



## **Enilive**

Enilive è la società di Eni che fornisce, anche attraverso le Enilive Station, servizi e prodotti progressivamente decarbonizzati per la transizione energetica al fine di accelerare il percorso verso la riduzione delle emissioni lungo il loro intero ciclo di vita e contribuire all'obiettivo di Eni di raggiungere la carbon neutrality al 2050.

La sua rete conta oltre 5.000 Enilive Station in Europa, di cui circa 4.000 in Italia, dove è presente un'ampia offerta di prodotti tra cui il biocarburante HVOlution (diesel da materie prime rinnovabili\*), il bio-GPL e il biometano e accoglie ogni giorno oltre un milione e mezzo di persone in movimento.

Le stazioni Enilive supportano anche altri servizi di mobilità tra cui le ricariche elettriche il car sharing Enjoy disponibile a Milano, Roma, Torino, Firenze, Bologna e Padova e la ristorazione con gli Eni Café, la più grande catena di bar in Italia, e ALT Stazione del Gusto, il nuovo format in collaborazione con Accademia Niko Romito, oltre ai negozi di prossimità Emporium, i punti Telepass, il pagamento dei bollettini postali e gli Amazon Locker.

Enilive gestisce anche la produzione di biocarburanti per la mobilità su strada, aerea, ferroviaria e marina nelle bioraffinerie di Venezia, di Gela e nella bioraffineria SBR in Louisiana (Stati Uniti d'America). Ulteriori progetti di sviluppo sono previsti a Livorno, dove è confermata la conversione della raffineria di Livorno in bioraffineria, e in Malesia e Corea del Sud, attualmente in fase di valutazione. Enilive prevede di aumentare la propria capacità di bioraffinazione, dalle oltre 1,6 milioni di tonnellate attuali e di superare i 5 milioni di tonnellate/anno entro il 2030.

Dal campionato 2024/25 Enilive sarà Title sponsor della Serie A.

## **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'ereditata 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 (AQ), 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 (AQ) 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 (PE), 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 menu 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.

\* Ai sensi della Direttiva UE 2018/2001 “REDII”.

### **Contatti societari Eni**

Ufficio Stampa: Tel. +39.0252031875 – +39.0659822030

Numero verde per gli azionisti (dall’Italia): 800940924

Numero verde per gli azionisti (dall’estero): + 80011223456

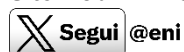
Centralino: +39-0659821

ufficio.stampa@eni.com

segreteriasocietaria.azionisti@eni.com

investor.relations@eni.com

Sito web [www.eni.com](http://www.eni.com)



### **Contatti Accademia Niko Romito**

Segreteria: Tel. +390864 840610

Sito web: [www.accademianikoromito.com](http://www.accademianikoromito.com)

### **Contatti Ufficio comunicazione Niko Romito**

[comunicazione@nikoromito.com](mailto:comunicazione@nikoromito.com)

[alessia.petrecca@nikoromito.com](mailto:alessia.petrecca@nikoromito.com)

Sito web: [www.nikoromito.com](http://www.nikoromito.com)