



Italo con Eataly per la ristorazione di bordo

di David Campione

ROMA - Il Gustoso, il Tagliere e l'Orto. Sono queste le tre esclusive linee di menù che i viaggiatori di Italo potranno scegliere a bordo dei treni di NTV - Nuovo Trasporto Viaggiatori, in servizio dal prossimo dicembre sui binari italiani.

Prendono forma dunque i servizi che saranno disponibili sui treni di Luca Cordero di Montezemolo e non a caso si parte proprio dalla ristorazione, con un'importante accordo tricolore stretto tra NTV e l'italiana Eataly, catena alimentare nonché di ristorazione fondata da Oscar Farinetti.

Il marchio Eataly riunisce un gruppo di piccole aziende italiane che operano nei diversi comparti del settore enogastronomico, occupandosi della distribuzione e vendita di questi prodotti al dettaglio nonché della ristorazione tradizionale con dodici ristoranti di cui sette in Italia, quattro a Tokio ed uno a New York. In questo scenario già di per se particolare e innovativo, si innesta il ramo d'azienda Alti gusti che si occuperà della ristorazione di bordo.



Foto David Campione

¹ Italobox con all'interno il menù Orto. (Foto David Campione, 18 maggio 2011)

L'alta velocità accorcia le distanze ed i tempi di percorrenza ristretti male si sposano con la ristorazione tradizionale in carrozza ristorante.

Scartata anche la soluzione dei cibi cotti a terra e quindi caricati sul treno su vassoi preconfezionati, NTV non ha rinunciato all'idea di offrire pasti di qualità ai suoi clienti.

La qualità dei sapori con il rigore dell'igiene, la praticità del pasto e la facilità di trasporto, la biodegradabilità dei materiali e la garanzia di conservazione dei prodotti sono stati abilmente coniugati utilizzando antiche tecniche termiche di conservazione che mantengono integre a lungo le proprietà degli alimenti, senza l'ausilio di aromi di sintesi o additivi. Il tutto racchiuso nel vetro, altamente riciclabile ed igienico, che conserva al meglio le caratteristiche organolettiche e fisiche dei prodotti già cucinati.

Di qui la scelta di Eataly che abbinava ristorazione dei grandi numeri e qualità. Al centro delle attenzioni di entrambi le aziende l'alta qualità dei pasti con prodotti regionali nonché stagionali e 100% naturali, proposti in tre menù i cui contenuti saranno variati ogni due settimane.

Il Gustoso, la proposta ricca, saporita, divertente e gustosa che raccoglie le ricette regionali che raccontano la tradizione culinaria italiana: un piatto di carne o pesce, un pestato di verdure e un dolce al cucchiaino.

Il Tagliere, un menù fresco e veloce per quei viaggiatori che desiderano fare uno spuntino con formaggi e salumi ricercati e selezionati, completati da un frutto che può essere rappresentato da una purea 100% naturale;

L'Orto, pensato per i vegetariani ma anche per chi ama la verdura: un piatto principale a base di verdura, crema di formaggio e pasticceria secca.

Il tutto servito al posto nell'apposita confezione Italobox (ispirato al famoso "bento" le scatole porta pranzo diffuse in Giappone e complete di tutto il necessario) sviluppata per le esigenze italiane, con un occhio di riguardo per l'ambiente utilizzando materiali riciclabili.

All'interno trovano spazio gli eleganti contenitori in vetro con i prodotti indicati, acqua minerale in bottiglia di vetro, grissini e infine tovagliolo di carta con posate di plastica.



Foto David Campione

22 Il motivo esterno di ItaloBox si ispira chiaramente al classico cestino in vimini italiano. Qui il menù Tagliere. Foto David Campione, 18 maggio 2011

L'Italobox con i suoi tre menù sarà prenotabile sul web usufruendo di uno sconto sul costo del pasto o direttamente a bordo dalle hostess; il servizio sarà disponibile dalle 12.00 alle 14.30 e la sera dalle 19.00 alle 21.30, con consegna direttamente al posto dell'Italobox ordinato a mezzo di appositi trolley. Il prezzo di vendita non è stato ancora comunicato, ma comunque NTV punta sulla convenienza del prodotto.

Il pasto potrà essere consumato al posto o anche asportato per essere consumato altrove in un secondo momento grazie alla pratica confezione in cartone o ancora potrà essere un regalo originale...

L'accordo quinquennale automaticamente rinnovabile tra le due società, prevede che Eataly predisponesse e fornisse i prodotti a NTV, che a sua volta li rivende al pubblico, con una stima di 300.000 pasti l'anno.

In questo accordo Eataly riveste l'incarico esclusivo di ristorante, mentre ci sarà una infrastruttura per la logistica affidata a Chef Express del gruppo Cremonini.



Foto David Campione

33 Un momento della conferenza stampa congiunta di NTV e Eataly, presso la sede di Nuovo Trasporto Viaggiatori a Roma. Foto David Campione, 18 maggio 2011

"Durante la trattativa con NTV abbiamo chiesto dove fosse la cucina..." commenta Francesco Farinetti Amministratore Delegato di Eataly "...e ci è stato risposto: Non c'è la cucina sui nostri treni!"

"Ci piacciono le sfide ed abbiamo accettato" aggiunge Farinetti, figlio di Oscar Farinetti assente perché impegnato con la traversata oceanica in barca a vela da Genova a New York con Giovanni Soldini.

"Siamo gli inventori di un sistema che ancora non c'era. Non si poteva usare il freddo, non si poteva usare il sale, quindi abbiamo utilizzato altri sistemi come la marinatura, il sottovuoto, la pastorizzazione, la sterilizzazione ed altro ancora." conclude il giovane imprenditore torinese.

Giuseppe Sciarone amministratore delegato di NTV aggiunge un piccolo aneddoto che rafforza questo accordo: "Quando siamo andati all'ex Air Terminal di Roma Ostiense per seguire i lavori di Casa Italo, dentro chi abbiamo trovato? Eataly, impegnata nella costruzione del suo primo ristorante

nella Capitale!"

Il tredicesimo ristorante della catena sorgerà quindi nella stazione di Roma Ostiense occupando una superficie di 15.000 metri quadri e sarà probabilmente il più grande ristorante al mondo. Aprirà il prossimo dicembre, quando è prevista la partenza dei primi treni di NTV in servizio regolare proprio da questa stazione: una casualità che rafforza un accordo di qualità e gusto del viaggio e del cibo.



4. Italo di Nuovo Trasporto Viaggiatori, ripreso a Orte durante il pre-esercizio tra Roma e Firenze. *Foto David Campione, 21 aprile 2011*

David Campione - 19 maggio 2011

Iscriviti alla [newsletter quotidiana gratuita di FERROVIE.IT](#) per ricevere tutte le mattine le ultime notizie.

Unisciti al nostro [canale WhatsApp](#) per aggiornamenti in tempo reale.

Ferrovie.it è dal 1997 il web magazine italiano dedicato alle ferrovie reali ed al modellismo ferroviario. E' vietata la riproduzione, anche parziale, di ogni contenuto del sito senza preventiva autorizzazione scritta della redazione. [Informativa sui cookie.](#)

(C) Ferrovie.it - Roma - P.I. 08587411003