

www.scattidigusto.it

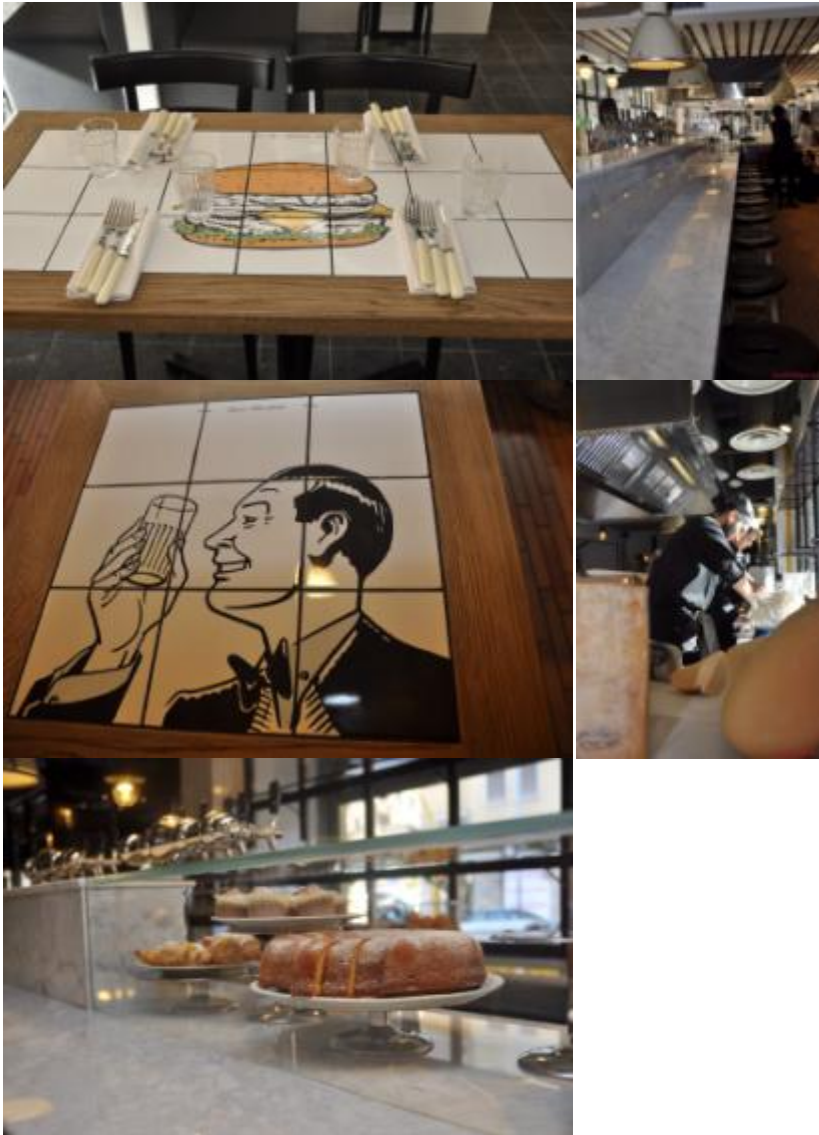
Le prime foto di Porto Fluviale, molto più di un ristorante che apre a Roma

DI [Vincenzo Pagano](#) - CANALE [Ristoranti](#)- giovedì, 6 dicembre 2012 | ore 12:36

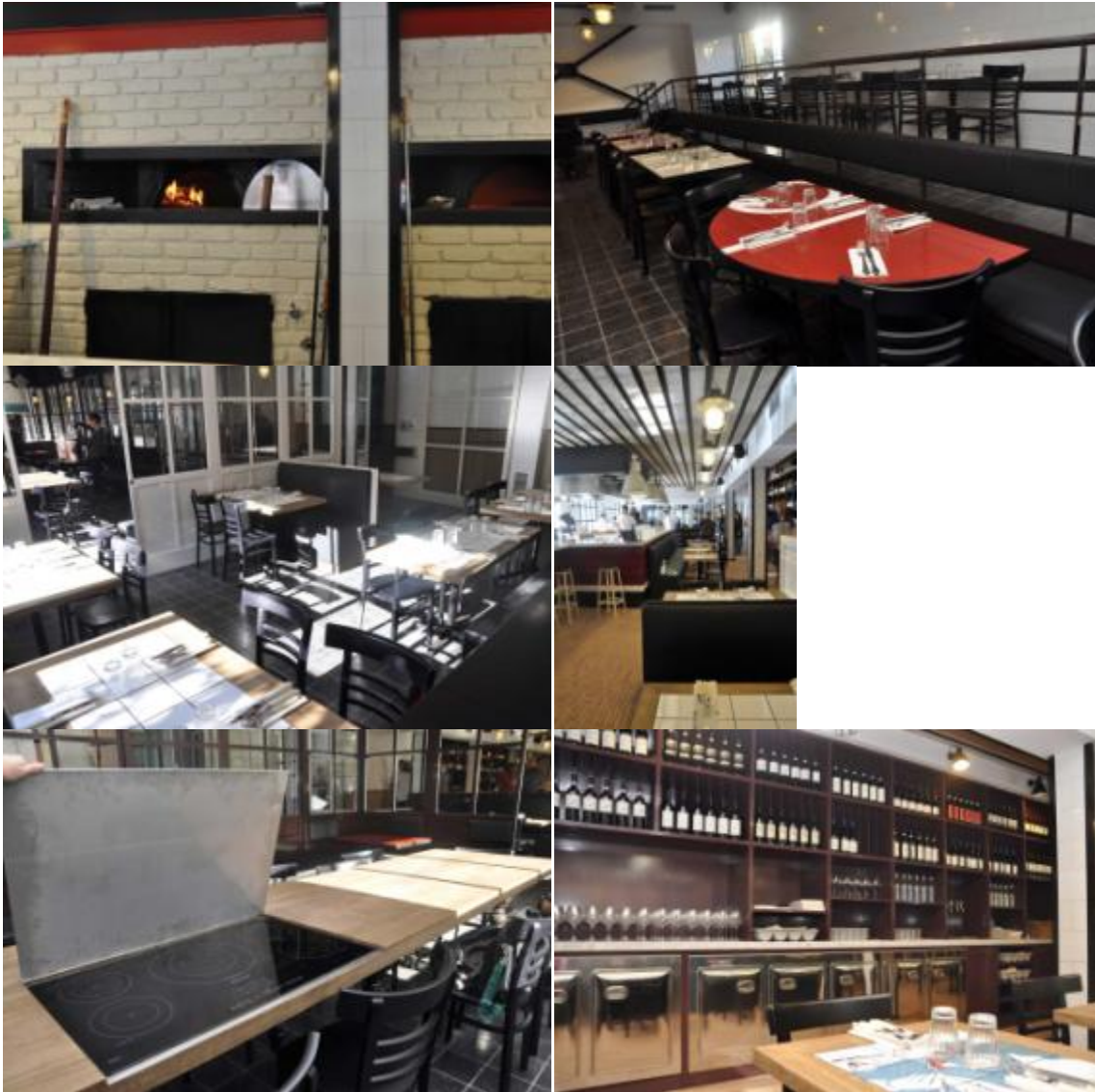


L'attesa è (quasi) giunta alla fine. Porto Fluviale, il complesso mangereccio di Roma Ostiense che già dal nome vuole raccogliere e far confluire nei suoi quasi 1000 metri quadri gli appetiti dei gourmand capitolini, apre con una mega festa sabato 8 dicembre. Cibo e musica con il dj set di Flavia Lazzarini e Lady Coco. Dirimpettaio di lusso del super mega store Eataly Roma che ha aperto la danza delle inaugurazioni di locali food oriented, Porto Fluviale scava un nuovo solco tra vecchia e nuova filosofia di ristorazione. Non c'è più il locale monotematico, ma la declinazione, la molteplicità, la polifunzionalità (o qualcosa di simile) per consentire a quello che non possiamo chiamare più semplicemente ristorante di trovare nuova linfa vitale.

E Porto Fluviale si inserisce nel tema già in parte scritto dallo stesso [Eataly Roma](#), da [Rosti al Pigneto](#), dal [Panificio Bonci](#) e soprattutto da [Romeo chef&baker](#). Non più semplice prenotazione di tavolino ma interazione completa con chef, brigate, banchi, gastronomie, panini, spesa e pausa pranzo. Si apre di mattina, in questo caso alle ore 11:00 e si tira fino a tardi alle 2:00 per arrivare alle 4:00 il sabato e la domenica. Spazi e tempi si dilatano, i locali diventano centri di aggregazione di nuove tribù, chiamateli foodies o appassionati di gastronomia, di buon mangiare e di bello bere, che sono i nuovi discepoli del food network e dei suoi regolamenti social dettati da like, pinned, instagram.



Dario Laurenzi ha ideato questo nuovo locale per Dany Di Giuseppe e Gino Cuminale dopo molte esperienze, da quella “preistorica” di ‘Gusto, che probabilmente ha dato senso romano al brunch d’oltreoceano, alla burger house Fonzie passando per Baccano, sempre a Roma, o ai toscani Dopolavoro La Foce e Grano Salis. Aiutato nell’impresa dall’architetto [Roberto Liorni](#) che ha firmato anche Rosti. Il capannone industriale è così stato trasformato recuperando una parte del tessuto urbano di un quadrante che, [dopo il naufragio del progetto di riqualificazione](#) degli ex mercati generali di Rem Koolhaas, può contare su micro (e nemmeno tanto) interventi dei privati. Con il settore cibo a far da traino e l’argomento conviviale incrociato con la fluidità della spesa per i commensali a far da richiamo.



Trattoria, pizzeria, banco, salotto, cucina da strada, sono i momenti che scandiscono l'offerta di Porto Fluviale diviso 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".



Prezzo, qualità, offerta trasversale. Sono le premesse per cercare di cogliere il successo di un investimento in questo settore che sembra marciare a velocità più sostenuta degli altri comparti dell'intrattenimento.

Una nuova sfida sintetizzata dall'elenco di 10 punti caratteristici di Porto Fluviale che ha intenzione di combattere gastronomicamente parlando la crisi di un certo modo di intendere la tavola.

1. Il **Banco**, aperto dalle 10.30 del mattino fino a tarda notte, è lungo 13 metri e metterà a disposizione centrifughe, aperitivi, cocktail o birre artigianali, tra cui la **FluviAle** (Golden Ale prodotta in esclusiva da Birra del Borgo secondo una politica che abbiamo già visto, ad esempio, alla pizzeria [Pepe in Grani di Caiazzo](#)), o un bicchiere di vino scelto tra oltre 100 etichette.
2. Al banco si chiedono i **cicchetti**, che escono dalla cucina e dalla gastronomia.
3. Il **ring per lo street food**, accessibile dall'interno o direttamente dalla strada. Da qui verranno serviti i grandi classici della cucina veloce nostrana e straniera.
4. I tavoli della **Trattoria**, circondano il banco. E' il regno delle ricette del territorio e dei prodotti mediterranei.
5. Disponibile anche la **mezza porzione** che si affianca alla normale e al cicchetto. A prova di dieta e di crisi.
6. Il **pranzo della domenica**. Ritorna con ancora maggiore sottolineatura il pranzo in trattoria, con gli amici, parenti a ritmo lento, domenicale e da brunch con i sapori domestici e menu lungo dall'antipasto al dolce.
7. 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. La sfida di incrociare tecniche e realizzazioni diverse. Due forni, griglia a legna, banco- vetrina della gastronomia con i prodotti di stagione e della pasticceria, fritti, carne e verdure.
8. Il **Salotto**, è la vera novità del Porto Fluviale. Spazio flessibile che potrà essere utilizzato come "catering" 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. Un luogo da show cooking per tutti.
9. In epoca di foto e appunti da condividere c'è anche il **Moleskine Point**, un corner dove si potrà scegliere il proprio taccuino con la linea Moleskine Passions dedicata a arte, cioccolato, birra, enogastronomia e il nuovo Restaurant Journal, il taccuino per mappare le esperienze gourmand in giro per il mondo.
10. Porto Fluviale lancia inoltre il Progetto di arte pubblica **Skin Taste** che inviterà ogni anno tre artisti ad interpretare le facciate dell'ex capannone industriale. Una sorta di lavagna di arte contemporanea con la quale il locale prova a dire la sua nell'ambito dei progetti di riqualificazione urbana di un quartiere che in effetti al cibo si è sempre dedicato.

Fateci sapere se anche voi avete trovato qui il vostro porto dove rifugiarvi.



[Porto Fluviale](#). Via del Porto Fluviale, 22 – Roma. Tel. +39 06 57443199

[Immagini: Daniele Amato]