti volti ad alimentare e sostenere la cultura delle eccellenze gastronomiche del nostro Paese, e a promuovere e incentivare i produttori di qualità delle regioni d'Italia. Garofalo ha creato [Gente del Fud](#) proprio con questo obiettivo, un portale punto di riferimento per tutti gli appassionati di cucina, in cui i migliori Food Blogger italiani mettono a disposizione schede informative, una selezione di alcuni dei migliori produttori italiani e un vasto catalogo di ricette e preparazioni.

In linea con lo spirito di Garofalo, la partnership con la Niko Romito Formazione diretto da Niko Romito si inserisce in un progetto culturale e gastronomico che ha alla base la valorizzazione delle tradizioni culinarie e lo studio approfondito delle materie prime, valori da sempre condivisi dal Pastificio Garofalo e dallo Chef Niko Romito. La pasta Garofalo sarà protagonista delle elaborazioni degli allievi del laboratorio di sperimentazione gastronomica, che avranno la possibilità di esaltarne le specifiche caratteristiche e qualità.

"Siamo davvero felici di poter collaborare con Niko Romito ad un progetto che inizia oggi e che svilupperemo nei prossimi tre anni. Riteniamo, infatti, di fondamentale importanza che la formazione di giovani chef, che diventeranno i futuri professionisti del settore sul territorio italiano e internazionale, debba avere alla base un percorso di valorizzazione e diffusione della cultura italiana del gusto", ha dichiarato **Massimo Menna, Amministratore Delegato Pasta Garofalo** e ha aggiunto "Stimiamo ed apprezziamo Niko Romito per la sua competenza, il suo entusiasmo curioso e per il suo approccio onesto rigoroso concreto ed essenziale, molto simile al nostro".

**Image Building** - Simona Vecchies, Giorgio Marigliano,  
Email: [garofalo@imagebuilding.it](mailto:garofalo@imagebuilding.it)  
Tel. 02 89011300 Fax: 02 89011151

“La filosofia aziendale, le scelte importanti sulla qualità dei prodotti e l’idea di sviluppo culturale legata alla conoscenza della gastronomia”, **ha spiegato lo chef e direttore della Niko Romito Formazione**, “fanno del Pastificio Garofalo di Gragnano un interlocutore sensibile e motivato verso i progetti della scuola Niko Romito Formazione. Sono convinto che potremo contare su eccellenti compagni di viaggio con cui condividiamo sensibilità, motivazione, entusiasmo e determinazione. Un legame ideale, iniziato ben prima della sottoscrizione della convenzione triennale, che riassumerei nel termine “essenza”: per il Pastificio Garofalo un’importante linea di pasta, per noi del Ristorante Reale una filosofia condensata in un piatto, che racchiude la ricerca sottile del gusto”.