

Porto Fluviale, inaugurazione ristorante-pizzeria

Articolo scritto da: [Llaria](#) in data: novembre 23, 2012 in: [In cucina](#)



Inaugurazione Sabato 8 Dicembre 2012 – Ore 22

Trattoria, pizzeria, banco, salotto, cucina da strada, sono le principali tessere che compongono il puzzle di **Porto Fluviale**, il nuovo spazio di *Dany Di Giuseppe* e *Gino Cuminale*, realizzato grazie all'ideazione e alla supervisione della *Laurenzi Consulting*, disegnato dall'architetto *Roberto Liorni*, che prende forma in un ex capannone industriale di oltre 900 mq nell'omonima via della zona Ostiense. L'inaugurazione è prevista per sabato 8 dicembre 2012 con una grande festa dalle ore 22, animata dal dj set di *Flavia Lazzarini* e *Lady Coco*.

Uno spirito profondamente polivalente, polifunzionale e soprattutto conviviale, divide Porto Fluviale in quattro zone, tutte connotate dalla volontà di riportare il cibo alla portata di tutti. In antitesi alle cucine gourmet, Porto Fluviale recupera il gioco a tavola, l'atmosfera leggera, i piatti cucinati a dovere, i prodotti freschi, i prezzi proprio per tutti.

Il Banco, aperto dalle 10.30 del mattino fino a tarda notte. Lungo i suoi 13 metri, si potrà scegliere di prendere una centrifuga, fermarsi per un aperitivo, provare un cocktail o le birre artigianali, tra cui la *FluviALE* (Golden Ale prodotta per Porto Fluviale dal Birrificio laziale *Birra del Borgo*), o un bicchiere di vino scelto tra le oltre 100 etichette di provenienza italiana e internazionale. Ma il banco è anche cibo, per l'esattezza i cicchetti, che escono dalla cucina e dalla gastronomia. E poi il ring per lo street food, accessibile dall'interno o direttamente dalla strada. Da qui verranno serviti i grandi classici della

cucina veloce nostrana e quelli che connotano i sapori di altri Paesi. **I tavoli della Trattoria, circondano il banco.** Qui si possono gustare le ricette del territorio e i prodotti mediterranei. La novità ha radici nella storia delle osterie, quando si poteva chiedere la mezza porzione. Da Porto Fluviale si sceglie tra normale, mezza e cicchetto, tutte preparate con la stessa passione. **Il pranzo della domenica.** Da Porto Fluviale si restituiscono i giusti tempi alla domenica. Il pranzo in trattoria, con gli amici, parenti, ma anche da soli, purchè il ritmo rallenti. Come si faceva un tempo, quando le case della domenica erano invase da voci assondate e dai profumi della cucina, la porta di Porto Fluviale si apre per farvi immergere nella convivialità e nei sapori, per cucinare per voi un pranzo completo, dall'antipasto al dolce.

Sull'altro lato del locale, la zona dedicata alla Pizzeria, che sforna pizze romane e napoletane, prodotte con farine biologiche macinate a pietra e una lievitazione di oltre 72 ore. L'isola: composta dai due forni, dalla griglia a legna, dal banco-vevtrina della gastronomia con i prodotti di stagione e della pasticceria, è circondata dai tavoli, per lasciarvi sbirciare il lavoro dei pizzaioli. Oltre alla pizza non mancheranno i fritti, la carne e le verdure, la gastronomia e i dolci prodotti nel nostro laboratorio. Parola d'ordine: attenzione alla qualità delle materie prime, alla stagionalità dei prodotti e alle cotture.

Altro spazio essenziale di Porto Fluviale è il Salotto, comodo e accogliente, pensato e voluto come un luogo dinamico, da personalizzare. Saranno gli ospiti a decidere come viverlo, per colazioni, cene, degustazioni, riunioni, party privati, con un banco cucina KitchenAid, circondato da tavoli e poltrone, a disposizione di chi vorrà cimentarsi in una performance culinaria al di fuori della propria cucina. Ma a disposizione del Salotto c'è anche lo chef e la squadra di professionisti di Porto Fluviale, pronto a soddisfare le esigenze più diverse. All'interno del locale trova spazio anche il Moleskine Point, un corner dove si potrà scegliere il proprio rettangolo nero preferito, tra le collezioni usuali o le nuove Moleskine Passions, la linea dedicata alle passioni della vita: arte, cioccolata, birra, enogastronomia e il nuovo Restaurant Journal, il taccuino per mappare le esperienze gourmand in giro per il mondo.



Porto Fluviale lancia inoltre il Progetto di arte pubblica **Skin Taste** che inviterà ogni anno tre artisti ad interpretare le facciate dell'ex capannone industriale. Un cambiamento di pelle per la facciata del locale che sarà anche portavoce di codici artistici innovativi, e che contribuirà a realizzare una piattaforma di arte contemporanea nuova e stimolante, in un quartiere che, oggi più che mai, è al centro di un importante progetto di riqualificazione urbana.

Via del Porto Fluviale, 22 – Roma

Tel. 06 57443199

info@portofluviale.com

<http://www.portofluviale.com>