

Il Ristorante “Fuocolento” cerca “la scintilla” per ripartire

Piccolo ma elegante, raffinato, sofisticato ma al contempo con gusti e sapori della tradizione della caput mundi, a pochi passi da via Veneto.

Di Giulia Iannone

Il ristorante romano, “Fuocolento” sito in Via Flavia 59-61, nasce negli anni’60 ed aveva un altro nome. Si tratta di un piccolo ristorante romano, noto per la sua cucina tipica romanesca e per i piatti di pesce. Stupisce l’atmosfera calda ed accogliente, la cura del dettaglio, la cortesia, gentilezza, disponibilità. Piccolo ma elegante, raffinato, sofisticato ma al contempo con gusti e sapori della tradizione della caput mundi. E poi è a pochi passi da via Veneto. La mia famiglia ci va praticamente dagli anni sessanta! Abbiamo parlato con il titolare, che ci ha raccontato quanto segue...

Come si chiama e da quanti anni lavora nella ristorazione?

“Mi chiamo Salvatore Porco, e son nel campo della ristorazione sin dagli anni 70. Ho mosso i primi passi, facendomi le ossa, come si suol dire, nel locale dei miei genitori “

Come state vivendo da ristoratore, l’emergenza coronavirus?

“La situazione che stiamo attraversando a seguito di questo covid 19, ci ha proiettato in una dimensione che sembra non avere nulla a che fare con la ristorazione e la cultura gastronomica, che è il nostro mestiere e che svolgiamo da anni con passione e dedizione. Con tutti questi obblighi, ci sembra di avere a che fare con un ospedale.”

Avete affrontato la fase di chiusura nella fase critica. Siete stati però molto presenti su facebook, pubblicando delle belle ricette della tradizione. Ora è il tempo della riapertura: come vi state organizzando e quali sono i criteri per rendere idoneo il locale?

“ Nel nostro locale abbiamo praticato, scrupolosamente, ogni tipo di prevenzione , dalla sanificazione alla predisposizione di tutti i presidi per il personale e per i nostri clienti. “

Nella prima fase avete usato Asporto e take away: Lei cosa ha potuto notare in questo diverso modo di proporsi al cliente?la gente ha risposto bene, nonostante la paura?

“Purtroppo con il take away non abbiamo riscosso tanto successo , anche perchè la maggior parte dei nostri clienti, in questo periodo , sta lavorando da casa, con lo smart working.”

Ci spiega esattamente adesso cosa propone alla clientela durante la giornata: può elencare per sommi capi i piatti che proponete?

“Adesso con il ristorante aperto, abbiamo approntato un menù del giorno con una scelta tra antipasti di vario tipo, come insalate con il pesce. Ad esempio il nostro famoso carpaccio di polpo su letto di rucola e salmone marinato agli agrumi, insalata ricca di salmone; gamberetti con avocado e pomodorini, insalata di pollo, seppie carciofi e rucola, per gli antipasti, tra gli altri, la tradizionale cicoria ripassata in padella e carciofi alla romana, poi abbiamo una scelta tra quattro primi: agnolotti fatti in casa da noi, di zucca con burro e salvia, carbonara, fettuccine allo scoglio, tagliolini salmone e zucchine, e quattro secondi di carne e pesce: petto di pollo alla pizzaiola, saltimbocca alla romana, filetto di salmone al pepe rosa, calamari alla luciana, tagliata di tonno all'aceto balsamico. Oltre a ciò,

abbiamo il menù per la cena, in formato digitale “

FuocoLento è un ristorante di tradizione ma anche innovativo : come nasce e cosa rappresenta oggi?

“Il nostro ristorante nasce ne 2016, dal primo gestore Massimo. Oggi, a pranzo lavoriamo molto con professionisti che vengono da vari uffici come banche e ministeri in genere, e qui sostano per un incontro di lavoro e quanto altro . Invece la sera, siamo molto impegnati, fin dalle ore 18, con il turismo, molti viaggiatori di passaggio od in viaggio, per buona parte stranieri, molto entusiasti e curiosi del bel mangiare italiano, e nello specifico della bella tradizione della cucina romana per eccellenza. Disponiamo sia della sala interna che di tavoli all'esterno, allestiti sia per la stagione calda, che per quella fredda.”

Quale è il punto forte di FuocoLento , in tempi normali?

“ Siamo famosi per i piatti tradizionali romani, dal cacio e pepe, amatriciana, carbonara, carciofi alla giudia, puntarelle, ai crudi di carne e pesce fresco, le paste fatte in casa da noi, i dessert golosissimi sempre di nostra produzione”

Adesso, su cosa punta e come si reinventa per soddisfare i clienti affezionati ?

“Il nostro punto forte è sempre stata la cordialità , gentilezza verso il cliente, la capacità e la voglia di far sentire l'ospite sempre in famiglia, come a casa, coccolarlo facendolo mangiare bene, con prodotti di qualità, pietanze ben curate ed impiattate con garbo , una tavola sempre in ordine ed elegante, con una bella proposta di vini ad hoc per il menù. In questo modo, i clienti si affezionano, si fidano d noi e nel tempo tornano e trovarci. Ovviamente, in occasione della riapertura, stiamo puntando ai clienti abituali. Il nostro intento è farli sentire di nuovo a proprio agio da noi, assolutamente sicuri e protetti.”

Come è l'umore della squadra in cucina ed in sala, in questo momento davvero difficile?

“Purtroppo l'umore del nostro team, non è dei migliori. Abbiamo dovuto diminuire il personale già prima . Molti di loro, attualmente, sono in cassa integrazione ed ancora non hanno ricevuto niente.”

Che messaggio vuole divulgare in questa occasione?

“Se il governo non si occuperà delle piccole aziende, purtroppo, l'economia non può partire. Siamo noi o possiamo dire, anche noi, coloro che fanno muovere il tutto”.