



24 novembre 2012

OSTIENSE: DOPO EATALY, PORTO FLUVIALE



MUNICIPI E QUARTIERI

► Ostiense (parte)

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 sfonerà 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.