

# FIUMICINO: la “periferia iodata” diventa un “paradiso gourmet”!

di Cesare Zucca –

**FIUMICINO OGGI: MOLTO PIU' DI UN AEROPORTO!**

*( in italian and english)*

Scopriamo insieme questa città sul litorale tirrenico della metropolitana di Roma, a nord del delta del Tevere, che è diventata una meta del bello e del gusto.



DA VEDERE .

**Episcopio di Porto:** antico borgo medievale che, dopo lo spopolamento della città di Porto, nel medioevo l’episcopio divenne un luogo fortificato con funzione difensiva dalle incursioni saracene. Le colonne all’ingresso, provengono dalla vicina **Necropoli di Porto**, importante sito archeologico dove furono scoperte quasi 150 tombe, e preziosi mosaici .



## Episcopio di Porto

Entrando si accede al cortile interno, la parte più antica del borgo. **Oasi di Porto** transito strategico voluto dall'imperatore Claudio nel 42 d.C dal grande valore storico e archeologico. **Museo delle navi romane**: dove si ammirano oggetti storici e i resti di cinque navi romane ritrovate durante i lavori di realizzazione dell'aeroporto.



## SPENDIDI MOMENTI "GREEN"

La **Riserva naturale Litorale Romani** ospita due siti archeologici, la spiaggia **Capotta** e la marina di **Palidoro**. L'area si estende per oltre 16 mila e qui si possono ammirare molte specie di animali tra cui volpi, cervi, daini, falchi pellegrini, usignoli di fiume e tanti altri.



L'oasi di **Macchiagrande**, un'area protetta gestita dal WWF, dove spiccano la "**Pineta monumentale**", le "**Vasche di Maccarese**" e il "**Bosco Foce dell'Aronne**", veri gioielli di bellezza naturale incontaminata e rifugio faunistico. **Isola Sacra**, atollo artificiale creato sotto l'egemonia di Traiano realizzato grazie alla costruzione di un canale tra il Tevere e il mare.



## Macchiagrande

Fiumicino riserva molte altre attrazioni: **Castello di Torre In Pietra, la Torre di Palidoro, il Castello di San Giorgio, Torre Clementina, Area archeologica dei Porti Imperiali di Claudio e Traiano** e non dimenticate di godervi una bella passeggiata lungo il litorale, magari all' ora di un romantico tramonto



## FIUMICINO "GOURMET: SCOPRI LA "PERIFERIA IODATA"

Cullata da un'aria insaporita dal mare, è nata "**Periferia iodata**", un progetto che riunisce i ristoratori locali, impegnati nella scoperta, nella valorizzazione e nella tutela dei sapori, promozione del territorio, delle sue eccellenze enogastronomiche nonchè la diffusione della cultura culinaria di Fiumicino anche all'estero.



Un mix di cucina di mare e della tradizione romana, innovati da nuove tecniche con proposte che vanno dal carpaccio di ricciola e carnacina, ai calamari arrostiti alle erbe di macchia, alle carote fermentate e infuso di calamari, agli spaghetti alle telline, ai broccoli e arzilla e molti altri.



Al progetto, iniziato dagli chef stellati Gianfranco Pascucci e Lele Usai, insieme a Marco Claroni e Benny Gili e ora presieduto da Marco Fiorucci, si sono poi aggiunti numerosi

chef, uniti missione di far conoscere l'identità culinaria e territoriale di Fiumicino in tutto il mondo



#### DOVE MANGIARE

**Torre Clementina** è un lungo rettilineo che costeggia il molo dei pescherecci, costellato di ristoranti e trattorie di mare, pizzerie d'eccellenza, enoteche e pescherie. Potrete gustare i piatti tipici di Fiumicino, come la vaccinara di tonno, la coda alla vaccinara, pizza con porchetta e patate e gamberina fritta e naturalmente i succulenti primi della tradizione romana, come pasta all'amatriciana, carbonara e gricia.



Se Fiumicino è una delle nuove mete gastronomiche italiane grande merito è di uno degli Chef più importanti d'Italia: **Gianfranco Pascucci**. Il suo **Al Porticciolo**, stella Michelin dal 2012 è considerato tra i migliori ristoranti di pesce non solo del Lazio ma di tutt'Italia. Il menu "*Come è profondo il mare*", valorizza sia le risorse del mare sia dell'entroterra. Materia prima di ottima qualità, che lo chef tratta con precisione quasi orientale, facendo attenzione a non sovrastare mai l'ingrediente principale e a salvaguardarlo con temperature perfette.



Dalla gallinella cruda con ceviche caviale Kaluga-Amur e zucchine, alla croccante tempura di calamari e ai gamberi viola, aromatizzati da erbe della macchia, essenze di agrumi e serviti su una mattonella di sale, fino a combinazioni più audaci, come il delizioso risotto ai gamberi, funghi porcini e mirtillo fermentato.



Gianfranco Pascucci e il suo risotto ai gamberi, funghi porcini e mirtillo fermentato.

Chef **Lele Usai**, al timone de' Il Tino, punta a una cucina contemporanea, territoriale, qualità e stagionalità degli ingredienti, arricchita da tecniche di esecuzione all'avanguardia, raffinata nelle presentazioni. aperta ad elementi esotici mentre al **Quarantunododici** propone una cucina

di mare legata al territorio e alle sue tradizioni. In aggiunta alla carta, c'è anche il "*Diario di Bordo*" che riassume la selezione del pescato più fresco.



Lele Usai

**Sulle tavole di Fiumicino trionfano i piatti di pesce.**

Chef **Marco Ciaroni** dell' **Osteria dell'orologio** punta su una meticolosa ricerca del prodotto locale selezionando anche varietà meno conosciute. Nel menu troviamo crudi, cotture classiche marinare, talvolta con echi asiatici, salumi di mare e anche una bottarga di produzione propria.



Marco Ciaroni

### **E LA LISTA CONTINUA...**

**Allure**, alterna mare, creatività e proposte pop. Un applauso ai dolci, vero must del locale. **Malibu**, pesce fresco garantito, **La Marina**, guidata da Alessandro Pietrini, **Vista Fiumicino Darsena**, dove i gamberi finiscono in una squisita pasta cacio e pepe. **Follish**: siamo a Fiumicino o Miami? Daniele Celso ci porta in un locale stile USA che, oltre che su cucina e cocktail punta molto sull'ambiente in stile cosmopolita.

### **PIZZA E PESCE ?**

**Sancho** è una ruspante istituzione in voga dagli anni '60, dove la classica pizza romana o quella padellino confermano al validità dell' accoppiata "pizza e cucina di pesce" e lo dimostrano le spettacolari creazioni di **Luca Pezzetta** della Pizzeria **Clementina**. Dalla pizza ai gamberi rossi, crudo di gamberi viola o mazzancolle (a seconda del pescato del giorno) alla capricciosa di mare con prosciutto di tonno o ricciola fatto in casa, bottarga fatta in casa, stracotto di datterino, stracci di mozzarella di bufala, terra di olive e petali di carciofo alla giudia.



**Vi è già venuta l'acquolina in bocca?**

**Quindi... niente male l'idea di un weekend a Fiumicino !**



**dCESARE ZUCCA**

**Travel, food & lifestyle.**

**Milanese di nascita, vive tra New York, Milano e il resto del mondo. Per WEEKEND PREMIUM fotografa e racconta città, culture, stili di vita e scopre delizie gastronomiche sia tradizionali che innovative. Incontra e intervista top chefs di tutto il mondo, 'ruba' le loro ricette e vi racconta in stile 'Turista non Turista'**

English version Next Page. [Click Next>](#)

**FIUMICINO TODAY: MUCH MORE THAN AN AIRPORT!**

Let's discover together this city on the Tyrrhenian coast of the Rome metro, north of the Tiber delta, which has become a

destination for beauty and taste.



TO BE SEEN .

Episcopio of Porto: ancient medieval village which, after the depopulation of the city of Porto, in the Middle Ages the episcopio became a fortified place with a defensive function from Saracen incursions. The columns at the entrance come from the nearby Necropolis of Porto, an important archaeological site where almost 150 tombs and precious mosaics were discovered.



Episcopio di Porto

Upon entering you enter the internal courtyard, the oldest part of the village. Porto Oasis strategic transit wanted by Emperor Claudius in 42 AD with great historical and archaeological value. Museum of Roman ships: where you can admire historical objects and the remains of five Roman ships found during the construction of the airport.



## SPEND "GREEN" MOMENTS

The Litorale Romani Nature Reserve is home to two archaeological sites, the Capotta beach and the Palidoro marina. The area extends for over 16 thousand and here you can admire many species of animals including foxes, deer, fallow deer, peregrine falcons, river nightingales and many others. The Macchiagrande oasis, a protected area managed by the WWF, where the "Monumental Pine Forest", the "Vasche di Maccaresse" and the "Bosco Foce dell'Aronne" stand out, true jewels of uncontaminated natural beauty and wildlife refuge. Sacred Island, artificial atoll created under the hegemony of Trajan and created thanks to the construction of a canal between the Tiber and the sea.



Macchiagrande

Fiumicino has many other attractions: Torre In Pietra Castle, the Palidoro Tower, the Castle of San Giorgio, the Clementina Tower, the archaeological area of the Imperial Ports of Claudius and Trajan and don't forget to enjoy a nice walk along the coast, perhaps at the time for a romantic sunset



## FIUMICINO “GOURMET: DISCOVER THE “IODIZED SUBURB”

Cradled by an air flavored by the sea, was born PERIFERIA IODATA, a project that brings together local restaurateurs, committed to the discovery, valorization and protection of flavours, promotion of the territory, its food and wine excellences as well as the diffusion of culinary culture of Fiumicino also abroad. A mix of seafood cuisine and Roman tradition, innovated by new techniques with proposals ranging from carpaccio of amberjack and carnacina, to squid roasted with wild herbs, to fermented carrots and squid infusion, to spaghetti with cockles, broccoli and sprightly and many others.



The project, started by the starred chefs Gianfranco Pascucci and Lele Usai, together with Marco Claroni and Benny Gili and now chaired by Marco Fiorucci, was then joined by numerous chefs, united with the mission of making the culinary and territorial identity of Fiumicino known throughout the world



## WHERE TO EAT

Torre Clementina is a long straight road that runs alongside

the fishing boat pier, dotted with restaurants and seafood trattorias, excellent pizzerias, wine bars and fishmongers. You can taste the typical dishes of Fiumicino, such as tuna vaccinara, vaccinia tail, pizza with porchetta and potatoes and fried prawns and of course the succulent first courses of the Roman tradition, such as pasta all'amatriciana, carbonara and gricia.



If Fiumicino is one of the new Italian gastronomic destinations, great credit goes to one of the most important chefs in Italy: **Gianfranco Pascucci**.

**Al Porticciolo**, Michelin star since 2012, is considered among the best fish restaurants not only in Lazio but in all of Italy. The "How deep the sea is" menu enhances both the resources of the sea and the hinterland. Excellent quality raw materials, which the chef treats with almost oriental precision, taking care to never overpower the main ingredient and to safeguard it with perfect temperatures.



From raw gurnard with ceviche, Kaluga-Amur caviar and courgettes, to crunchy squid tempura and purple prawns, flavored with bush herbs, citrus essences and served on a salt briquette, up to more daring combinations, such as the delicious risotto with prawns, porcini mushrooms and fermented blueberry.



Gianfranco Pascucci e il suo risotto ai gamberi, funghi porcini e mirtillo fermentato.

Gianfranco Pascucci and his risotto with prawns, porcini mushrooms and fermented blueberry.

Chef **Lele Usai**, at the helm of **Il Tino**, aims for contemporary, territorial cuisine, quality and seasonality of ingredients,

enriched by cutting-edge execution techniques, refined in presentations. open to exotic elements while at Quarantunododici she offers seafood cuisine linked to the territory and its traditions. In addition to the paper, there is also the “Logbook” which summarizes the selection of the freshest catch.



## Lele Usai

Fish dishes triumph on the tables of Fiumicino.

Chef Marco Ciaroni of **Osteria dell'orologio** focuses on meticulous research into local products, also selecting lesser-known varieties. On the menu we find raw fish, classic seafood dishes, sometimes with Asian echoes, seafood cured meats and even home-produced bottarga.



Marco Claroni

AND THE LIST GOES ON...

Allure, alternates sea, creativity and pop proposals. A round of applause for the desserts, a true must of the place. Malibu, guaranteed fresh fish, La Marina, led by Alessandro Pietrini, Vista Fiumicino Darsena, where the prawns end up in an exquisite cacio e pepe pasta. Follish: are we in Fiumicino or Miami? Daniele Celso takes us to a US-style venue which, in addition to cuisine and cocktails, focuses heavily on a cosmopolitan-style environment.



## PIZZA AND FISH?

Sancho is a free-range institution in vogue since the 1960s, where the classic Roman pizza or the padellino pizza confirm the validity of the “pizza and fish cuisine” combination and this is demonstrated by the spectacular creations of Luca Pezzetta of **Clementina**.. From pizza with red prawns, raw purple prawns or prawns (depending on the catch of the day) to capricciosa di mare with homemade tuna or amberjack ham, homemade bottarga, datterino stew, shreds of buffalo mozzarella, ground of olives and artichoke petals Giudia style.



Is your mouth watering yet?  
So... not a bad idea of a weekend in Fiumicino!