

www.cucinaevini.it/

Porto Fluviale: se siete gastrofighetti andateci e non lo sarete più.

6 dicembre 2012

Porto Fluviale: quando la poliedricità si fa cibo



di Valentina Venturato

Ve lo dico, **Porto Fluviale** è un posto di sostanza certo la forma non manca e neanche l'aspetto "estetico" egregiamente curato dall'architetto Roberto Liorni ma, onestamente parlando, **Porto Fluviale** è tanta roba...

Partiamo dai numeri, uno due tre via: **900** sono i metri quadrati di superficie dell'intera struttura, **120** sono i posti a sedere dislocati nei tavoli "pezzi unici" tutti ideati da Liorni, **72** le ore di lievitazione della pizza, **13** le ore aperte tutti i giorni che diventano **15** il sabato e la domenica, quando la chiusura viene posticipata alle quattro e **5** le diverse tipologie di ristorazione offerte.



Ma andiamo al sodo, alla sostanza appunto, e diciamo che cos'è PORTO FLUVIALE. E' Trattoria, Pizzeria, Banco, Salotto, Cucina da strada. Uno spazio polivalente nato dalla mente di **Dany Di Giuseppe e Gino Cuminale**, realizzato grazie all'ideazione e alla supervisione della **Laurenzi Consulting**, disegnato dall'architetto **Roberto Liorni**, che prende forma in un ex capannone industriale nell'omonima via della zona Ostiense. Uno spirito profondamente polivalente, polifunzionale e soprattutto conviviale divide **Porto Fluviale** in quattro zone, tutte connotate dalla

volontà di riportare il cibo alla portata di tutti. In antitesi alle cucine gourmet, Porto Fluviale recupera il gioco a tavola, l'atmosfera leggera, i piatti cucinati a dovere, i prodotti freschi, i prezzi proprio per tutti.



Il **Banco** è aperto dalle 10.30 del mattino fino a tarda notte, lungo ben 13 metri e vi si potrà scegliere se prendere una centrifuga, fermarsi per un aperitivo, provare un cocktail o le birre artigianali, tra cui la Fluviale (Golden Ale prodotta per Porto Fluviale dal Birrificio laziale Birra del Borgo), o un bicchiere di vino scelto tra le oltre 100 etichette di provenienza italiana e internazionale. Ma c'è anche cibo, anzi i cicchetti che sono micro porzioni di bontà che escono dalla cucina e dalla gastronomia. E poi il ring per lo street food, accessibile dall'interno o direttamente dalla strada. Da qui verranno serviti i grandi classici della cucina veloce nostrana ed internazionale.

I tavoli della **Trattoria**, circondano il banco. Qui si possono gustare le ricette del territorio e i prodotti mediterranei ma la vera novità sta nelle porzioni anzi nelle mezze che finalmente in questo locale si possono chiedere senza essere guardati male e si pagano il giusto. E se avete chiesto la vostra mezza porzione per motivi di dieta o di crisi alla brigata di cucina di Porto Fluviale interessa poco perchè loro, gli chef, fanno tutto con la stessa passione a prescindere dalla quantità. Una grande tradizione tutta italiana vuole segnare il passo di questa Trattoria, è **il pranzo della domenica** fatto come si deve però e cioè con i tempi giusti, domenicali appunto che è bello da fare in famiglia, con gli amici, in coppia ma anche da soli che tanto in 900 mq e 120 coperti una buona compagnia si trova sempre. Ho detto compagnia.



Sull'altro lato del locale, la zona dedicata alla **Pizzeria**, che sforna pizze romane e napoletane, prodotte con farine biologiche macinate a pietra e una lievitazione di oltre 72 ore. L'isola: composta dai due forni, dalla griglia a legna, dal banco-vevtrina della gastronomia con i prodotti di stagione e della pasticceria, è circondata dai tavoli, per lasciarvi sbirciare il lavoro dei pizzaioli. Oltre alla pizza non mancheranno i fritti, la carne e le verdure, la gastronomia e i dolci prodotti nel laboratorio interno.



Altro spazio essenziale ma anche originale di Porto Fluviale è il **Salotto**, comodo e accogliente, pensato e voluto come un luogo dinamico, da personalizzare. Saranno gli ospiti a decidere come viverlo, per colazioni, cene, degustazioni, riunioni, party privati, con un banco cucina KitchenAid, circondato da tavoli e poltrone, a disposizione di chi vorrà cimentarsi in una performance culinaria al di fuori della propria cucina. Voi lo riservate, dite alla cucina cosa volete preparare per i vostri ospiti e loro pensano alla spesa che troverete al vostro arrivo. Ovviamente se avete bisogno di un supporto dalla cucina saranno pronti e disponibili a darvelo.

All'interno del locale trova spazio anche il **Moleskine Point**, un corner dove si potrà scegliere il proprio rettangolo nero preferito, tra le collezioni usuali o le nuove Moleskine Passions, la linea

dedicata alle passioni della vita: arte, cioccolata, birra, enogastronomia e il nuovo Restaurant Journal, il taccuino per mappare le esperienze gourmand in giro per il mondo.



Porto Fluviale lancia lo **Skin Taste** un progetto di arte pubblica che inviterà ogni anno tre artisti ad interpretare le facciate dell'ex capannone industriale. Un cambiamento di pelle per la facciata del locale che sarà anche portavoce di codici artistici innovativi, e che contribuirà a realizzare una piattaforma di arte contemporanea nuova e stimolante, in un quartiere che, oggi più che mai, è al centro di un importante progetto di riqualificazione urbana.

Il posto è bello, giovane ma non banalmente giovanile, poliedrico e assolutamente al passo con i tempi, soprattutto economicamente parlando. Andateci, provate e riservate un tavolo anche per gli amici perchè presto tutti vorranno provarlo.

Via del Porto Fluviale, 22 – Roma
Tel. 06 57443199
info@portofluviale.com
www.portofluviale.com