AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

LO CHEF NIKO ROMITO RADDOPPIA, APRE A MONTESILVANO “ALT – LA STAZIONE DEL GUSTO”

16 Dicembre 2021



MOTESILVANO – “Quando fra qualche anno ci fermeremo a una stazione di servizio non faremo più un rifornimento inquinante alle nostre auto. Ma una ricarica sostenibile. Di energia pulita. Nel lasso di tempo di quell’attesa la stazione di servizio ci deve accogliere con una nuova piacevolezza. Di odori, di colori. Ci deve donare il gusto della sosta, anche al palato. Da qui nasce Alt. Dal desiderio di portare a tutti, viaggiatori, automobilisti, appassionati di cibo, la ricerca e la creatività gastronomica di un cuoco stellato che dialogando con l’agro-industria riesce ad offrire cibo buono, salubre, gustoso in modo accessibile ed espresso”.

Lo dice lo chef stellato Niko Romito in occasione dell’apertura, oggi pomeriggio alle 17, di “Alt – La stazione del gusto”, ristorante concepito sul modello delle stazioni di servizio lungo le highway statunitensi, a Montesilvano (Pescara), sul modello di quello aperto qualche anno fa a Castel Di Sangro (L’Aquila),

Uno spazio di 200 metri quadri ricavato da un fabbricato in via Palmiro Togliatti all’interno della stazione di servizio Eni, riprogettato per essere funzionale all’offerta gastronomica e allo stile di Alt Stazione del Gusto.

Dal 16 Dicembre al 16 Gennaio l’offerta gastronomica di Alt sarà un concentrato di gusto: Anteprima è un menù ridotto ma identitario, rappresentativo del modello completo che lo Chef Niko Romito ha pensato per questo format, prima a Castel di Sangro e da oggi a Montesilvano.

All’interno ospita un bancone centrale a vista, un angolo bottega dedicato all’acquisto dei prodotti del Laboratorio Niko Romito – pane, biscotti, confetture e Pandolce – tavoli all’interno e un dehor.

“Alt è la nuova modalità di vivere la sosta su strada – aggiunge Romito -. Quando è nato a Castel di Sangro avevo in mente un luogo capace di regalare emozioni con un cibo semplice, ma pieno di contenuti gastronomici”.

“Oggi con l’apertura a Montesilvano quell’idea è matura per affrontare la sfida del grande pubblico e della scalabilità. Offrendo una visione del cibo che sposa le esigenze culturali e sociali di questa nuova fase economica e ambientale”.

“Del resto essere sostenibili è davvero un imperativo, ma con il cibo possiamo farlo con gusto. L’esperienza ci ha insegnato che le cose fatte bene necessitano di tempo, dedizione e costanza. Apriamo a Montesilvano con un menù compatto, rappresentativo e identitario, che anticipa l’offerta gastronomica completa che ALT offrirà nei mesi a venire”, sottolinea Romito.

“Abbiamo scelto di puntare sul territorio e di formare una nuova squadra investendo sui giovani. I progetti sono fatti di persone e muoversi a piccoli passi consente di raggiungere con il tempo i migliori risultati”, conclude.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli