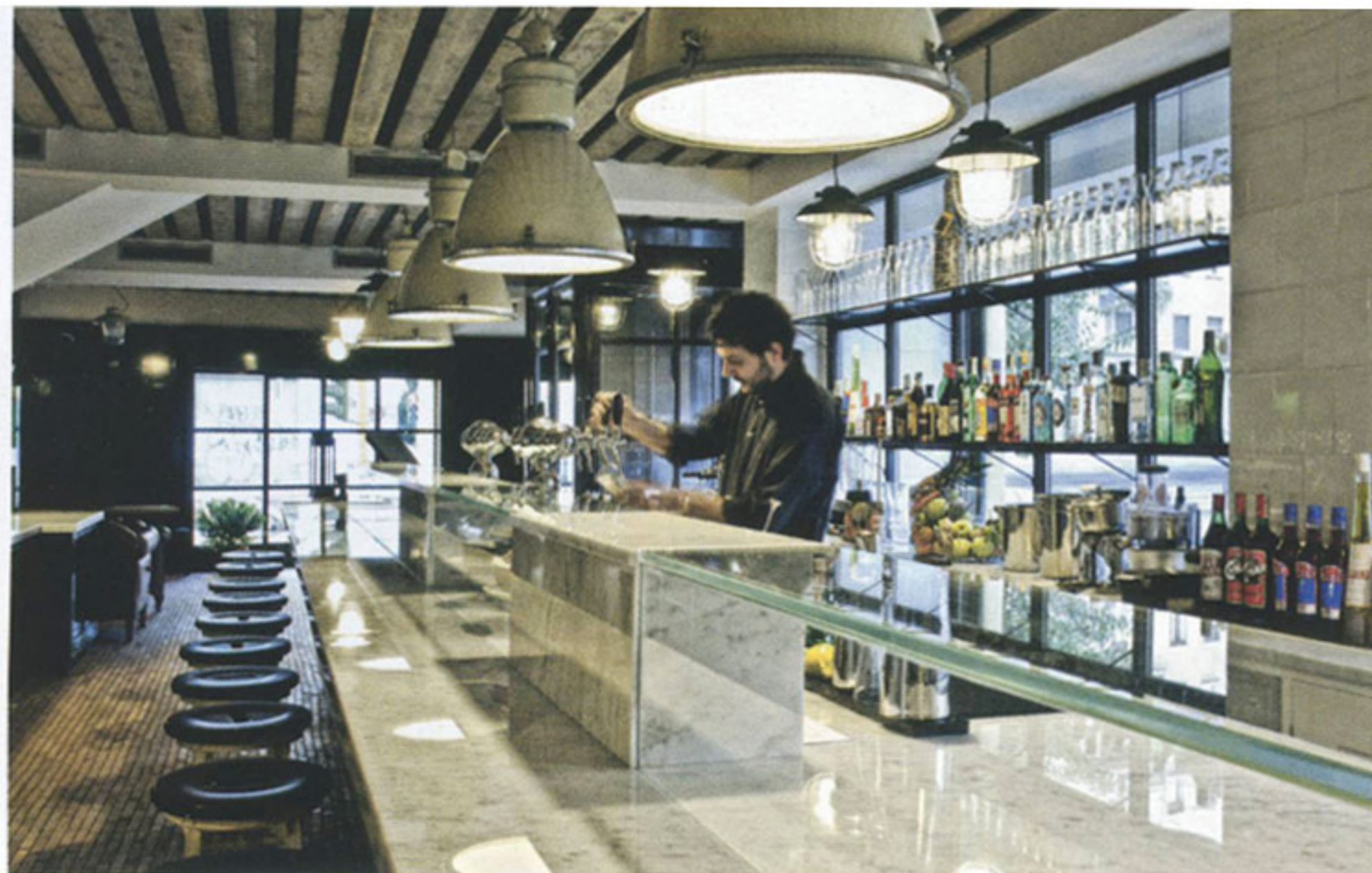


LUNCH AL PORTO

di Dorian Torriero - foto di Livia Mucchi

La vecchia area industriale della capitale, nata agli inizi del '900 nel cuore di Ostiense, ospita le 14 vetrine di Porto Fluviale, ristorante-caffetteria con salotto. Per incontri food & relax

Boiserie dipinta di verde per la zona caffetteria.
A terra, il sestino di cotto richiama l'uso quasi
proto industriale di materiali usati per i lavatoi.



I tavoli della pizzeria, qui sopra, in legno reused verniciato. In alto a destra, 15 m di marmo per il top del banco bar che accoglie il pubblico per caffè, aperitivo e tapas. Le lampade da cantiere navale illuminano il salotto, sotto e nella pagina accanto, arredato con vecchie credenze e tavoli disegnati ad hoc da Roberto Liorni. Sotto a destra, l'isola-cucina a vista anche dall'esterno, come tutti gli spazi del locale che oggi arriva a 1000 coperti al giorno. Diverse le proposte gastronomiche, dalla cucina mediterranea alla pizza, nelle varianti alla napoletana e romana, allo street food. Per assonanza, a primavera artisti della street art europea interverranno sulle facciate esterne di Porto Fluviale.

Nell'era dei ristoranti temporary e pop-up, degli chef a domicilio, delle cene clandestine, Roma rilancia la sua volontà di fare della tavola un'occasione irrinunciabile, intima o conviviale, dando appuntamento a Porto Fluviale. Il locale offre un'immersione nei sapori lungo un arco di 16 ore: dalla colazione al dopo cena, attraverso quattro tappe - salotto, pizzeria, trattoria-bar, caffetteria - per una food experience pensata come un viaggio. Un'idea che ha ispirato Roberto Liorni, l'archifood che ha progettato il ristorante ricavato in un magazzino di oltre 900 mq, articolati su una lunghezza di 60 metri. "La tipologia a manica, che si apre al quartiere con 14 vetrine, mi ha richiamato alla mente un vecchio treno", confida, "e ho progettato ambiente dopo ambiente come scompartimenti, da osservare dalla strada". Tra un vagone e l'altro, cambia lo scenario estetico e gastronomico. Una struttura totemica, bianca, accoglie i viaggiatori-degustatori: è l'isola-cucina con due forni a legna e griglie, maioliche candide e pavimento in pietra nera, scaldata da tavoli colorati, realizzati con legni di recupero. Il tour è appena cominciato e, prima di approdare alla trattoria, si passa nel salotto, vera novità: un luogo da affittare dotato di cucina propria, grande tavolo conviviale, poltrone. Nello spazio-trattoria, dove domina un banco di grandi dimensioni, tavoli decorati con ceramiche e disegni in stile anni '40 fanno da cornice alla grande parete-cantina color prugna. Chiude il convoglio la caffetteria, tra divani e boiserie verde, luogo ideale per una pausa caffè, accompagnata dalla lettura del giornale. www.portofluviale.it



