



# Porto Fluviale

L'imbarazzo è nella scelta, più una sfida che un claim, quello lanciato da Porto Fluviale, ultimo arrivato nella piattaforma della ristorazione romana. 900 mq che mettono a dura prova anche gli inappetenti più incalliti. Trattoria, pizzeria, banco, salotto, cucina di strada, si rincorrono uno dentro l'altro, negli oltre 60 metri di suggestiva lunghezza. Al timone una squadra di professionisti del settore: Gino Cuminale e Dany Di Giuseppe, i proprietari, con esperienza collaudata nella loro La Pariolina, Dario



Laurenzi, diabolico sviluppatore di concept food come 'Gusto, Baccano e Pastificio, Claudio Schiano e Fulvio Penta ai fuochi, Pino Mondello carismatico barman di riconosciuta bravura e Roberto Liorni, l'architetto che ha già firmato progetti come 'Gusto, Primo, Rosti, Pastificio San Lorenzo. Da dove cominciare? Difficile scegliere, appunto. L'isola centrale che caratterizza la pizzeria ha due forni, per la pizza napoletana a cornicione alto o la romana, bassa e croccante. Poi c'è la griglia, per i carnivori o i vegetariani a caccia di verdure di stagione. Si attraversa un lungo corridoio per arrivare alla trattoria ma, in mezzo, sorpresa... una scatola vetrata lascia sbirciare il salotto. Il colpo di fulmine è inevitabile e non solo per le linee architettoniche. Si tratta di 40 mq regalati alla fantasia del cliente. Un tavolo sociale che può ospitare 16 persone, tutto intorno sedie, poltrone, coffee table, e una cucina Kitchen Aid completa di frigoriferi, forni e accessori. Si può affittare ad un prezzo minimo, per una cena (senza dover fare Cenerentola), una

colazione, preparare il tè alle amiche, organizzare una scuola di cucina

lampo. I sapori della cucina arrivano soltanto un gradino più su. 14 mt di banco e una raffica di sgabelli dove poter consumare di tutto e di più: caffè, centrifughe e dolcetti nella prima parte della giornata, e poi aperitivi e cene veloci con salumi e formaggi, o lo street food. Memorie gastronomiche nel menù, da consumare ai tavoli connotati da maioliche bianche con characters anni '40, tra ribollita toscana, pasta e lenticchie, lasagna broccoli e provola, bollito, saltimbocca, involtini, baccalà, per una scelta infinita di sapori. Date ascolto al vostro appetito e decidete, al Porto Fluviale si sceglie anche la porzione, intera, mezza e piattino.

