

# Porto Fluviale

A pochi mesi dall'apertura si afferma nel panorama enogastronomico romano, in risposta alle diverse necessità del cliente

di Giulia Nebbia

Il quartiere romano Ostiense, che collega la Basilica di San Paolo alla Piramide Cestia, sta vivendo momenti di grande sviluppo. Non solo per l'approdo alla Stazione Ostiense di Italo, un hub fondamentale per l'alta velocità, situato per altro proprio di fronte al neonato Eataly di Oscar Farinetti. La novità di fine 2012 è stata l'apertura, al civico 22 di Via del Porto Fluviale, di un locale di 997 metri quadrati che porta una ventata di cambiamento e novità alla ristorazione romana, mantenendo però ben salde le radici nel passato. Porto Fluviale, ex magazzino prima militare poi elettrico, prende il nome dall'omonima via che lo ospita, e nasce da un'esigenza di base: far sentire il cliente come a casa propria, offrendogli un'ampia scelta gastronomica, con un occhio al portafogli. Dov'è la novità, direte voi. Il momento economico è tanto critico che in molti hanno fatto la scelta di riscoprire le tradizioni. A spiegarci l'innovazione e gli obiettivi di Porto Fluviale è Dario Laurenzi, titolare della Laurenzi Consulting, che ha seguito il progetto dal suo concepimento a oggi, e sarà al fianco dei 22 soci almeno per altri 3 anni. "È stato fondamentale - esordisce Laurenzi - sviluppare prima di ogni cosa un'analisi molto attenta e oculata dell'investimento, e ovviamente dei ritorni, perché si tratta di un locale che da lavoro a 65 persone quindi ha avuto bisogno di un impegno economico molto importante. Oltre che grande, l'ambiente sviluppa in lunghezza. Da qui l'esigenza

di farne un posto polifunzionale, che potesse in qualche maniera rivolgersi a un pubblico molto ampio, dal punto di vista di umore e di portafogli. All'ingresso - prosegue - un banco alla spagnola. Aperto dalla mattina alla notte, dove si mangia in continuazione e c'è sempre da bere, da caffè e cappuccini, centrifughe, succhi, vini fino ai cocktail. 18 le sedute da banco, con un'appendice in una sala di 50 coperti. Il locale poi cresce verso l'interno e vanta due sale dedicate alla ristorazione per un totale di 90/95 coperti." Ma apriamo una piccola parentesi sulla proprietà. 22 soci, solo due già nel mondo della ristorazione (La Pariolina, Roma). Già questo rappresenta non solo una novità, ma uno stravolgimento del concetto di "azienda" se si pensa che oggi, in Italia, per molti valga ancora il celebre aforisma "le società sono belle dispari, ma tre soci sono troppi". "Ancora tanti anni fa - riprende Laurenzi - negli Stati Uniti, mi sono reso conto che ristoranti e locali di successo erano frazionati in tante piccole quote. È il concetto che abbiamo voluto portare al Porto Fluviale: un grande investimento diviso tra tanti soci." Riconoscibilissimo dalla strada, il locale conta 14 porte e, a pochi mesi dall'apertura, vanta un continuo tutto esaurito, specialmente nella seconda parte della settimana. Avranno centrato l'obiettivo? Era proprio questo che chiedeva il mercato? Dario Laurenzi ci parla di una ristorazione più orientata verso il concetto di trattoria perché vuole essere un posto dome-





## Porto Fluviale

Via del Porto Fluviale, 22  
00154 Roma  
[www.portofluviale.it](http://www.portofluviale.it)

stico, nell'accezione positiva del termine, quel posto in cui c'è il ritorno al passato nel sapore, la semplicità. Questa idea si riscontra senza dubbio nel menu, dove c'è comunque la ricerca e la serietà, senza strafare né seguire le mode del momento. "Ci siamo detti – rivela Laurenzi – che bisogno abbiamo di raccontare a tutti dove andiamo a prendere il pomodoro o la mozzarella? Siamo riconosciuti, il posto è bello, si accorgeranno presto che è molto buono (data la processione all'esterno, la profezia sembra essersi avverata, ndr). Non sentiamo il bisogno di fare il racconto sulla materia prima che diventa, in alcuni casi ridondante, al punto che ci si chiede anche 'ma sarà vero?'. Poi, siccome il menu è molto ironico abbiamo creato dei titoli di coda, come in un film, citando coloro che hanno lavorato con noi, anche per soddisfare quel bisogno di conoscere la provenienza dei prodotti di alcune persone". Il banco alla spagnola funziona, dalla mattina alla notte, a cicchetti (topos). Sessanta cicchetti tra caldi e freddi, espressi o tenuti a bagnomaria. C'è ad esempio quello di carbonara, di polpette di bollito fritto, di piselli in umido con le seppie o crocchetta di patate e gorgonzola. "Il momento storico che viviamo è fondamentale – riprende il titolare della Laurenzi Consulting, da 25 anni nel settore, tra gli ideatori dei fortunatissimi 'Custo. Questo paese è in crisi, non da ieri. In sei/otto mesi si è aggravata, con la forte sensazione di paura. In quel momento ci siamo

posti la domanda di come affrontarla. Abbiamo così pensato di dare un po' più di ascolto a questa crisi, iniziando a includere nel menu una serie di punti di riferimento che infondessero tranquillità. Ad esempio in pizzeria, dotata di due forni (uno per la pizza romana e uno per la napoletana), abbiamo inserito le democratiche, tre pizze a 4,50 euro. Poi le birre servite nel bicchiere spagnolo, la corfo, quindi 0,22 cl, a 2,50 euro. Un altro vento è la riscoperta delle **mezze porzioni** in trattoria. Il locale è molto bello e potrebbe spaventare, invece è importante che chi viene qui spenda poco e che il locale faccia grandi numeri. È pensato infatti per fare numeri importanti, con un *mark up* particolarmente piccolo. Il costo medio si aggira intorno ai 19 euro a persona in pizzeria e 28 euro in trattoria". Arriviamo al **Salotto**, il vero gioiello del Porto Fluviale, novità assoluta a Roma (già sperimentata oltreoceano). È un posto dove poter invitare amici, "spadellare", informare e nel frattempo brindare come a casa propria, sollevati però dall'onere della spesa. C'è anche la variante con lo chef che viene a cucinare solo per te e i tuoi amici. I costi? Ecco la novità più importante: il salotto non è in affitto quindi sono in base alle esigenze di ciò che si vuole mangiare. Ma al Porto Fluviale non si fanno mancare niente e così scopriamo anche il ring,

una griglia a legna posizionata alle spalle del forno da dove però, per scelta etica della proprietà, non vedremo mai uscire filetti e tagliate "che costano care e necessitano di sprechi non indifferenti – sottolinea Laurenzi". Si quindi a tagli di carne alternativi come gli *Involtini siciliani con prosciutto e provolone alla griglia*. Altri format: il sabato c'è **Aspettando la domenica** e la domenica il famoso **Pranzo della domenica**, accomodarsi, pagare 25 euro a persona per ricevere, come quando vai a pranzo a casa di mamma, due antipasti nell'insalatiera, due primi nelle pirofile da sporzionare, un secondo, due contorni e alla fine un cabaret di pastarelle incartate col focchetto. "Tutto questo – continua Laurenzi – nasce da un'attentissima lettura che è stata fatta quando prendemmo il locale. Per circa sei mesi la mia società ha studiato il format, con particolare concentrazione sul *geomarketing*. Vogliamo poter soddisfare due cose: la parte *enjoy* e quella economica. Questo per rialzare un po' il livello e permettere alla gente di uscire e stare bene. Non è un caso infatti che negli ultimi anni Mc Donald's abbia avuto un'impennata. Ci si deve soffermare a capirne il perché che non è che l'italiano ha scoperto il piacere di andare da Mc Donald's, semplicemente perché non si vuole rinunciare a uscire, ma i mezzi purtroppo sono diminuiti e si rinuncia sempre più spesso al gusto, al cibo sano, in favore del cosiddetto *junk food*". All'interno del progetto lo *street food* che serve

sia la strada che l'interno con una selezione di *hamburger*, *kebab* o "pagnottelle" fatte in casa. La parte *beverage*, curatissima, non prevede neanche una birra commerciale in favore di birre artigianali, 16 in tutto. Tra queste ce n'è una personalizzata, realizzata in esclusiva da **Leonardo Di Vincenzo di Birra del Borgo**. È una ale e si chiama appunto **FluviAle**, con un rapporto qualità prezzo interessante (0,22cl a 2,50 euro e il litro a 10 euro). Per il vino cento etichette nella carta curata da **Giampaolo Bertini**, con un piccolo focus sui vini biologici e biodinamici, senza forzature modaiole, accanto a produttori seri e affidabili.

