

# ALT, LA STAZIONE DEL GUSTO



Il 13 agosto 2018 ha aperto a Castel di Sangro ALT, lungo la Statale 17. ALT è un progetto dell'Accademia Niko Romito nato per gli allievi, e la responsabilità delle cucine è affidata completamente a loro. È un locale aperto da mattina a sera dove gli automobilisti in transito possono fermarsi per una sosta piacevole e buona, dove gli allievi dopo la scuola si incontrano per socializzare davanti a un

panino e a una birra, dove le persone del posto possono acquistare del pane, un pollo o una lasagna da portare via. ALT è l'estensione naturale del laboratorio PANE, che si trova alle sue spalle: qui produciamo ogni giorno pane, dolci, pizze e focacce destinati alla vendita e all'asporto. Abbiamo immaginato ALT è come una grande stazione del gusto: qui ci sono forno, brace, caffè e dolci, come recita la grande insegna luminosa che di notte si accende e lo rende visibile. ALT è un concetto di ristorazione su strada con un'offerta gastronomica ampia e variegata e un'atmosfera accogliente e informale; un modo nuovo di valorizzare prodotti e produttori del territorio e farli conoscere a chi passa da qui. ALT è un luogo giovane e allegro, che è appena nato ma ha una lunga strada davanti a sé.

Niko Romito

## Che cos'è ALT

**ALT** è una rivendita di pane e prodotti da forno, un caffè, un ristorante sulla strada, una rosticceria e una tavola calda con cucina. Da **ALT** si può: pranzare, cenare, fare colazione o merenda, comprare buon cibo da portar via.

**ALT è uno spazio sociale** ideato dai ragazzi dell'Accademia Niko Romito come luogo di ricreazione per incontrarsi dopo la scuola, mangiare, studiare, condividere e stare insieme.

**ALT è un invito a fermarsi aperto a tutti:** ogni giorno, dalle otto di mattina a mezzanotte, senza prenotazioni. Un concetto di ristorazione su strada che lascia la libertà di poter decidere di arrivare in qualsiasi momento, per fare una sosta, lenta o veloce che sia.

**ALT è la tappa dei viaggiatori che percorrono la Statale 17** o l'appuntamento quotidiano di chi vive e lavora lì vicino. Il ritrovo degli amici per mangiare un boccone o guardare la televisione.

**ALT è la rivendita di PANE di Niko Romito:** il prodotto-simbolo della filosofia di Romito – frutto di uno studio approfondito su farine, impasti e lievitazione – che viene sfornato quotidianamente nel laboratorio adiacente. Le forme di pane fresco e sempre caldo nel corso della giornata si possono acquistare e portare a casa.

**ALT è dolci da forno,** quelli semplici e deliziosi delle panetterie. Biscotti preparati con farine ottenute principalmente da grani antichi abruzzesi, crostate, brioche, la torta di mele, il ciambellone della mamma e la torta della nonna.

**ALT è il pollo fritto intero,** un classico da rosticceria ma 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 espresso in 12 minuti (giusto il tempo di un calice di vino o una birra) e servito profumato e croccante. Si può gustare seduti, oppure portare a casa.

**ALT è pizza, focacce, panini.** Da consumare al bancone o seduti comodi o da portar via. Il panino con la porchetta, la Pizza Rivisondoli (proprio come si faceva una volta secondo un'antica ricetta locale), la focaccia al pomodoro o le focacce farcite.

**ALT è la fetta di pane** ideata per il menu di Spazio Bar e cucina a Roma, ossia declinata con vari condimenti: pane e pomodoro, pane e baccalà, pane e ragù e altri sapori che cambieranno in base alla stagione.

**ALT è una selezione di generi alimentari** per fare provviste lungo il viaggio.

**ALT** è uno spazio di 200 metri quadri ricavato da un fabbricato industriale. Ci sono un bancone centrale in marmo (dove sedersi e mangiare o ordinare specialità da asporto) e dieci tavoli per un totale di settanta coperti. **ALT** è arredato con oggetti di design: dalle sedie, ai tavoli e alle luci vintage degli anni Sessanta. La cucina è a vista su due lati, il menù è stagionale e il servizio offerto è amichevole e informale.

**ALT è l'incontro delle idee,** i progetti, gli studi dell'Accademia Niko Romito e del laboratorio di ricerca del Reale, declinati in un format innovativo, facile e popolare, che si aggiunge all'offerta complessiva del Gruppo Niko Romito.

**ALT significa fermarsi,** ma è uno spazio in continuo movimento: con un menù che cambia rapidamente pronto ad assorbire la creatività e i risultati della ricerca gastronomica di Niko Romito. **ALT** è un luogo giovane e felice, libero e alla mano, dove soffia un'aria fresca.