

<http://www.cibando.com>

Apri il Porto Fluviale, e l'Ostiense vince a tavola

SCRITTO DA ELEONORA BALDWIN | PUBBLICATO: 23 NOVEMBRE 2012

Una volta si intendeva come 'triangolo del prosecco' quella zona di Roma inclusa fra Piazza delle Coppelle, il Pantheon e Piazza Navona, che costituiva il centro nevralgico della vita notturna capitolina. In quest'epoca precedente alla moda dell'aperi-cena, all'abitudine di fotografare il cibo che ci viene servito in tavola, prima del piatto taggato su Facebook e prima della cucina molecolare, in questo angolo di Roma non si badava troppo al buon mangiare, era più una questione di mondanità, si avvistavano calciatori & veline, e molti badavano più a farsi vedere nei posti giusti – piuttosto che al Km0. Ora il trend ha preso (per fortuna!) tutta un'altra direttrice. Ora l'aggregatore non è più solo un flûte di bollicine, o un salotto – ora è la tavola e tutte le sue declinazioni ad attirare attenzione, a creare buzz e fare notizia. E sono anche cambiate le zone dove sta avvenendo il nuovo gastro-rinascimento.



Foto © Roma Sparita

In tempi più recenti il neonato foodie ha traslocato dal centro storico della Roma "papalina" alla periferia, puntando ai quartieri più popolari. Il fulcro della Roma-da-mangiare si sposta infatti dapprima a **Trastevere**, con le sue osterie; **San Lorenzo** con i ristoranti di pesce e le pizzerie a buon mercato; seguito poi da **Testaccio**, che ci ha fatto (ri)scoprire la **cucina romana del quinto quarto**; poi al **Pigneto**, con la sua componente etnico-radical-chic e il buffet dell'aperitivo che sostituisce la cena. Sempre più buona e accessibile la cucina romana la troviamo nelle bettole dei quartieri popolari, al Mandrione, Bufalotta, Tuscolano. Si pensi alla concentrazione di locali di qualità al Portuense, all'Appio Claudio, le trattorie del Casaletto e a Monteverde che imbastiscono creatività su una base di solida tradizione. Ingredienti eccellenti, cotture sempre più elementari, sapori e abbinamenti sempre più studiati: questa la tavolozza sulla quale si alternano i rioni di Roma, le cui ricche pennellate lanciano nuove aperture, mode culinarie e tendenze.



L'ultima frontiera dell'offerta gastronomica capitolina è senza dubbio il quartiere Ostiense, dove a pochi mesi dalla riqualificazione urbana e non solo, operata da **Eataly**, è spuntato un nuovo interessante locale che racchiuderà in se, come ormai consueto, più anime per soddisfare la crescente richiesta di varietà. Il polifunzionale **ristorante Porto Fluviale** sarà infatti anche pizzeria, caffetteria, take away, e street food bar,

la cui inaugurazione è prevista intorno all'8 dicembre. Grazie alla prossimità della **Città del Gusto** e di Eataly, l'imminente trasformazione dei **Magazzini Generali**, e la presenza di rinomate realtà gastronomiche del quartiere, come la storica **pasticceria Andreotti dal 1931**, nonché del poliedrico **risto-bistrot DoppioZero**, Porto Fluviale trasformerà definitivamente l'Ostiense nella nuova geografia gourmet di Roma.

Dopo anni di abbandono, i 1000mq dell'ex capannone industriale costruito nei primi del '900 affacciano con ben 14 vetrine su Via del Porto Fluviale e due ingressi. La natura stessa del locale permetterà agli ospiti di trattenersi (e mangiare) dalle 11 della mattina, fino a tarda notte. Grazie ad un'attenta operazione di ufficio stampa e la lungimiranza dei due soci Dany Di Giuseppe e Gino Cuminale, già proprietari del ristorante **La Pariolina**, ci si aspetta molto da questa nuova apertura.



Foto © Eleonora Baldwin

Tanto per non farci mancare niente, intanto abbiamo assaggiato in anteprima la birra firmata dalla brewery rietina **Birra del Borgo**, creata appositamente per il neonato locale, e chiamata **Fluvi Ale**: amarognola e ben strutturata, nei suoi 5 gradi.

Salute, arriverci al Porto Fluviale e... *Buon Cibando!*