

The Forum, al Pigneto un innovativo progetto che unisce convivialità, lavoro e buoni sapori

11 Gennaio 2024

di Redazione



ROMA – Un posto unico nel suo genere, in cui le opportunità di lavoro si fondono con il comfort di uno spazio coworking e la magia di un cocktail bar serale. Apre a Roma The Forum, un progetto innovativo che unisce all’esperienza di una affermata realtà immobiliare la voglia di creare uno spazio ispirato all’antico foro romano, per proporre in chiave moderna l’interazione tra “incontro e commercio”.

Il progetto The Forum nasce da un’idea di **Antonio Proietti**, fondatore della Quadrifoglio Immobiliare, che alcuni anni fa pensò di fondere la sua agenzia con un bar, per dar vita a un luogo nel quale poter sviluppare accordi commerciali in piena convivialità. Un pensiero

ripreso da suo figlio **Gabriele Proietti**, attuale presidente della società, e da **Francesco Crocé**, amministratore unico della stessa, che hanno modernizzato l'idea trovando il locale adatto al Pigneto, quartiere nel quale vivono da anni, creando un bistrot con al suo interno una agenzia immobiliare.

Il progetto – informa una nota – ha origine dalla moderna interpretazione della figura del sensale, che dava appuntamento al bar o all'osteria di zona per incontrare i propri clienti. Da questa immagine è partito **Giuseppe Maria Genco**, architetto con studi a Milano e Valencia, che ha trovato assonanze tra il foro romano e l'atmosfera del Pigneto grazie a elementi quali l'Acquedotto Felice, il Mercato Rionale e la 'movida', caratteristiche del quartiere che si sposano alla perfezione con idea del commercio (immobiliare), la convivialità e le discussioni tra persone nel comfort di un moderno bistrot. L'obiettivo è, quindi, seguire il "come una volta" davanti a un caffè, una birra o un calice di vino, inquadrandolo nel presente.

"Il nostro obiettivo è quello di eliminare gli stereotipi legati alla nostra professione, dando vita a un bistrot coworking nel quale clienti, residenti e appassionati di cibo e vino possano vivere un'atmosfera accogliente e rilassante, uno spazio che all'occorrenza permette anche di finalizzare opportunità professionali" sottolinea Gabriele Proietti.

"Damosedafa e volemose bene", da sempre il mantra di Crocé, è stato trasferito a questo locale polivalente, la cui architettura riflette la dicotomia tra l'anima moderna e quella tradizionale della figura del sensale, ma anche quella del quartiere. L'artigianalità, fatta da materiali naturali come argilla, legno e ferro, è in continuità con il foro romano: da qui nasce il nome The Forum.

Un locale, situato in Piazza del Pigneto 8a con oltre 100 coperti nello spazio esterno e ben 50 in quello interno, vero valore aggiunto che grazie alla climatizzazione consente di vivere il The Forum in ogni stagione. Qui è possibile finalizzare una trattativa immobiliare ma anche, semplicemente, incontrare gli amici, bere un drink e scoprire la divertente proposta gastronomica.

Uno spazio fluido che traduce il forum romano nella forma del vivere contemporaneo, un luogo creato da tutti e per tutti: uno spazio di vita, tra il pubblico e il privato. Il The Forum è stato realizzato per usufruire di zone riservate o di gruppo dove poter lavorare o studiare servendosi sin dal mattino della Caffetteria. Ed è da qui, dalla caffetteria, che parte il racconto dell'anima gastronomica del The Forum: sarà possibile gustare, il Passalacqua, caffè della migliore tradizione napoletana, ma anche gustare cornetti, muffin, pasticciotti, crostate e ciambelloni, senza dimenticare l'incredibile varietà di tisane e ben 12 differenti tipologie di cioccolata calda. A contraddistinguere la proposta della caffetteria è però l'artigianalità,

riscontrabile in eccellenti prodotti quali l'Amaretto di Guarcino e le Seadas di Cabras.

Artigianalità che diventa il vero filo conduttore del The Forum: dai materiali scelti per la ristrutturazione alla proposta gastronomica, passando per i cocktail alla spina, le birre, i vini biologici fino a giungere al servizio immobiliare, che da sempre ha curato, in maniera artigianale, tutti i dettagli delle pratiche che ha seguito per trasmettere serenità ai propri clienti.

Un locale da vivere in ogni fase della giornata, come quello del pranzo, immaginato quale momento da vivere in sintonia con i ritmi lavorativi, grazie a una proposta agile e gustosa con cornetti salati, tramezzini e insalate. L'anima gastronomica del The Forum trova piena espressione con l'aperitivo e la drink list del cocktail bar, tutto sotto il cappello della qualità, rappresentata da materie prime eccellenti e partnership con realtà di riferimento del panorama gastronomico.

Si parte con i Mini Bun della panetteria "Forno Certosa" farciti con Polpetta al sugo, oppure Pastrami, cetriolini, pomodoro, Maionese e cavolo, e ancora Pancia di maiale, Parmigiana e tante altre gustose farciture. Spazio poi alle Pinse con 72 ore di lievitazione e topping come Amatriciana, Patate salsiccia e mozzarella, Mortadella, Bufala e pistacchio, e Salmone, formaggio spalmabile e mandorle. Dal menu è possibile scegliere anche Fritti (Patatine stick, Baccalà, Nuggets, Mozzarelline) e Taglieri (Salumi, Formaggi e il Gran Tagliere).

Davvero interessante anche la proposta beverage con cocktail birre e vini. La drink list è composta da 4 cocktail alla spina, 8 in bottiglia e 2 esclusivi a marchio 'The Forum', oltre ai signature del locale, una carta di assoluto rilievo resa possibile dalla collaborazione con Drink It, che dal 2017 realizza prodotti ready-to-drink di altissima qualità. Da non perdere il Drink It Spritz, l'Americano e il Paloma, mentre tra i cocktail 'espressi' si può optare, tra gli altri, per il Manhattan, Cuba Libre e Rusty Nail. La carta dei vini curata da "Mosto Vivo", un nuovo progetto energico e vitale che si pone come obiettivo quello di avvicinare gli amanti alla conoscenza delle eccellenze enologiche del territorio italiano e non solo, gioca con aromi e profumi di bianchi, rossi e le immancabili bollicine, scegliendo referenze di piccole realtà produttive. Da non dimenticare infine l'accurata selezione di Birre Artigianali. Il The Forum è aperto tutti i giorni: dalle 9 alle 24 (da lunedì a giovedì), dalle 9 alle 02 (venerdì), dalle 9 alle 13 e dalle 18 alle 02 (sabato) e dalle 18 alle 24 della domenica.

