



mer, nov 21 2012]

## Ostiense: dopo Eataly, Porto Fluviale

*By: Puntarella Rossa*



AUTUNNO 2012 A ROMA APRE LA

# CASA DI PIACERE\*

I lavori sono alla volata finale. I vicini si fermano, allungano il collo e osservano curiosi gli operai che passano coppali o fissano lampadari in quello che è stato per molti anni un magazzino militare. Ma i 900 metri quadrati che si affacciano con 14 vetrine su via del **Porto Fluviale**, erano vuoti da tempo. Dopo anni di abbandono, li hanno visitati, amati e adottati **Dany Di Giuseppe** e **Gino Cuminale**, già proprietari del ristorante **La Pariolina**. Con la complicità di **Dario Laurenzi**, che con la sua agenzia ha curato molti locali di successo, i due giovani imprenditori hanno immaginato un posto che fosse insieme **ristorante, pizzeria, take away, caffetteria, street food**

**modello tapas spagnole**. Dall'immaginazione, sono passati ai fatti: l'apertura è prevista fra l'**8** e il **10 dicembre**. Un **grande e spettacolare locale** che si chiamerà "**Porto Fluviale**" e che nascerà a pochi passi da **Eataly**. E che con la futura apertura dei **Magazzini Generali** trasformerà definitivamente l'**Ostiense** nel nuovo **quartiere gourmet della Capitale**.

Il grande capannone industriale di inizio '900, di un bel giallo pieno, ospiterà un locale **polifunzionale**. Si entra al numero 22 di via del Porto Fluviale. Sulla sinistra, ci si trova nella zona **pizzeria** e **ristorante**. Domina l'ambiente, con i mattoncini bianchi a vista, il grande forno, anzi due forni, entrambi usciti dalla fucina della famiglia **Ferrara** di Napoli. Costruiti per ardere a due temperature diverse, uno sfornierà la pizza di scuola romana, l'altro quella napoletana. Come recita il motto scelto a "sottotitolo" del locale: "**l'imbarazzo è nella scelta**". Nell'altra ala, quella che dà anche su via della Concia, sotto al cellophane si intravede un lungo bancone per lo **street food** e il **bar**: affacciato sull'open space interno, risulta comodo anche per le vetrine che permettono il servizio direttamente sulla strada, per la gioia dei clienti di passaggio.

E proprio questo è lo scopo: "**integrarsi** nel quartiere, diventare un polo di aggregazione", dice con gli occhi che luccicano entusiasmo Gino Cuminale, per nulla intimorito dalla vicinanza del gigante (buono, per carità) della gastronomia **Eataly**, aperto da pochi mesi, cinque minuti a piedi più in là: "Abbiamo firmato il contratto più di un anno fa, praticamente nello stesso momento, ma non lo sapevamo. Comunque non siamo in competizione. Anzi, siamo felici che sia a due passi, perché ha preparato il quartiere. Sta educando la gente al gusto". E allora, quella che potrebbe sembrare una concorrenza scomoda, diventa uno stimolo, un'occasione per lavorare bene: "Questa parte di città si trasforma nel **nuovo polo** della buona tavola romana. Anche noi siamo attentissimi al territorio, alla sostenibilità. I nostri ingredienti sono scelti con **criteri etici** e di qualità", anticipa Cuminale, che ha in serbo una gossa novità sulla birra artigianale che servirà ai suoi clienti. D'altra parte, un'altra frase di lancio definiva il Porto Fluviale "**la casa dei piaceri**". "È un bene che attorno a noi ci siano altre realtà, non solo Eataly, ma anche **Doppio zero**, per esempio, e poi, fra poco, anche i **Magazzini Generali**". Senza dubbio, quello di Ostiense, è un pezzetto di città in grande fermento.

Il **Porto Fluviale** dovrebbe aprire le – numerose – saracinesche attorno all'8 dicembre. Resterà aperto dalla tarda mattinata fino a notte inoltrata. L'idea è quella di proporsi come posto in cui pranzare per i giovani professionisti degli studi della zona. Poi, ovviamente, come un luogo piacevole in cui scrollarsi di dosso la giornata lavorativa con un aperitivo, una cena o un drink. Dipende dall'ora. Dipende dalla voglia del momento. L'imbarazzo è nella scelta.