

Ristorante Porto Quadro, il mare a Trastevere

31 Gennaio 2024

di Redazione



ROMA – Due amici e l’amore sconfinato per il mare. Nasce così Porto Quadro nel luglio 2021 nella parte “calma” di Trastevere, in Piazza Ippolito Nievo. **Alessandro Pace** e **Lorenzo Pignotti** avevano infatti deciso di avventurarsi in un nuovissimo progetto che raccontasse il vero valore del mare, proprio quello di Porto Quadro (una piccola frazione di Santa Teresa di Gallura in Sardegna) dove Lorenzo trascorre tutte le estati. Un ristorante di pesce quindi ma “in maniera diversa”. L’ambiente è piccolo ed elegante con soli 25 coperti tra divanetti a ridosso delle pareti di mattoni e poltroncine, il tutto avvolto da un’atmosfera calda e rilassante, illuminato dalle luci calde.

“Preferiamo poter dedicarci a pochi ospiti alla volta così da garantire sempre il miglior servizio in sala senza mettere sotto pressione la cucina” dice Alessandro.

In cucina – si legge in una nota – si lavora esclusivamente pesce locale e pescato di altissima qualità offrendo poi un menu stagionale e qualche piatto signature che rimane in carta tutto l'anno come il bignè di baccalà mantecato con maionese allo zenzero e cacao amaro (un piatto che vuole attenuare la sapidità del pesce con incursioni di altri curiosi ingredienti) o il tonnanello con pesto di pistacchio, burrata e gamberi rossi crudi. Il menu quindi varia sempre nella proposta del pesce, rifornito da Ittica Urbano, ma anche delle verdure che arrivano direttamente dai banchi del Mercato Trionfale. Tra i piatti della stagione fredda si trovano attualmente in carta gli straccetti di seppia con broccoli, cime di rapa e pane croccante; scaloppina di tonno al limone, sedano rapa, porcini in due consistenze e nasturzio; spaghettoni aglio, olio, peperoncino, alici e broccoli in tre consistenze; polpo rosticciato, cime di rapa e brie; tartare di mormora con mela verde, cetriolo, zenzero e arancia.

Chef Lorenzo Pignotti, natò di Passoscuro, ha un legame viscerale con il mare e dopo un'esperienza professionale di sei anni in un bistrot romano aveva iniziato tutt'altra avventura lavorativa: occuparsi della lavorazione dei preparati di mare in una pescheria della città. È qui che ha avuto modo di approfondire lo studio sul pesce, intensificando le sue conoscenze fino a quando non è nato Porto Quadro, dove lo chef gioca con le consistenze e i sapori – acidità, sapidità e dolcezza – che inserisce nei piatti stagionali e anche nei dolci che prepara personalmente. La ricerca di materie prime di alta qualità va di pari passo con la naturale produzione degli ingredienti, motivo per cui si può senz'altro parlare di cucina dinamica.

“Da Porto Quadro si mangia il pesce in maniera diversa” garantisce Andrea che consiglia anche di vivere l'esperienza dei percorsi degustazione pensati dallo chef, partendo dal crudo di mare fino al cotto. La carta dei vini è frutto di un'attenta ricerca sull'etichette di nicchia, di piccoli produttori di grandi vini di qualità.