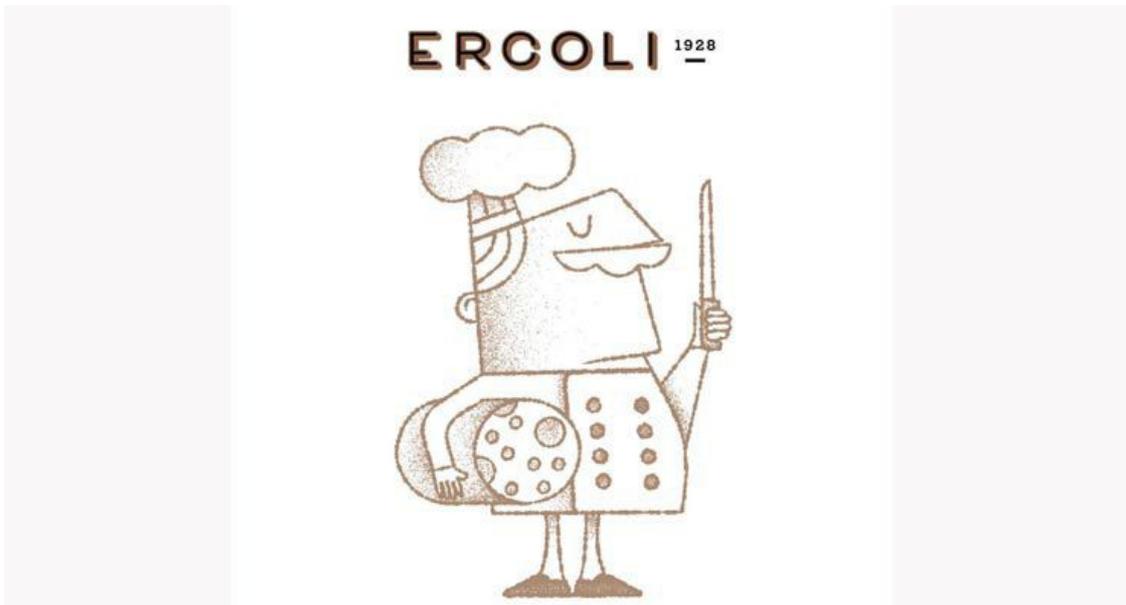


## *Ercoli 1928 a Roma raddoppia*

Alistra Silva | 08-01-2017

È una nostra bottega del cuore



Dopo la storica bottega Ercoli, nata nel 1928 in via Montello a Roma, il 23 dicembre ha aperto anche la nuova **gastronomia-bistrot Ercoli 1928 in viale Parioli 184**. Stiamo parlando di un **locale polifunzionale (tel. 06.8080084)** aperto 7 giorni su 7, dalle 9 di mattina all'una di notte, dove entrare per fare la spesa, mangiare al ristorante o bere un drink al Vermouth Bar. Quindi non è solo un negozio, come il locale storico che rimane fra i nostri preferiti a Roma, e non è solo un ristorante. Ma una “bottega trasversale”, o una Ciberia come l'abbiamo battezzata a Golosaria, concepita per dare l'idea di un piccolo mercato, che si attraversa passando tra tavoli, scaffali, banchi, vetrine, bar e dove lo spazio è trasformabile secondo gli orari e le esigenze del locale.

La prima sala, la **salsamenteria**, ospita un bancone di ben 17 metri e

scaffalature con ogni bendifidio: salumi, formaggi, affumicati di pesce, caviale, salse, conserve, sottoli, salse, tra cui spiccano tipicità uniche di determinati territori o di singole aziende. Come i prodotti da forno della Pregiata Forneria Lenti di Grottaglie, i formaggi dell'azienda maremmana Il Fiorino, nostro fiore all'occhiello del Golosario, le farine biologiche da grani antichi macinate a pietra.

Poi c'è l'**enoteca** con circa 200 referenze, molte delle quali straniere, e molti vini sotto i 40 euro. Qui trovate anche il **Vermouth Bar** sotto l'egida di Federico Tomasselli, con un centinaio di etichette per intenditori, appassionati, curiosi e tanti cocktail classici e contemporanei preparati con distillati di qualità.

Infine trovate la **sala ristorante** con 80 coperti e, al piano zero, una piccola sala raccolta, con un tavolo sociale da 14 posti. Ai fornelli c'è il giovane chef Andrea Di Raimo, che trasforma con attenzione le materie prime selezionate dal bancone in piatti intriganti. Qualche esempio? La zuppa frantoiana con crostone di pane ai cereali, le fettuccine al vino rosso con ragù d'agnello e pecorino di grotta, il filetto di Angus al vermouth e toma e il rombo in crosta di riso Venere ripieno di mozzarella di bufala. W Ercoli! (soprattutto per la straordinaria selezione di vini, visitata un mese fa. E' nelle nostre corde).