

APRE A MONTESILVANO “ALT LA STAZIONE DEL GUSTO” DI NIKO ROMITO

16 Dicembre 2021

di **Marcella Pace**



MONTESILVANO – Un tripudio di colori e luci, dal giallo, al verdino, dal fucsia al blu elettrico. Un muro di mattoncini lucidi e poi il rosso acceso dell’insegna che richiama inesorabilmente l’attenzione del passante.

Alt-Stazione del Gusto si presenta così. In via Palmiro Togliatti a Montesilvano (Pescara) ha aperto le sue porte stamattina per la stampa, e oggi pomeriggio per il pubblico, il nuovo locale dello chef tristellato **Niko Romito**. Il secondo di questo format, dopo Castel di Sangro (L’Aquila) attivo dal 2018, ispirato alle stazioni di servizio di stile americano, dove la cucina stellata diventa popolare e democratica.

“Sono molto soddisfatto del lavoro di gruppo che abbiamo fatto per questo progetto – ha detto lo chef all’inaugurazione -. Abbiamo voluto differenziare questo Alt da quello di Castel di Sangro con un maggiore inserimento di colori. Questo perché dopo il lockdown volevamo

un alt più sorridente”.

Seguendo alla lettera il messaggio del pay off di Alt- Stazione del gusto, la scelta dello chef è ricaduta, a Montesilvano, proprio sulla stazione di servizio dell’Eni in via Palmiro Togliatti, punto strategico all’imbocco dell’asse attrezzato, collegamento veloce di Montesilvano a Pescara, a due passi da via Vestina, strada che connette la costa all’area vestina.

“Alt nasce con l’idea di servire l’automobilista e quindi un pubblico molto eterogeneo – ha detto ancora lo chef, il primo in Italia a creare una scuola di formazione per cuochi personale e oggi alle prese con la creazione del nuovo Campus – dalle famiglie, all’uomo che lavora, fino al viaggiatore. Alt a Castel di Sangro è diventato luogo di destinazione, che le persone raggiungono appositamente. Spero che anche Alt di Montesilvano possa diventare lo stesso. Questo luogo dialoga con i piccoli centri e con Pescara. È un bacino ampio che rende il progetto uguale, ma con un pubblico diverso dal primo ed è qui che nasce la sfida per renderlo davvero scalabile”.

Per cominciare, il primo mese, Alt di Montesilvano proporrà il menù Anteprema, per poi dal 16 gennaio trovare “un menù identico a quello di Castel di Sangro che risponde a quel concetto di replicabilità che mi è molto caro”, rivendica Romito.

Ecco allora che nella stazione del gusto della costa arrivano le bombe dolci e salate, pollo fritto, pane, biscotti, torte. Tutto nello stile Romito, dove la ricerca impera, trasmessa a uno staff giovane, del posto, formato e preparato con esperienze ad Alt di Castel di Sangro. “Più crescono gli Alt e più cresce la filiera che c’è dietro – specifica lo chef – . Il menù Anteprema è un menù corto, sintetico, perché vogliamo che i ragazzi si formino. Vogliamo che crescano con noi”.

Alt è aperto tutti i giorni dalle 8 alle 20 con servizio al tavolo, mentre dalle 20 alle 22 solo asporto, con la app Alt Stazione del Gusto e delivery con Foodloverly.

LE FOTO

