

## Marzia Buzzanca alla corte di Niko Romito: “Così formerò i professionisti di sala”

20 Ottobre 2023



ROMA - Dopo un periodo itinerante, tra eventi e conviviali con al centro sempre la sua pizza, “con un occhio attento per scegliere dove riaprire un’attività tutta mia”, **Marzia Buzzanca** esce dalla cucina e rientra dalla sala, approdando alla corte di **Niko Romito**.

La pluripremiata pizzaiola e sommelier è infatti la nuova responsabile della formazione del personale dei ristoranti “Alt Stazione del Gusto”, che il gruppo del celebre chef abruzzese aprirà in collaborazione con Enilive, brand di Eni Sustainable Mobility, a partire dalle principali città italiane **per raggiungerne 100 in tre anni**.

La nuova avventura è iniziata nel primo locale aperto il 20 settembre scorso nella storica stazione di servizio Eni in viale America all’Eur, a Roma, dove la formazione avviene sul campo, direttamente a contatto coi clienti.

Portata a casa l'esperienza in Alto Adige, che giudica "tra le più belle della mia vita", lo stato di salute della madre l'ha indotta a non allontanarsi dalla sua Teramo e "dopo la dipartita sono cambiate molte cose e ho deciso di rimanere vicino alla mia famiglia".

Sono arrivate molte proposte, racconta, ma alla fine solo quella di Niko Romito, al quale la lega un'amicizia ultraventennale, si è rivelata degna di attenzione: "Insieme abbiamo condiviso esperienze belle e meno belle", confida. "Sin da quando avevo Vinalia, all'Aquila, ha sempre apprezzato e notato il mio modo di stare in sala. Mi ha sempre suggerito di fare dell'insegnamento delle buone maniere il mio lavoro, quel che mi ha trasmesso mio padre, che faceva il maggiordomo in casa di britannici in Libia".

"Così", spiega, "mi ha chiesto di formare il personale di sala, esclusivamente focalizzandoci sull'accoglienza perché la cucina è importantissima ma senza la giusta professionalità in sala rischiano di venire meno anche i meriti della cucina. Amore e rigore, questa è la mia filosofia, il cliente deve percepire cuore ma anche determinazione per sentirsi sicuro".

"Nell'ultimo anno mi sono dedicata a partecipare e organizzare eventi in giro per l'Italia", racconta, "non tutte sono state esperienze positive, ho per esempio notato che relazionarsi con una donna che fa un lavoro considerato maschile può portare a farti vivere anche situazioni spiacevoli. Tuttavia è stato un periodo molto dinamico, ho trascorso l'estate in sala al Tiglio, a Montemonaco, che ha conquistato la stella Michelin lo scorso anno, ed è stata un'esperienza meravigliosa lavorare con lo staff e soprattutto con lo chef, con cui è nata un'unione molto forte. Nei nostri caratteri abbiamo trovato molte similitudini ed essendo **Enrico Mazzaroni** molto passionale è stato molto interessante avere l'onore di stare al suo fianco".

"Stimo Niko come chef, imprenditore e amico", sottolinea, rivelando di avere "già grandissime soddisfazioni, spesso abbiamo davanti ragazzi che non hanno mai fatto questo mestiere ma stiamo ottenendo buoni risultati".

La pizza rimane comunque il primo amore: domani Marzia sarà tra i protagonisti di +Gusto, il festival organizzato dall'inserito di *Repubblica* a Bologna, dove preparerà la neonata Pizza Alt, una sintesi del suo percorso professionale e di vita considerando che è realizzata con baccalà mantecato, il primo piatto messo in carta a Percorsi di Gusto dopo il terremoto dell'Aquila, polverizzazione di carruba che è un ricordo d'infanzia a Tripoli "quando ne facevo grande uso", olio al lauro preparato dagli chef di Alt e pepe maricha.

"Il nome richiama chiaramente la mia nuova avventura lavorativa ed evoca il momento spartiacque del mio percorso da pizzaiola", dice.

Creato nel 2018 dal cuoco 3 stelle Michelin Niko Romito, Alt Stazione del Gusto applica la creatività e la tecnica di un cuoco italiano simbolo di ricerca e sensibilità gastronomica, in un format di ristorazione popolare di cucina italiana su strada. In un'atmosfera informale e accogliente, il menù di Alt Stazione del Gusto si declina dalla colazione alla cena in una serie di proposte da gustare seduti al tavolo o da asporto che rendono la sosta nelle stazioni di servizio Enilive golosa e di qualità. Iniziato in Abruzzo, prima a Castel di Sangro (L'Aquila) e poi a Montesilvano (Pescara), il progetto si appresta ora a espandersi in tutta Italia. *(m.sig.)*