

NUOVA ROMA

Text: Nathalie Kopsa

Einige Jahre ist in der Gastro-Szene Roms nicht viel passiert. Doch mit dem Generationenwechsel stehen die Zeichen wieder auf Aufbruchstimmung. Die Krise entpuppt sich hierbei als ein Innovationstreiber.

Ein Abend im „Porto Fluviale“ in Ostiense, einem südlichen Stadtteil Roms. Es ist 19 Uhr, und das heißt Aperò-Time. Das Lokal ist voll, die Musik laut und die überwiegenden U-30-Gäste sitzen bei einem Bier oder Spritz zusammen. Ein Mitarbeiter verteilt Gratis-Kostproben eines Pastagerichts auf kleinen Tellern. Es gibt keinen Verzehrwang oder aufdringliche Kellner, die Stimmung ist gelöst. Interessiert beobachtet der Wein-Journalist Alfonso Isinelli die Szenerie. Dann sagt er anerkennend: „Dieser Ort hier ist gerade bei jungen Leuten sehr beliebt. In einer Zeit, in der viele Restaurants in Rom schon nach einem Jahr schließen müssen, ist das schon ein wichtiges Signal.“

Etwas muss das „Porto Fluviale“ also richtig machen. Was genau das ist, erkennt man, wenn man das Gros der vielen Gastro-Betriebe der Stadt in Betracht zieht – deren Zahl Alfonso Isinelli auf weit über 2.700 Betriebe beziffert. Da bietet sich nämlich nur wenig Neues, geschweige denn Aufregendes.

Das liegt zum einen daran, dass der römische Gast konservativ ist bis auf die Knochen. Zum anderen ist für die Betreiber, wenn sie sich in der Nähe eines touristischen Hotspots befinden, die Auslastung ohnehin gesichert. Die negative Kehrseite dieser Entwicklung ist der Stillstand. Wer macht sich schon Gedanken, wie man das Angebot verbessern kann, wenn der Laden ohnehin voll ist? Deshalb regiert vor allem im Zentrum der Stadt das Mittelmaß: Man muss sich nur einmal rund um den Trevi-Brunnen umschauen, wo sich die stets vollen Lokale mit ihren Touris-

tenmenüs einen Wettbewerb in Einfallslosigkeit liefern. Alfonso Isinelli: „Innovative und qualitätsgetriebene Konzepte haben es schwer bei uns, sich durchzusetzen.“

PERIPHERIE MIT NEUEN IMPULSEN

Doch es gibt sie, die Jungen und die Kreativen. Man muss sie nur suchen. Und manchmal auch weit fahren: Das „Cucina Rosti“ im Arbeiterviertel Pigneto ist einer der bemerkenswerten Neuzugänge in Rom. Mit ihrem Open-Space-Anspruch versuchen die Betreiber hier in der Peripherie Roms etwas fast schon Radikales: Der große Terrassengarten des Lokals dient auch als ein Platz, an dem jeder willkommen ist – auch wenn er nichts konsumiert. Inhaber Marco Galotta erklärt, warum: „Das Viertel ist nicht reich und auch nicht gerade üppig mit öffentlichen Plätzen bestückt. Es gibt keine Spielplätze, auch kaum Orte, wo man sich mal eben hinsetzen und Luft holen kann. Genau das möchten wir den Leuten geben, wir möchten ein sozialer Ort sein.“ Morgens um zehn ist der Garten noch weitgehend leer, nur zwei Angestellte drücken sich mit ihrer Frühstückstheke schüchtern um einem der Kindertische herum. Mit der Zeit wird das Publikum jedoch immer bunter.

Wenn man Marco Galotta zuhört, wird deutlich, dass die Krise in Rom ihren Tribut fordert: „Die Zeiten, in denen man ausging, um ein volles Essen mit vier Gängen zu bestellen, sind vorbei“, sagt er. „Eine Durchschnittsfamilie kann es sich heute nicht mehr leisten, so oft essen zu gehen wie früher. Die Leute haben kein Geld.“ Galotta und seine Kompag-



Porto Fluviale

Ostiense ist nicht gerade das, was man ein touristisches Viertel nennt. Noch immer prägen Industriebauten die Skyline, und die Gegend galt lange als nicht sicher.

Heute boomt das Quartier, auch weil sich immer mehr Studenten und Professoren hier niederlassen. In einem ehemaligen Fabrikgebäude mit 900 m² Grundfläche gibt es seit Anfang 2013 mit dem „Porto Fluviale“ eine neue Ausgeh-Adresse.

Die Location mit 13 Meter langem Marmortresen und offener Küche gilt als richtungsweisend: Eine Mischung aus Trattoria, Bar und Pizzeria. Sehr ernst nimmt man hier den Eventcharakter, der Kalender ist mit zahlreichen Aktionen und Tastings durchgetaktet. Das Signature-Bier „Ale Fluviale“ kommt vom Fass. www.portofluviale.com