

Stazioni di servizio Eni “firmate” Niko Romito, a Roma il primo ristorante Alt

7 Settembre 2023

di Redazione



ROMA – È stato presentato oggi il progetto “Alt Stazione del Gusto”, una collaborazione di Enilive, brand di Eni Sustainable Mobility, e Accademia Niko Romito. Il primo ristorante in partnership aprirà al pubblico il 20 settembre a Roma, nella storica stazione di servizio Eni in viale America all’Eur. L’obiettivo è raggiungere 100 aperture in tre anni a cominciare dalle principali città italiane.

“Questo è il primo assaggio di Enilive, il nuovo brand lanciato una settimana fa, e dà l’idea di

come pensiamo di dare nuovo volto e nuova vita alla nostra società dedicata alla raffinatezza, alla produzione di biometano, alle soluzioni di smart mobility e alla commercializzazione e distribuzione di tutti i vettori energetici per la mobilità, anche attraverso le oltre 5.000 Enilive Station in Europa. Enilive e l'Accademia Niko Romito hanno in comune valori come la costante ricerca, l'innovazione e l'attenzione nei confronti del cliente. La proposta Alt Stazione del Gusto rappresenta un unicum nell'evoluzione dei servizi per le persone in mobilità e conferma il nostro impegno a essere sempre più vicini alle esigenze di chi frequenta e vive i nostri punti vendita, sempre più non solo per fare rifornimento. Dopo aver consolidato la principale catena italiana di bar, gli Eni Café, la prima apertura del nuovo format avviene in una stazione dal valore storico e simbolico, quella di viale America, dove siamo presenti fin dagli anni Sessanta e che da oggi si distingue e anticipa l'offerta che in futuro verrà estesa a tante altre Enilive Station, e non solo", ha dichiarato **Stefano Ballista**, amministratore delegato di Eni Sustainable Mobility.

"Per Alt ho immaginato un modello di ristorazione su strada perché le strade sono di tutti. Volevo lavorare ad un'offerta di cucina popolare, con piatti facilmente comprensibili, che avessero un'accezione quasi domestica e un approccio creativo, di qualità. Ho realizzato quello che io stesso vorrei trovare quando per lavoro viaggio e mi sposto: un menù che, dalla colazione alla cena, possa soddisfare il viaggiatore, il motociclista, la famiglia che transita, chi si ferma per un pranzo di lavoro in un'atmosfera informale o chi vuole portare via una merenda, del buon pane o un pollo fritto. Alt Stazione del Gusto è sempre stato la declinazione della mia ricerca in chiave più democratica e trasversale. Oggi questa prima apertura in collaborazione con Enilive è il compimento di un'idea progettuale che darà ad Alt Stazione del Gusto tante 'case'. Alt è un progetto in cui credo molto, che darà nuove possibilità di business a giovani imprenditori e cuochi all'inizio della loro carriera. Creare nuovi posti di lavoro, dare una formazione attenta e approfondita, condividere valori e visione, è per me e l'Accademia Niko Romito un'occasione culturale e di crescita importante," afferma **Niko Romito**.

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

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 stazioni Eni oggi sono diventate ‘mobility point’ in grado di soddisfare un numero sempre maggiore di esigenze delle persone in movimento, attraverso la messa a disposizione di servizi che consentono ai clienti di trasformare la sosta per il rifornimento tradizionale o elettrico da necessaria a utile. In particolare, nel punto vendita di viale America è disponibile un’area dedicata alla ricarica dei veicoli elettrici attraverso tre colonnine di Plenitude il cui avvio e pagamento potranno essere effettuati anche direttamente nel ristorante Alt Stazione del Gusto.

Lo spazio che in precedenza era occupato dalla pensilina e dagli erogatori dei carburanti è stato trasformato in un’ampia e comoda area sosta per i clienti del nuovo ristorante, anche con stalli dedicati al car sharing Enjoy.

La partnership tra Accademia Niko Romito e Olive prevede un piano di sviluppo anche tramite franchising. Il progetto, oltre ai flagship che Niko Romito gestirà direttamente, svilupperà un piano di franchising proponendo modelli di gestione e formazione strategici e innovativi. Il progetto di sviluppo è diretto a un segmento di giovani imprenditori interessati a diventare gestori di un format di cucina popolare “su strada” di qualità, sviluppato attraverso un modello di business snello, organizzato e standardizzato.

Per l’apertura di nuovi ristoranti Enilive individua e metterà a disposizione location in posizioni strategiche. Il piano di franchising prevede una formazione presso l’Accademia Niko Romito, Scuola di Alta formazione e Specializzazione professionale dedicata al mondo della ristorazione e della cucina. Un percorso formativo che fornirà a tutti i franchisee un’accurata preparazione di cucina (tecniche, ingredienti, procedure), di sala, di marketing e comunicazione.

ALT STAZIONE DEL GUSTO

viale America 270, Roma

Apertura al pubblico da mercoledì 20 settembre 2023

Orari di apertura: tutti i giorni dalle ore 7 alle ore 22

Per informazioni: sito web ALT Stazione del Gusto, Facebook, Instagram

Enilive

ENILIVE

Enilive è il nuovo brand di Eni Sustainable Mobility, la società dedicata alla raffinazione, alla produzione di biometano, alle soluzioni di smart mobility, tra cui il car sharing Enjoy, e alla commercializzazione e distribuzione di tutti i vettori energetici per la mobilità, anche

attraverso le oltre 5.000 Enilive Station in Europa, dove è presente un'ampia offerta di prodotti, tra cui i carburanti di natura biogenica come l'HO (Hydrogenated Vegetable Oil), il bio-GPL e il biometano, nonché l'idrogeno e l'elettrico, oltre ad altri prodotti come i bitumi, i lubrificanti e i combustibili. La rete di stazioni Enilive supporta anche altri servizi di mobilità tra cui la ristorazione, i negozi di prossimità e numerosi servizi a supporto delle persone in movimento, come ad esempio i punti Telepass, il car sharing Enjoy, il pagamento dei bollettini postali e gli Amazon Locker.

Enilive ha l'obiettivo di fornire servizi e prodotti progressivamente decarbonizzanti per la transizione energetica, accelerando il percorso verso la riduzione delle emissioni lungo il loro intero ciclo di vita, contribuendo all'obiettivo di Eni di raggiungere la carbon neutrality al 2050 anche attraverso gli asset industriali che includono le bioraffinerie di Venezia e di Gela, la bioraffineria St. Bernard Renewables LLC (joint venture partecipata al 50%) in Louisiana (Stati Uniti d'America), 22 impianti per la produzione di biometano in Italia, oltre ai nuovi progetti, attualmente in fase di valutazione, per due nuove raffinerie a Livorno e a Pengerang (Malesia). Eni Sustainable Mobility prevede di aumentare la propria capacità di raffinazione, dalle oltre 1,6 milioni di tonnellate attuali, a oltre 3 milioni di tonnellate/anno entro il 2025 e di superare i 5 milioni di tonnellate/anno entro il 2030.

Eni Sustainable Mobility è direttamente controllata da Eni, che ne detiene il 100% del capitale sociale.

NIKO ROMITO

Cuoco autodidatta, profondamente legato al suo territorio, l'Abruzzo, Niko Romito ha iniziato il suo percorso a Rivisondoli, nell'ex pasticceria di famiglia, trasformata negli anni in ristorante. Attraverso una ricerca incessante e con un innovativo e personale approccio imprenditoriale, Romito percorre la strada dell'essenzialità, dell'equilibrio e del gusto. In poco tempo crea un linguaggio gastronomico incisivo e personale, e un sistema complesso in cui coesistono alta cucina, format di ristorazione diffusa, ristorazione collettiva, alta formazione professionale e un articolato laboratorio di produzione gastronomica.

Niko Romito nel 2000 apre il suo primo ristorante nell'eredità trattoria di famiglia a Rivisondoli. Nel 2007 conquista la prima stella Michelin. Nel 2011 il ristorante Reale viene trasferito a Casadonna, un ex monastero del '500 a Castel di Sangro (L'Aquila), a pochi chilometri da Rivisondoli. Dopo un attento restauro, Casadonna diventa una struttura ricca di arte e bellezza, una casa bianca ed elegante dedicata all'accoglienza: ristorante, suites e la scuola di cucina, Accademia Niko Romito.

Oggi al ristorante Reale sono state riconosciute le tre stelle Michelin (dal 2014), i 5 cappelli per la Guida Ristoranti de L'Espresso, le 3 forchette per la Guida Ristoranti d'Italia del Gambero Rosso ed è 16esimo nella classifica The World's 50 Best Restaurants.

ALT STAZIONE DEL GUSTO

Nel 2018 ha aperto a Castel di Sangro (L'Aquila) lungo la Statale 17 Alt Stazione del Gusto, un locale "su strada" aperto da mattina a sera dove gustare i prodotti iconici della ricerca di Niko Romito. Nel 2021 ALT Stazione del Gusto ha aperto un secondo locale a Montesilvano (Pescara), nella stazione di servizio Enilive in Via Palmiro Togliatti. Oggi Alt Stazione del Gusto propone un format di ristorazione in espansione capace di portare a un ampio pubblico la ricerca e la creatività gastronomica di un cuoco stellato che, facendo ricerca e dialogando con l'agro-industria, è riuscito ad offrire cibo buono e gustoso. Il menù è composto da piatti di "street food" italiano in chiave contemporanea, insalate, pollo, e polpette, fette di pane condite e golosi dolci da forno.

La Bomba, dolce della tradizione popolare italiana è riletta in chiave contemporanea e prodotta con ingredienti e lavorazioni eccellenti. Impastata e formata, viene frita e surgelata, per essere rigenerata e farcita al momento e servita calda. Le Bombe in menu sono molte sia in versione dolce che salata, da consumare al tavolo o da asporto.

Uno dei prodotti "cult" di Alt Stazione del Gusto è il pollo fritto. Un classico da rosticceria preparato con un concetto moderno per renderlo gustoso e leggero: il pollo ruspante è marinato a lungo in un mix di aromi e spezie, poi fritto intero espresso. Servito profumato e croccante è accompagnato da patate croccanti.

Alt Stazione del Gusto è anche rivendita del Pane Niko Romito: il prodotto-simbolo della filosofia di Niko Romito - frutto di uno studio approfondito su farine, impasti e lievitazione - che viene sfornato quotidianamente.

ACCADEMIA NIKO ROMITO

Scuola professionale di cucina Italiana nasce nel 2011 con l'obiettivo di formare giovani cuochi attraverso un percorso formativo di dodici mesi che al termine diventa professionale. Ogni corso accoglie un massimo di 16 allievi scelti dopo un processo di selezione. Il programma comprende 1 mese di teoria, 4 mesi di lezioni pratiche in Accademia, 1 mese di pratica nel Ristorante Didattico e 6 mesi di tirocinio formativo in Italia e nel mondo. Il corpo docente è costituito da cuochi professionisti, professori Universitari di diversi Atenei e manager del settore. Le agevolazioni, le borse di studio e i finanziamenti esclusivi, rendono il

percorso accessibile a tutti coloro i quali intendono entrare a far parte del mondo della ristorazione.