

LA PORTINERIA

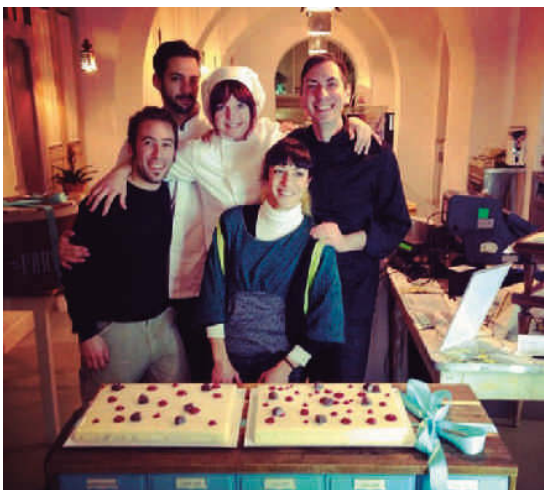
La chiave è la porta

LA PORTINERIA È LA NOVITÀ DI ROMA.
UN LUOGO ACCOGLIENTE E POLIFUNZIONALE
CHE SODDISFA TUTTE LE ESIGENZE,
DAL CIBO ALLA CONSULENZA, PASSANDO
PER L'ACQUISTO DI OGGETTISTICA,
ATTRAVERSO SOCIALITÀ, CREATIVITÀ E AMICIZIA

Non capita sovente di trovare un trio così affiatato, così capace di immaginare - meglio ancora, "vedere" - il loro progetto imprenditoriale ben prima di renderlo concreto. Questo trio di soci (e notare che sommando le loro età si arriva solo a 80 anni) è costituito dal Campione Mondiale Juniores 2013, **Gian Luca Forino**, da **Teresa Matteucci**, esperta in gastronomia e *food management*, e dal food designer **Ciro Caldieri**.

Tre amici, tre professionisti, capaci di infondere l'entusiasmo sin dalle prime battute di questa avventura, avendo noi avuto il privilegio di visitare il locale prima dell'apertura, raccogliendo così le loro emozioni e appunto le loro "visioni", condite con quel bel e necessario coraggio di rischiare. Certo è che, sin dall'embrione iniziale, questo progetto e i suoi ideatori mi hanno emozionato e oggi, a locale aperto, ci dispiace essere così lontani, perché rientra fra i nostri "luoghi del cuore", a cui siamo affettivamente, oltre che professionalmente, legati.

Da queste premesse nasce **La Portineria** a Roma, in via Reggio Emilia 22, in cui il concetto della porta si riproduce in plurime varianti, anche simboliche,



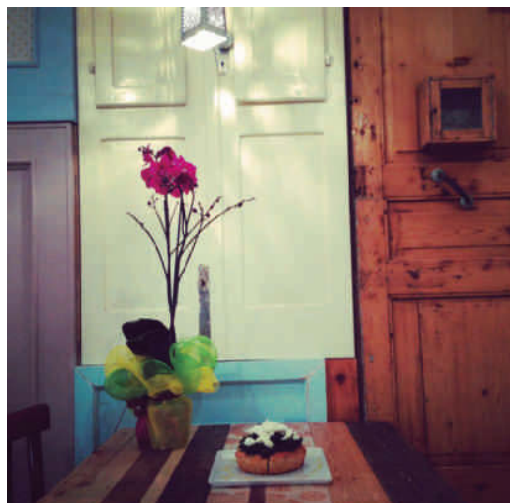
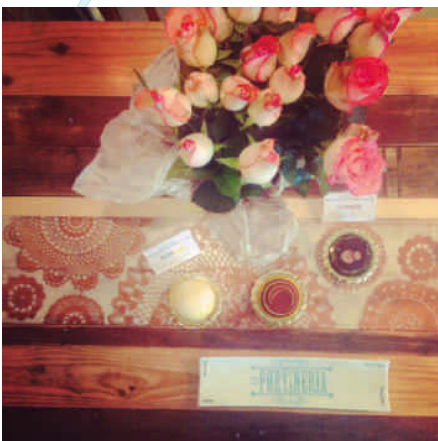
Lo staff davanti al bel mobile con tutti i cassettoni celesti: **Ciro Caldieri, Gian Luca Forino e Teresa Matteucci** insieme a **Daniele Diamanti e Veronica Tamburella**, gli amici interior designer.

permettendo di aprirsi ad un'esperienza curata nei dettagli, sin dall'arredamento, sviluppato dagli *interior designer* **Veronica Tamburella** e **Daniele Diamanti**, www.officinakromatica.com.

Giusto per darvi degli esempi pratici, gli sgabelli con le pentole, i lampadari ricavi

vati dalle grattugie per il formaggio e da vecchi tegami (le Lampapentole), che si possono acquistare ordinandoli alla cassa. E i tavoli vestiti di pizzo. Le pareti sono un *collage* di vecchie porte con tanto di maniglie, serrature e targhe. Anche il bancone, lungo e luminoso, segue

lo stesso motivo. E poi la scelta di non avere vetrine, in controtendenza per un locale che si caratterizza anche per il design. Un locale che punta su tre concetti: pasticceria-caffetteria-ristorante, studio di consulenza e shop, tutto in uno. Per il primo fronte, ci pensano Gian Luca e Teresa in due laboratori autonomi, sognati e curati nei dettagli, mentre per il secondo è **Ciro** che ha dato vita ad uno studio integrato e non separato, ove offre la propria esperienza, e quella del resto della squadra, a chiunque voglia intraprendere un'avventura simile. L'apporto di **Ciro** è prezioso per valorizzare il lavoro quotidiano dei due soci artigiani: con perizia gestisce infatti l'immagine del loro "progetto divenuto realtà", sfruttando bene il social network, postando foto sfiziose (da lui simpaticamente definite "foodografie") e divulgando la novella come oggi è necessario fare, concependo anche gadget in tema, come le t-shirt, gli adesivi, le tazze... per non parlare del packaging. A La Portineria si accede da una piccola porta che apre alla vista un ambiente spazioso e allegro: lo spazio apparteneva ad una galleria d'arte contemporanea, in linea con la vicinanza con il Macro, museo d'arte contemporanea. Una creatività che oggi si ritrova non solo nell'ambiente dal pulito effetto pastello, specie celeste e turchese, ma anche nella produzione, sia salata che dolce, che riflette la passione dei due autori, con tocchi originali, sia negli ingredienti che nell'este-



tica. Dalle prime colazioni ai brunch, fra stuzzichini e focacce, croissant salati e farciti, così come dessert in mini-porzione, praline, gelatine di frutta... Ricette concepite con grande rigore da Forino, cresciuto prima in Cast Alimenti e al Gambero Rosso, quindi in rinomati locali. Un giovane che sa coltivare il suo talento innato con gli occhi curiosi e una gran voglia di conoscere.

A lui chiediamo: **come hai sviluppato la tua offerta?**

Per quanto riguarda la composizione dei miei dolci il primo obiettivo è stupire, per cui ho deciso di rivoluzionare un po' i classici giocando con le forme e con le consistenze. La Mimosa abbandona la granella di pan di Spagna e indossa un pizzo; il Tiramisù, dolce di casa, non è più nelle vaschette d'alluminio come molti sono abituati a vederlo, bensì diventa una torre di Babele con un gioco cromatico dato dal cacao e il biscotto morbido al cacao e mandorle di cui è composto viene bagnato da caffè espresso, la stessa miscela **Negresco** che serviamo ai nostri clienti. Il profiterol classico nella sua forma stupisce in degustazione con il suo fondo croccante.

E per i dolci più moderni?

Si basano su diverse preparazioni in cui è fondamentale per me creare un prodotto con *texture* differenti e che assicuri masticazione per prolungare la degustazione e far concentrare il cliente sulla qualità degli ingredienti che stanno assaporando. Il prodotto che va per la maggiore è la **Sacher Lampo**, il mio dolce del cuore: mia nonna, che ha origini austriache, ha sempre preparato in casa la Sacher con il lampone al posto dell'albicocca e ho deciso di mettere in linea qualcosa che rappresentasse la mia di tradizione, rendendolo più attuale con un biscotto Sacher con una gelatina di lampone e una mousse al fondente. Abbiamo poi la **CiocNoc** in cui un croccante di cereali gioca in bocca con una mousse al fondente e con una crema alla nocciola. E infine la **Yomanda** con un contrasto tra yogurt, mandarino e mandorla di Sicilia.

Come hai lavorato sulle praline?

Ho deciso di inserire gusti accattivanti che incuriosiscano, come lampone e olio extra vergine di oliva Taggiasca, nocciole caramellate con cannella e limone, arachidi caramellate e salate, fava di Tonka. La pralina allo zabaione è uno dei nostri top, così come il cioccolato bianco bruciato.

Anche le decorazioni rivelano il tuo stile in sintonia con il locale?

Le decorazioni sono state molto studiate: desideravo mantenere un profilo minimal ed elegante, così ho deciso di concentrarmi sui concetti de La Portineria o, meglio, sulla figura della portinaia che passava la giornata in portineria, parlando con i condomini e spesso trovandosi ad occupare il suo tempo lavorando a maglia o facendo piccoli lavori di sartoria... Ed ecco che sono saltati fuori pizzi, merletti e bottoni ad adornare i nostri dolci!

Chiacchierare con i tre soci e respirarne l'energia debordante è a dir poco terapeutico, così come raccogliere la loro riconoscenza verso chi sta credendo in loro, compresi Kait attrezzature e Cristiano Vitale della Tervi, ed ascoltare le loro prossime visioni, come quella di affittare i tavoli come luogo di lavoro, per offrire a liberi professionisti e consulenti una "sede legale sui generis" da cui poter lavorare.

www.laportineria.it

