

✓ **Annuncio disattivato. Annulla**

Faremo del nostro meglio per mostrarti annunci più pertinenti in futuro. Aiutaci a mostrarti annunci migliori aggiornando le tue [impostazioni degli annunci](#).

Google



ARREDARE CASA, UFFICIO, LOCALI. TID, tutto sull'interior design!

HOME • PROGETTI • **ARTICOLI** • PROFESSIONISTI • FORUM • CHI SIAMO • CONTATTI

Sei un professionista? Iscriviti, crea il tuo profilo, e lavori. Vai all'**AREA PROFESSIONISTI**

Sei un appassionato di design? **ISCRIVITI**

LOG-IN

Email

Password

[» recupera la password](#)

| IT | EN |

PORTO FLUVIALE: NON CHIAMA TELO RISTORANTE!

Il restyling di un ex magazzino militare nel quartiere ostiense detta i nuovi trend della ristorazione romana che ora unisce arte e cucina.

di Francesca Maniscalco



La zona è quella di Ostiense, quartiere romano che si trova tra l'Eur e Testaccio noto alla movida romana per i locali ed ultimamente anche per il buon cibo. Questo nuovo quartiere romano (che poi tanto nuovo non è!), protagonista di tanti film di Özpetek, ha subito negli ultimi anni una metamorfosi che lo ha trasformato nel quartiere della buona cucina. Qui sono nati "La città del Gusto" (promossa dal Gambero Rosso), Eataty, fino all'ultimo locale di tendenza: il Porto Fluviale.

Sorto sulle ceneri di un ex magazzino militare, il locale occupa una superficie di 900 mq che corrono su una lunghezza di 60 metri lineari, occupando quasi esclusivamente tutto un isolato, il colore giallo che lo copre non lo fa passare di certo inosservato!

Il Concept è frutto di un team di prima categoria: lo studio dell'architetto Roberto Liorni, la società di Consulting di Dario Laurenzi e naturalmente un gruppo di giovani imprenditori romani.

La forma dell'edificio, ha portato l'architetto ad immaginare la struttura come un treno, lungo cui si aprono vari scenari, ognuno con la sua porta sull'esterno dando vita a ben 14 vetrine che scandiscono la parete e spezzano la lunghezza dell'isolato. Con questa idea il ristorante si trasforma: non più un unico luogo dove mangiare ma una struttura che accompagna il cliente in tutte le sue ore del giorno dalla colazione al pranzo dall'aperitivo alla cena.



Il locale cambia stile architettonico a seconda della funzione gastronomica. Ecco allora un bancone in marmo lucido che ci accoglie all'ingresso: su questo si preparano colazioni, aperitivi, break veloci; proseguiamo poi nella zona pizzeria, dove due forni vengono intrappolati da un quadrato di mattoni faccia vista sbiancati, attorniti da tavolini colorati rosso cupo e petrolio realizzati con legno di recupero e progettati sempre dall'architetto Liorni. Completamente differente la parte dell'osteria: qui l'ambiente è decisamente anni '40; sui tavolini in legno troviamo maioliche con disegni di quell'epoca e alle spalle in bella mostra, su una struttura in legno di colore sempre rosso cupo bottiglie di vino selezionate.

A collegare le due ali del locale il salotto, una sala chiusa da vetrate in cui il protagonista è un lungo tavolo di legno, all'apparenza un semplice piano di lavoro, e invece nasconde i fuochi di una cucina elettrica sponsorizzata dalla KitchenAid dove tutti possono essere almeno una volta chef per un giorno!

Il fatto che cibo ed arte vadano di pari passo lo conferma anche che Porto Fluviale sta sponsorizzando un progetto di arte pubblica a cura di Adriana Rispoli con Incontri Internazionali d'Arte **Skin Taste**.

Ogni anno tre artisti saranno chiamati al restyling delle facciate dell'ex magazzino; il protagonista principale? Naturalmente il cibo!

Link: <http://www.portofluviale.com/>

Foto courtesy <http://www.portofluviale.com/>

[» torna indietro](#) [» tutti gli articoli](#)

Categoria Categoria

Cerca parola

Tag

roma ristoranti

<http://www.robertoliorni.it/>

<http://www.kitchenaid.it/>

<https://it-it.facebook.com/pages/Incontri-Internazionali-dArte/>

<http://www.gamberorosso.it>

C