

Roma: "Porto Fluviale" ridisegna l'approccio a cibo, tempo e spazio



Il porto fluviale del **quartiere Ostiense** era, nella Roma Imperiale, il fulcro delle attività di navi e battelli che portavano rifornimenti da ogni parte della penisola oltre. Oggi, nella Roma moderna, stesso nome, stesso luogo e stessa missione: nei 900 mq recuperati da un ex capannone industriale, Porto Fluviale vuole essere sia il punto di partenza che di arrivo per ridisegnare percorsi attorno al cibo, alla convivialità, al valore del tempo e della qualità alla portata di tutti.

Trattoria, pizzeria, banco, salotto, cucina da strada, sono le principali tessere che compongono il puzzle di **Porto Fluviale**, pensato da **Dany Di Giuseppe** e **Gino Cuminale** per avere diversi volti ma un'anima sola: realizzato grazie all'ideazione e alla supervisione della Laurenzi Consulting e disegnato dall'architetto Roberto Liorni, il locale si divide in quattro zone.

Il Banco, aperto dalle 10.30 del mattino fino a tarda notte. 13 metri lungo cui sorseggiare una centrifuga, un aperitivo, provare un cocktail o le birre artigianali, tra cui la Fluviale (**Golden Ale prodotta per Porto Fluviale dal Birrifico laziale Birra del Borgo**), o un bicchiere di vino scelto tra le oltre **100 etichette** di provenienza italiana e internazionale, accompagnato dai cicchetti che escono dalla cucina e dalla gastronomia. Le barriere spazio-culturali si infrangono con il ring per lo **street food**, accessibile dall'interno o direttamente dalla strada e con i grandi classici della cucina veloce nostrana ma anche internazionale.

La **Trattoria**, i cui tavoli circondano il banco, Qui si possono gustare le ricette del territorio e i prodotti mediterranei, scegliendo tre tipi di porzioni, come nelle vecchie osterie di un tempo: **normale, mezza porzione o cicchetto**. E si può venire per il **pranzo della domenica**, ricercando ritmi lenti, il piacere della compagnia e della conversazione, come si faceva un tempo, quando le case della domenica erano invase da voci assonnate e dai profumi della cucina.

La **Pizzeria**, sul lato opposto del locale, sforna pizze romane e napoletane, prodotte con **farine biologiche macinate a pietra e una lievitazione di oltre 72 ore**. L'isola si compone di due forni, della griglia a legna, del banco-vevtrina della gastronomia con i prodotti di stagione e della pasticceria prodotta dal laboratorio interno, secondo la logica della qualità delle materie prime, della stagionalità dei prodotti e delle cotture attente.

Il **Salotto**, comodo e accogliente, è 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. Ma a disposizione del Salotto c'è anche lo chef e la squadra di professionisti di Porto Fluviale, pronto a soddisfare le esigenze più diverse.

Porto Fluviale è anche intersecazione con la scrittura e l'altre: all'interno si trova infatti il **Moleskine Point** e il locale è promotore del **Progetto di arte pubblica Skin Taste**, che inviterà ogni anno tre artisti ad interpretare le facciate dell'ex capannone industriale, contribuendo 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.

Porto Fluviale inaugura al pubblico sabato 8 dicembre alle ore 22.00.

Porto Fluviale

Via del Porto Fluviale, 22 – Roma

Tel. 06 57443199

www.portofluviale.com