



## Portofluviale. Squadra che vince non si cambia



La squadra è quella di ['Gusto'](#), padre (sarebbe meglio dire madre?) di tutti i concept restaurant multifunzione di Roma, che ha aperto le porte della ristorazione all'architettura e tenuto a battesimo un nuovo modo di fruire il cibo. Correva l'anno 1998, e c'erano *Dario Laurenzi* come consulente, l'architetto *Roberto Liorni*, l'ufficio stampa *Doriana Torriero*, l'executive chef *Claudio Schiano*, il barman *Pino Mondello*. Lo stesso team cura [questi 997 metri quadrati in zona Ostiense](#). Affiancati in cucina da *Fulvio Penta* e al bancone del bar da *Francesco D'Ascenzo*.



**Obiettivo dichiarato:** piacere, confort, relax, leggerezza e ironia. Semplicità e gusto “senza troppe paranoie”. Una “casa di Piacere” come è stata chiamata nelle settimane passate.

**Al blocchi di partenza dunque e appuntamento a domani per la galleria fotografica.** Noi nel frattempo abbiamo curiosato per raccontarvi in anteprima formula, spazi, proposta gastronomica e suggerire qualche assaggio qua e là, attraversando il locale dalla zona bar all'area dei fritti e della griglia, dalla parte opposta, lungo i 13 metri di bancone e oltre.

**L'ambiente** Moderno, luminoso, informale, curato, accogliente: in perfetto stile Liorni. Quindi grandi vetrate, gioco di materiali (legno, mattoncini, cuoio, marmo), uso attento delle luci, e soprattutto un'atmosfera da moderna trattoria, che mantiene lo spirito ex industriale di questo spazio mescolandolo a un'aria vagamente vintage. Il tutto coronato da divertenti menu, bottiglie “firmate” con marchio Porto Fluviale, e tanti piccoli tocchi freschi e divertenti. **Per vederlo e non solo immaginarlo... confermiamo l'appuntamento di domani per le foto.**

**Il bar** Dalle 10 e 30 alle 2 di notte, che diventano 4 per venerdì e sabato. Si parte quindi da una colazione tardiva, per chi gode di orari rilassati. *Cornetti e torte fatti in casa, caffè e cappuccino, wi-fi, tè e tisane.* Dopo una certa ora spazio ai *cocktail*, con **Pino Mondello & friends**. La carta dei **cocktail** è suddivisa in 4 sezioni: *aperitivo italiano, mondo spritz* (ovvero lo spritz e tutte le sue varianti), *oltre lo spritz* (cioè le creazioni di Mondello) e i *grandi classici*. Poi si aggiunge una lista di **superalcolici**, con quattro o cinque proposte di *tequila*, di *rum*, di *gin* e così via, ognuno in tre varianti: *shottino, normale, e lavorato*, ovvero mixato secondo l'estro del momento dal barman (Pino Mondello per l'appunto).

**Il bancone** Di fritto in fritto, di panino in panino, di assaggio in assaggio il bancone – tredici metri – permette di mangiare praticamente a qualsiasi ora. Basta sedersi e vedere che succede. Perché il bancone vive di vita propria, rubacchiando qua e là - dal menu della trattoria, ma non solo - piatti e piattini in porzioni piccole-medie-grandi. Così un quarto di porzione si trasforma in uno stuzzichino. È il concetto delle *tapas*, in un certo senso, o se preferite dei cicchetti.

**L'area street food** La si riconosce dalla sporgenza del bancone ed è talmente street che vi si può accedere anche dalla strada. Quale street food? *Polpette, supplì, cheese burger, kebab, hot dog, fish & chips all'italiana* (ovvero con le alici), *panino con la fettina in padella, pizze e focacce*. **Tutto fatto in casa.** Pare ce ne sia abbastanza per riempire le ore di buco tra colazione pranzo e cena. PS ecco **la ricetta dell'hamburger versione Porto Fluviale**: per la carne un impasto di 70% spalla e 30% pancia, la razza è un incrocio tra chevrolet e maremmana proveniente da un allevamento toscano a ciclo chiuso e bio; farine mulino Sobrino per il pane, pomodoro, lattuga, salse classiche – ketchup e maionese - fatte in casa.

**La trattoria** Cammin facendo la trattoria ci tira per mano all'interno della tradizione italiana classica e contemporanea, quindi dal *ragù alla bolognese* di fattura filologica, alle *classiche romane*, dal *timballo di anelletti al forno* alla *fettuccia con carciofi maggiorana pecorino di fossa*, dallo *stinco di maiale* alle *polpette di bollito*, passando per *baccalà alla livornese, involtini di pesce spada con agrumi ed erbe aromatiche, capocollo di maiale cotto a bassa temperatura e servito con il suo fondo*; riprendendo qualche piatto un po' fanè che fa tanto comfort food, come i *tortellini con panna funghi e piselli*. Anche questo è il regno della mezza porzione e dell'assaggio.

Prezzo medio: sui 28 euro per un antipasto di 10-15 cicchetti, un piatto e un dolce.  
Orario di lavoro: 12.30-15 e 19.30-24 o 01, secondo i giorni.

**Le pizze** Doppio forno, doppio impasto e doppia pizza: romana e napoletana. Maggiori dettagli in seguito, ma basti sapere che [La Pariolina](#) è la casa madre di **Porto Fluviale**, che le farine sono biologiche macinate a pietra, la lievitazione è lunga, e che il banco gastronomia è a un passo, con formaggi e salumi pronti a essere tagliati per l'occorrenza. Alle spalle dei forni la griglia a legna per la carne, Ma scordatevi filetto e tagliata: qui si va di tagli e carni alternative, come *salsicce, involtini di manzo con cotto e provola affumicata, coscia di pollo, quaglie, faraona, maiale*. Nei fritti vince il classico con brio: *supplì, crocchette, arancini, calzoncelli, polpette...* in versione basic e non. I prezzi per l'area pizzeria sono molto variabili: si parte con le pizze “democratiche” a 4,50 euro per salire con pizze carni e fritti. In teoria con 7 euro si può prendere una birretta e una pizza democratica. Poi dipende dall'appetito e dai gusti

**Il pranzo della domenica** Prezzo e menu fisso per il pranzo della domenica: due antipasti, due primi di cui uno al forno, un secondo, due contorni portati nella fiamminga a tavola (servitevi da soli e buon appetito!). Per dolce un bel cabaret di pastarelle – fatte in casa - che arrivano incartate con tanto di fiocchetto... proprio come nelle migliori famiglie. Il tutto a 25 euro.

**Il salotto** Manca uno sguardo al salotto, un angolo chiuso ma non troppo - con grandi porte a vetri e tende per una maggiore intimità - che vive di “cucina propria”: tavolo da 16 coperti con un piano cottura incassato, cucina completa con frigo e tutto il necessario per cucinare a disposizione degli ospiti. Il *kitchen sharing* ha diverse formule: con e senza cuoco, con e senza spesa, con e senza bevande. Insomma... come una casa, meglio di una casa, fino a trenta ospiti seduti.

**Da bere** La carta dei vini (firmata da Giampaolo Bertini) ha *circa 120 etichette* con una certa attenzione ai vini naturali, bio e biodinamici, ma senza estremismi. Tutto qui vuole essere rassicurante. A partire dal prezzo: il vino della casa per esempio si aggira sui 9 euro al litro (il rosso è la fresa di Claudio Fenocchio, il bianco è parte della lavorazione di Le Moie di Fazi Battaglia), mentre una caña di birra è a 2,50 euro.



La FluviAle, firmata da Birra del Borgo, è la birra.

Questa la sintesi prima del taglio del nastro della Casa del Piacere.

PS

Siamo a un passo dall'apertura prevista al pubblico per il 12 dicembre, dopo la grande festa drink&dance con dj set dell'8... occhio ai social network.

### **Portofluviale**

Via del Porto Fluviale, 22 **Roma**

tel. 065743199

[www.portofluviale.com](http://www.portofluviale.com)

*Antonella De Santis*

05/12/2012