

A Porta Pia c'è un locale che prende le distanze dai format più in voga e punta sul pastrami e il buon vino

25 Gennaio 2026



ROMA — In una delle grandi arterie romane, animata da uffici e scuole, Corso d'Italia, al civico 96 B, si trova Punto Fermo. Un indirizzo che gioca bene la sua carta migliore: un dehors ampio, con affaccio sulle mura di Porta Pia.

Quando si chiede a **Giovanni Silvi**, uno dei due soci, di descrivere il locale con una parola, ne sceglie una che suona come un manifesto: convivialità. “Mi sono innamorato di questo spazio esterno: poteva raccogliere giovani dagli uffici, studenti, turisti. Persone alla ricerca di una proposta diversa e internazionale”, dice.

E in effetti la direzione è chiara. Punto Fermo prende le distanze dai format romani oggi più diffusi — trattorie “contemporanee”, concept verticali sulla pasta o l’onnipresente pizzeria — e costruisce la propria identità attorno a un’idea precisa: il pastrami.

Preparazione di carne dalle origini lontane (dalla tradizione turca ai passaggi europei, fino

agli Stati Uniti, dove è un'icona), qui funge da una lente per guardare oltre i confini locali. La romanità entra solo per accenni — come nel pastrami di lingua, che richiama il mondo delle interiora — ma il focus resta volutamente internazionale.



Il pastrami è proposto nei panini e torna anche in versione mini bun per l'aperitivo, in una formula pensata per essere immediata e conviviale. A pranzo, insieme ai panini, compaiono proposte "da ufficio" come club sandwich e avocado toast, con menu che si aggirano tra i 13 e i 17 euro.

Il progetto prende forma a marzo 2025 e si amplia in autunno: da settembre cresce l'offerta serale. La posizione strategica e una passione dichiarata per il vino spingono i soci, Giovanni Silvi ed **Emanuele Fianco** verso una rotta precisa: qualità nel piatto e nel bicchiere. "Quando il vino è curato, anche la cucina lo è quasi sempre. Il contrario, spesso, non vale", racconta Giovanni.

È qui che entra in scena **Gabriele Stella**, il sommelier che da qualche mese cura la costruzione della carta dei vini. La sua non è una lista di etichette, ma uno spazio di racconto. Al centro c'è uno "zoccolo duro" di referenze che parlano della sua storia: bottiglie scelte perché legate a scoperte, assaggi, incontri, ritorni. Ne esce una carta familiare e

riconoscibile, personale e coerente, mai standardizzata.

“Preferisco le strade laterali alle scorciatoie della popolarità: alternare certezze e scelte controcorrente, dando spazio a produttori lontani dal mainstream”, dice E l’obiettivo dichiarato è anche territoriale: “Raccontare l’Italia, ma soprattutto il Lazio, ai tanti turisti che passano da qui, in un terroir che cambia sfumature nel giro di pochi chilometri”.

Sul fronte cucina, Giovanni chiarisce un punto: non c’è un singolo “piatto di punta”, perché tutto ruota attorno al pastrami, declinato e modulato anche in base alla stagione. Oggi in carta lo si trova in versione salmone, melanzana, lingua e manzo. L’attenzione alla filiera si traduce in materie prime selezionate da piccole realtà e in un gesto semplice ma significativo: una degustazione di olio e pane, provenienti da diverse zone d’Italia, pensata per far assaggiare e raccontare il territorio il più possibile.

A curare il pane è **Martina “Eiko” Zennaro**, pizzaiola e panificatrice specializzata in lievitati a lievito madre, oggi alla guida di CasaCalla, laboratorio artigianale tra le mura di casa.



Uno dei punti forti di Punto Fermo sono però le serate evento: con cadenza alternata (in genere un sabato sì e uno no), il locale diventa un luogo di incontro con vignaioli e produttori. Per Gabriele la fruibilità del vino passa anche da qui: dal “toccare” il produttore, conoscerlo, capire come lavora, costruire un dialogo.

“Solo così — sostiene — una bottiglia arriva al tavolo con una storia credibile, non con un’etichetta di moda”.

Interessanti anche le serate dove protagonisti sono i salumi e formaggi dei fornitori, con la possibilità di toccare anche qui con mano il processo produttivo.

E in tempi come questi, il tema prezzo non è un dettaglio: “Negli ultimi anni alcuni vini erano diventati troppo esclusivi, con costi che li allontanavano dalle persone. Questo è un momento buono per tirare una linea e rimettere in discussione certi meccanismi: produttore, distributore, e l’idea che ‘più costa, più vale’”.

L’obiettivo è rendere accessibile ciò che spesso risulta elitario: far sì che chi si siede al tavolo spenda il giusto per provare una cosa giusta, etica, coerente. I vini più cari esistono, certo, ma restano un’eccezione, non il centro del discorso.



Nicola Brenciaglia

La serata del 24 gennaio ha avuto come protagonista **Nicola Brenciaglia** della cantina Il Vinco, realtà attiva da undici anni a Montefiascone (Viterbo), sul lago di Bolsena.

E per chi non è amante del vino, nel fine settimana c'è anche il banco cocktail: un'ulteriore chiave per trasformare il dehors di Porta Pia in un punto d'incontro. Il dj set in sottofondo accompagna gli eventi, dando ritmo alla serata.

