

Porto Fluviale, per la gastronomia una grande novità!

i
Rate This



(<http://eventiculturalimagazine.files.wordpress.com/2013/07/porto-fluviale-1.jpg>) Grandissima evoluzione e novità nell'ambito gastronomico dopo l'apertura del nuovo ed attesissimo "ristorante" il Porto Fluviale sito in via del porto fluviale 22 a Roma.

Un evento che ha lasciato tutti senza fiato e di gran lunga inaspettato. I punti vincenti di questo nuovo store?

In primo piano sicuramente un design innovativo e all'avanguardia, seguendo poi troveremo dei prezzi e piatti decisamente particolari ed elaborati ma allo stesso tempo low cost. Come ultimo tassello di questa bellissima creazione non poteva che esserci un'organizzazione del centro davvero polifunzionale e fuori dalla norma attraverso le numerose attrazioni a partire dal ristorante, al bar, alla pizzeria, alla birreria e all'angolo dolci.

E' fondamentale però ripartire dalle origini e riscoprire come nella Roma imperiale, il porto fluviale rappresentò il fulcro delle attività di navi e battelli nel quartiere Ostiense, mezzi davvero efficaci in grado di portare nell'Urbe rifornimenti di ogni genere, da ogni parte di Italia e non solo. Questo viaggio nel passato come filo conduttore in grado di mostrare come il Porto Fluviale ridisegni in

perfetta geometria ed ordine un bacino capace di ricercare ed accogliere la ricchezza dei prodotti del territorio, senza trascurare la socialità che questo momento quotidiano ci regala ogni giorno. Trattoria, pizzeria, banco, salotto, cucina da strada, sono i momenti che scandiscono l'offerta di Porto Fluviale diviso in quattro originali e diversissime zone, ognuna in suo generis ma che nell'insieme regala una sensazione suggestiva di grande fascino.



<http://eventiculturalimagazine.files.wordpress.com/2013/07/porto-fluviale-4.jpg>

Entrando realmente nel vivo ecco cosa questo splendido ed alternativo ristorante è in grado di offrire: partendo dal piatto per eccellenza non potremmo non parlare della pizza e dei suoi due possibili impasti, il romano ed il napoletano con una sostanziale differenza nella cottura, media per la pizza napoletana e duratura con temperature più elevate, invece, per quella campana.

Passando invece all'angolo privé, la parte più riservata ed esclusiva per eccellenza, qui troveremo un ampio "salotto" del locale dotato di ogni specialità ed intuitività per tutti i clienti con particolari esigenze, a partire dallo chef che presiederà la zona, al piano cucina seguito dai divanetti molto suggestivi che richiamano lo stile americano e che corrono lungo le pareti

Il bancone tra l'aria privé e la sala sottostante, costituito in pregiatissimo marmo e dipinto dello stesso rosso cupo che si rincorre per tutto il locale.

Grande attenzione viene posta, invece, all'accoglienza dello spiedo del kebab di carne maremmana, protagonista di questa scelta l'affettatrice per preparare taglieri di salumi e formaggi insieme ad un cestello per friggere in primo piano, in diretta visione per i clienti, i più curiosi.

Come grandi novità gastronomiche troviamo inoltre la tapas costituite da manicaretti tradizionali con seppie, piselli ed involtini in versione mignon e la birra fluviale creata ad hoc dalla birra del borgo con note mielate di malto che si fondono con quelle floreali del luppolo. delle diverse aree funzionali in cui risulta diviso.

Cosa volere di più, un'innovazione dal punto di vista del design, una polifunzionalità nell'organizzazione, una combinazione tra vecchio e nuovo dal punto di vista gastronomico attraverso la rivisitazione dei veri sapori abbinati però ad un nuovo e moderno gusto gastronomico tutto da scoprire e da assaporare: Porto Fluviale viverlo per credere!

Valentina Cuzzocrea

[About these ads \(http://en.wordpress.com/about-these-ads/\)](http://en.wordpress.com/about-these-ads/)

Questa voce è stata pubblicata il luglio 10, 2013 alle 2:44 pm ed è archiviata in [Arte in tavola](#). Segui i commenti a questo post con il feed [RSS 2.0](#). Puoi [lasciare una risposta](#), o mandare un [trackback](#) dal tuo sito.

[The Kubrick Theme](#). [Blog su WordPress.com](#).
[Articoli \(RSS\)](#) e [Commenti \(RSS\)](#).