



NUOVE APERTURE

Avanti un altro: apre a Roma Porto Fluviale

Da diversi mesi i gourmet della capitale somigliano a mandrie impazzite di gnu al galoppo, avete presente? Il primo comincia a correre in una direzione e tutti gli altri seguono, in trance. Apre Rosti al Pigneto? Inforchiamo la Prenestina e catapultiamoci da Rosti al Pigneto. Apre Romeo? Si va da Romeo. C'è il nuovo forno di Bonci? Schiantiamoci dentro al nuovo forno di Bonci. Per il 2012 pensavo che la corsa fosse terminata ma sbagliavo e di grosso: la mandria è di nuovo al galoppo (io sono nelle prime file) e stavolta punta minacciosa verso Roma Ostiense: apre a via del Porto Fluviale 22 il locale omonimo – *non ci posso credere* – polifunzionale: **Porto Fluviale**. Inizia ora la visita guidata:



Entrando da via delle Conce il primo impatto è con una saletta accogliente dedicata al bere. Nell'offerta troviamo i cocktail di Pino Mondello (già barman al Caffè Settembrini) e un rosso della casa a 9€ al litro: la Freisa di Claudio Fenocchio, notevole produttore di Langa.



Si prosegue costeggiando il lungo **bancone** di marmo bianco dove possono accomodarsi quasi 20 persone a mangiare tapas. Già, perché l'ispirazione spagnola non è affatto un segreto al Porto Fluviale, anche se i cicchetti sono tutti italiani. 60 piccole porzioni da 1,50€ a 3€, dalle polpette di bollito a lasagne e cannelloni.



Di fronte alla zona banco c'è la **trattoria** con circa 80 coperti sistemati su buffi tavoli. Anche qui è la misura che conta e quasi tutti i piatti possono essere ordinati a porzione intera, mezza porzione o tapas (1/4 di porzione).



Lo chef è Claudio Schiano, i piatti si ispirano alle diverse tradizioni regionali come ragù alla bolognese, lingua, gallina, stinco di maiale, bollito, involtini e bla bla. Il pranzo della domenica promette magie a €25.



La **pasticceria** è curata da Corrado Zavoni, ex capo pasticciere del Ristorante Macro. I dolci sono tradizionali ma anche no: cannoli siciliani, babà, millefoglie con crema di nocciola, tiramisù, crème brûlée all'anice con menta cristallizzata e via dicendo.



Alla fine del bancone c'è lo spazio **gastronomia e street food**. Sedendo in questa zona si può mangiare dalla trattoria, dal banco e dalla gastronomia.



Proseguendo si arriva al **salottino**, vera innovazione di questo grande locale. Nel Salottino si mangia, si cucina, si festeggia. Ci si può entrare in 50 come in 80 perché lo spazio è modulare. Al centro del lungo tavolo sociale ci sono le piastre a induzione che saranno utilizzate da chi vuole: chef, ospiti, clienti e, *uditeudite*, dai nostri amici The Fooders. Si può affittare per feste private, cuoco compreso.



Infine, ed è il caso di dirlo, c'è la **pizzeria**, anche **griglieria e friggitoria**. Quasi 200 coperti, 5 pizzaioli e due forni, uno per la pizza napoletana e uno per la romana, nel rispetto delle diverse temperature. E c'è la pizza democratica: almeno 3 tipologie ogni sera costeranno €4,50. La birra è la FluviAle, creata ad hoc dal birrificio laziale Birra del Borgo.

Dany Di Giuseppe e Gino Cuminale (i due soci, già la Pariolina) e Dario Laurenzi, che ha curato il format del locale, ci danno appuntamento per l'inaugurazione ufficiale domani, 8 dicembre, alle ore 22.

Se non ti sei registrato via internet resti fuori a brucare erba. O a fumarla, se preferisci. Oppure puoi partecipare all'indovinello di fine anno: **riusciranno i nostri eroi a far funzionare questi 1000mq di locale?** Come risponderà il pubblico romano? Avranno successo? Si aprono le scommesse.

[Crediti | Immagini: Lorenza Fumelli]