

Alt Stazione del Gusto: apre a Ostia il nuovo store di Enilive firmato Niko Romito

9 Febbraio 2024

di Redazione



OSTIA – L’offerta dell’innovativo format di ristorazione che è parte integrante della trasformazione delle stazioni di servizio Enilive arriva sul litorale di Roma Capitale. Apre oggi a Ostia, nella storica stazione di servizio in Piazzale della Posta, il nuovo store Alt Stazione del Gusto, una collaborazione di Enilive con Accademia Niko Romito. A due passi dal Pontile di Ostia e dal Lungomare Paolo Toscanelli, Alt Stazione del Gusto propone un menu che si declina dalla colazione alla cena, con un’offerta gastronomica da gustare al tavolo, in un’atmosfera informale e accogliente, oppure da asporto.

Alt Stazione del Gusto è un modello di ristorazione unico nel suo genere. Il progetto è nato

nel 2018, in Abruzzo, da un'idea dello chef **Niko Romito**: Alt Stazione del Gusto applica la creatività e la tecnica di un cuoco italiano simbolo di ricerca e sensibilità gastronomica, a una serie di proposte che trasformano la sosta nelle stazioni di servizio Enilive in un'esperienza gustosa.

“Enilive è già un riferimento per le persone in mobilità e da oggi, a Ostia, potrà esserlo anche per la ristorazione”, dice **Stefano Ballista**, amministratore delegato di Enilive. “La Enilive Station di piazzale della Posta è aperta dagli anni Sessanta e il fatto che sia stata scelta per accogliere Alt Stazione del Gusto è un perfetto esempio dell'evoluzione in corso nelle nostre stazioni: non più solo luoghi in cui fare un veloce rifornimento ma ‘mobility point’ in cui trovare prodotti e servizi utili a semplificare e arricchire la vita delle persone in movimento. Dopo il primo store aperto lo scorso settembre a Roma, in zona EUR, questa inaugurazione sul litorale romano è il secondo passo di Alt Stazione del Gusto verso una diffusione su scala nazionale che porteremo avanti con l'Accademia Niko Romito, a cui siamo accomunati dallo spirito di innovazione e dall'attenzione per le esigenze dei clienti”.

“Alt è un progetto che nasce per parlare – con un linguaggio gastronomico semplice – di cibo di qualità a quante più persone possibile. E per questo”, afferma Niko Romito, “trova la sua ideale collocazione su strada, perché le strade sono di tutti. Alt è fermarsi a mangiare un piatto buono mentre si è in viaggio in qualunque momento. La sosta diventa un momento di piacere e di gusto per soddisfare il palato e nutrirsi bene. Avere una varietà di piatti diversi per le diverse ore del giorno e una qualità intrinseca elevata sono elementi imprescindibili per qualsiasi consumatore. Dalla partnership tra l'Accademia Niko Romito e Enilive è stato costruito un modello di crescita e di sviluppo che oggi si apre anche ai giovani imprenditori che vogliono investire sulla ristorazione. Alt Stazione del Gusto è diventato aperto a tutti non solo perché ha un'offerta accessibile e comprensibile, ma anche perché diventa una opportunità imprenditoriale trasversale”.

Per Enilive, la collaborazione con l'Accademia Niko Romito si inserisce nel percorso di rinnovo e ampliamento dell'offerta di servizi nella rete dei suoi oltre 5.000 punti vendita in Europa, di cui oltre 4.000 in Italia. Le prossime aperture di Alt Stazione del Gusto sono previste nelle principali città italiane ed europee.

Nella Enilive Station di piazzale della Posta, a Ostia, oltre ai carburanti tradizionali è disponibile per l'erogazione anche HVOlution, il biocarburante diesel al 100% da materie prime rinnovabili*, prevalentemente scarti e residui. Nella stazione è anche possibile pagare bollettini postali e utilizzare gli appositi locker per il ritiro di pacchi.