



Chiosco Vittorio rinasce all'Esquilino: la risposta di Vinificio contro il degrado, forte del supporto di tutta la città

6 Luglio 2026 

ROMA – La piazza dell'Esquilino torna a vivere con Chiosco Vittorio. Più che una semplice riapertura estiva, è una presa di posizione.

Dopo l'incendio doloso che la scorsa estate aveva imposto uno stop improvviso – superato in appena una settimana grazie all'intervento tempestivo e al contributo straordinario della Regione Lazio – il format ideato da Vinificio riprende il suo posto al centro del quartiere più multietnico della Capitale.

L'impulso decisivo per rimettere in piedi il progetto è arrivato dalla risposta della comunità: un'ondata di supporto concreto e morale da parte dei residenti, dei cittadini e dei colleghi dell'intero settore.

Questa solidarietà ha rafforzato l'obiettivo alla base dell'iniziativa: restituire a Roma e all'Esquilino un prezioso luogo di aggregazione, capace di fare rete, offrire intrattenimento di qualità e contrastare attivamente il degrado urbano attraverso la presenza, la cultura e la socialità.

La celebre enoteca con cucina di Testaccio, guidata dal gruppo di soci già proprietari del Pastificio San Lorenzo, riparte da qui con un'offerta ancora più densa e strutturata.

Il chiosco verde e l'atmosfera al tramonto

L'ambiente mantiene le sue coordinate nel punto più suggestivo dei giardini di Piazza Vittorio, ma si evolve nell'estetica.

L'edizione di quest'anno vede protagonista un nuovo chiosco completamente verde, un elemento di design urbano concepito per fondersi in maniera organica con la fitta vegetazione circostante.

Un'integrazione visiva e cromatica che raggiunge il suo apice al tramonto, momento in cui le luci e le ombre trasformano il centro della piazza in un vero e proprio salotto a cielo aperto.



Gastronomia fresca, street food e vini naturali

La proposta al banco è immediata e orientata alla condivisione, ideale per accompagnare la fascia dell'aperitivo e prolungarsi fino a cena. Il menu affianca grandi classici estivi a nuove intuizioni: si spazia dal pan y tomate al crostone con bufala, zucchine marinate, alici e limone, fino all'introduzione dell'hummus, vera novità della stagione.

L'anima più street e informale del progetto prende vita grazie a un'apposita macchina da banco dedicata alla preparazione espressa di hot dog, serviti sia in versione classica che vegana.

Da bere, la linea è netta e senza compromessi: una rigorosa selezione di vini naturali provenienti direttamente dalla cantina di Vinificio, affiancata da una drink list incentrata sui grandi cocktail classici.

Gyoza, vignaioli e intrattenimento musicale

Chiosco Vittorio è stato ideato per funzionare come un hub dinamico, un palco destinato a ospitare continue rotazioni. La programmazione prevede collaborazioni costanti sia dietro i fornelli che al bancone, con incursioni di chef, ristoranti e i consueti pop-up di vignaioli naturali.

Ne è un esempio il Gyoza Tuesday: ogni martedì in postazione arrivano i ragazzi di Mun sushi bar (realtà consolidata con una sede a Centocelle e un box all'interno del mercato de' Calvi a Monteverde) per una serata tematica interamente dedicata allo street food giapponese.

Il calendario è inoltre punteggiato da appuntamenti speciali che mescolano cultura urbana, design e lifestyle. Tra questi, un pop-up d'atmosfera con Roma Tropicale, un evento dedicato alla customizzazione con il lancio di una capsule di serigrafia su capi vintage realizzata insieme a Banco57, e un'importante collaborazione con la community Cosa vedere a Roma, che firmerà un'illustrazione esclusiva di Piazza Vittorio destinata al merchandising ufficiale del chiosco.

Ogni giorno, a partire dalle 18,00, l'ambiente prende vita con una colonna sonora garantita da set in rotazione con un'ampia varietà di artisti e dj romani, mentre il giovedì diventa l'appuntamento fisso per le selezioni curate dai ragazzi di Edicola Disco.



Chiosco Vittorio, la casa estiva di Vinificio

Vinificio è un'enoteca dalle molte anime, uno spazio in cui convivono armoniosamente un'offerta di vino naturale profonda – che ad oggi conta circa settecento referenze tra Italia, Francia e resto del mondo – a cui si affianca una cucina di qualità, con preparazioni homemade e un'attenta ricerca della materia prima, e infine una proposta di intrattenimento ampia e variegata, con eventi musicali e artistici. Un grande contenitore in cui questi aspetti convivono in totale equilibrio.

Chiosco Vittorio è la naturale estensione urbana di questo progetto: un luogo dove la qualità e la semplicità si incontrano in un contesto aperto e inclusivo, per chi resta in città e per chi la attraversa.