



ALT! L'invito di Niko Romito a fermarsi alla Stazione del Gusto

«È un concetto di ristorazione su strada con un'offerta gastronomica ampia e variegata e un'atmosfera accogliente ed informale». Così lo chef tristellato racconta del suo progetto più "sprint".



L'ingresso al ristorante (Foto © Andrea Mucci).

Siamo sulla strada statale 17 all'ingresso della vivace cittadina di Castel di Sangro (AQ), culla dell'enogastronomia abruzzese che ospita anche il Ristorante tre stelle Michelin "[Reale Casadonna](#)". Proprio dall'idea del suo patron **Niko Romito** è nato **ALT**, un locale minimal sia all'esterno che all'interno ma estremamente diretto ed efficace nei contenuti.

Inaugurato un anno fa, il progetto vuole dare spazio all'estro degli allievi iscritti alla scuola di formazione "[Accademia Niko Romito](#)" dando loro la possibilità di dimostrare come, nonostante la giovane età, vantino già una consolidata esperienza in termini di conoscenza della materia prima da lavorare e trasformare, con risultati di eccellenza.



L'insegna di ALT e un menù (Foto © Andrea Mucci).

ALT Stazione del Gusto: l'invito "informale" di Niko Romito a Castel di Sangro

Da ALT si può arrivare a pranzo, a cena, a merenda, a colazione e a qualsiasi ora del giorno per degustare i prodotti da forno del laboratorio **PANE** (che assieme a **BOMBA** rappresenta un altro interessante e riuscito progetto di Romito), prendere un caffè, intrattenersi per un ottimo aperitivo. Un tripudio di delizie tra pizze, focacce, panini, la mitica **bomba frita**, in versione dolce e salata. Il tutto circondati da radio d'epoca, lampadari e libri vintage ed un servizio attento e discreto.



Le bombe di Niko Romito: con la crema e con il maiale (Foto © Andrea Mucci).

Le proposte di ALT tra bombe, pollo fritto e pane

Rapiti subito dalle proposte ben in vista (disponibili anche da asporto), si viene poi avvolti dalla curiosità per le **bombe fritte in versione salata** farcite con maiale, spezzatino oppure con la classica caprese.

Ci ha stupito il **pollo fritto**, gustoso e bilanciato nel complesso, da provare assolutamente. La lavorazione è complessa in quanto i polli biologici utilizzati vengono dapprima preparati sottovuoto presso il ristorante Reale Casadonna, poi marinati per almeno 12 ore e siringati per mantenerne costante l'umidità interna; successivamente vengono cotti a vapore. La frittura è l'ultimo passaggio, che dura non più di 12-15 minuti. E poi deliziano il palato anche le **patate al forno**, apparentemente semplici ma davvero di gran gusto!



Il pollo fritto con patate (Foto © Andrea Mucci).

Grande curiosità poi per il **pane focaccia** che può essere farcito con classica **mortadella Bologna** tagliata al momento oppure con gustosa e croccante porchetta locale. Il risultato è sorprendente specie per la sua leggerezza e digeribilità.

In chiusura un dolce richiamo alla **bomba frita farcita con ottima crema pasticceria** oppure altri prodotti di finissima pasticceria, nella variante con crema chantilly.



Altri interni del locale (Foto © Andrea Mucci).

Memorizzare il nome del locale è semplice ed ogni volta che passerete da quelle parti, sarà davvero difficile resistere ad una buona e gratificante sosta. Insomma, ALT è un locale giovane ed allegro ma che ha davvero tanta strada davanti a sé.

ALT Stazione del Gusto
s.s. 17 – km. 150 Castel di Sangro (AQ)
[Sito web](#)

Data di creazione

09/08/2019

Autore

andrea-mucci