

07 DICEMBRE 2012

Porto Fluviale: anteprima

Ecco in anteprima - o quasi - alcune foto scattate ieri al **Porto Fluviale**.

Il nuovo locale a Roma, in zona Ostiense, che aprirà al pubblico il **12 Dicembre**, dopo la festa di inaugurazione di domani sera con il DJ set di Flavia Lazzarini e Lady Coco.



Un locale di 997mq con particolare "attenzione al prezzo, all'etica, al divertimento e alle materie prime", suddiviso in trattoria, pizzeria, griglieria, friggitoria, sala per i "cicchetti", sala da tè e caffetteria.



Questa è la zona con i due differenti forni per la pizza napoletana e la romana al centro dei due corridoi ed i tavoli accanto a delle belle vetrate luminose.

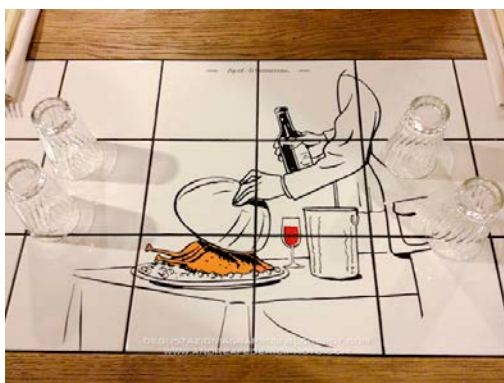
Assieme alla pizza nel bancone centrale verranno preparati gli antipasti freddi e i dolci.





(work in progress)

Nella zona della grigliera e della friggitoria, con tavoli colorati e di diverse forme, verranno cucinate alla brace le carni. Saranno tagli di carne non inflazionati, con l'obiettivo di nobilitare i tagli del manzo meno usati o carni più semplici, come i polletti o le cosce di quaglia.



Fra le due ali del **Porto Fluviale** rispetto all'ingresso centrale c'è il "salotto" chiuso fra le vetrate.

Al suo interno un lungo tavolo di legno con un piano cucina dove gli amici si potranno riunire, cucinando in autonomia o prenotando lo chef del Porto Fluviale.

Il costo varierà ovviamente in base al menù scelto e al numero di invitati.



Nella zona trattoria, caffetteria, bar è molto bello il bancone con un lunghissimo (16 mt.) piano in marmo.



Parte di questo è dedicata al kebab di "carne maremmana" allo spiedo, ai formaggi e al tagliere dei salumi.



Al lato opposto il bancone dei "cicchetti", le fantastiche tartine di ispirazione Veneziana.



La trattoria ha 90 coperti e qui saranno serviti oltre agli affettati, i cicchetti e i fritti provenienti dal banco, i primi e i secondi, che sarà anche possibile ordinare in porzioni di diverse dimensioni.

Ieri ho assaggiato la birra Fluviale, una golden ale molto beverina che viene spillata in diversi punti del locale, creata ad hoc dal grande Leonardo Di Vincenzo di [Birra del Borgo](#).



Erano grosse le attese.

Stimate da una bella campagna di marketing lanciata da circa un mese con un bel video di interviste nel quartiere, la pagina di Facebook con continui aggiornamenti, le diverse recensioni nei blog di settore e un sito web con la frase geniale "*casa di piacere*". :-)



Se anche ieri ho fatto solo un rapido giro scoprendo quale sarà l'offerta solo in via teorica, senza provare ancora la cucina, il servizio e la qualità dei prodotti, devo dire che è un locale davvero interessante.

Qualcosa di diverso dal solito, che secondo me soddisferà la domanda.

Visto anche che l'offerta è a 360°.

Pizzeria, trattoria, sala privata, cocktail, menù differenti in base alle tasche della gente e tre diverse carte dei vini.

Relativamente alla carta dei vini mi sono piaciute già molto le poche - per ora - bottiglie che ho visto esposte: Le Ragnaie, Ar.Pe.Pe., Fenocchio, Pietracupa, Ciolli. Insomma gran bei vini di grandi produttori e soprattutto non le solite!



Quindi direi complimenti e in bocca al lupo e sabato brinderemo...
alla Vostra salute!