

## Ercoli 1928 ai Parioli Roma, la storica bottega dei sapori di Prati raddoppia con gastronomia e bistrot



20 dicembre 2016 Viviana Spinella

**Ercoli 1928 ai Parioli Roma.** Inaugura proprio a ridosso di questo Natale, **il 23 dicembre alle ore 15**, la seconda sede della **storica bottega dei sapori di Prati** (via Montello 30), che adesso apre le sue porte **in viale Parioli 184**. Un indirizzo non nuovo per gli amanti della cucina: lì sorgeva l'elegante ristorante Celestina.



**ERCOLI** 1928

**Ercoli 1928 ai Parioli Roma** si inserisce nel solco della tradizione di famiglia, puntando sulla qualità negli **scaffali e in cucina**: sarà infatti un negozio dove, 7 giorni su 7, dalle 9 di mattina all'una di notte, si potrà entrare per fare la spesa, mangiare al ristorante o bere un drink al **Vermouth Bar**. Tre stanze per 200 metri quadri, con **17 metri di banco salsamentaria**, un'enoteca "diffusa" in tutto il locale, 400 bottiglie tra vino, bollicine e vermouth, ripiani con merce esposta per 207 metri, una sala ristorante con 80 coperti, una piccola sala sociale al piano zero e un vermouth bar.

Dietro al progetto, **Gino Cuminale e Dany Di Giuseppe** creatori di Porto Fluviale e altri locali, e l'**architetto Roberto Liorni**, che hanno inteso con il raddoppio di Ercoli 1928 di soddisfare le più disparate esigenze: al banco si troveranno salumi, formaggi, affumicati di pesce, caviale, salse; negli scaffali conserve, sott'oli, salse, vini, e poi la gastronomia del ristorante. Passando attraverso lo spazio libreria, si entra al vermouth bar e poi, al piano zero, alla piccola stanza dedicata al tavolo sociale da 14 posti.



Il banco di Ercoli 1928 a Prati

Il banco salsamenteria. Un vero angolo per prodotti di nicchia e di qualità: piccoli produttori come Posillipo Dolce Officina di Gabicce Monte (Marche) che ha vinto a Milano il titolo di **“Re Panettone 2016”**, oppure la pasticceria da forno della **Pregiata Forneria Lenti (Grottaglie)**, i formaggi dell'**azienda maremmana Il Fiorino**, l'aceto balsamico La Secchia di Lorenzo Righi (Modena), i prodotti ittici a **marchio Jose Gourmet (Portogallo)**; gli Olii extravergine di oliva delle regioni “nobili”; la **pasta gluten free di Gamela (Frascati)**; la mozzarella affumicata e la classica de La **Fattoria Zizzona di Battipaglia**; la selezione di caprini di Roccaverano in esclusiva per Ercoli dal produttore Cascina Aris; le farine biologiche da grani antichi macinate a pietra, delle aziende Agricola Janas, Antica Macina, Antico Molino Rosso; le mostarde e senapi di Antonia's Mosterd e Stokes.



In cucina **lo chef Andrea Di Raimo**, che preparerà menu e piatti del giorno giocando anche con i prodotti del banco salsamenteria: **taglieri di salumi e formaggi**, gastronomia ittica, caviali, piatti dedicati ai vegetariani. E poi i primi, come la **zuppa frantoiana con crostone di pane ai cereali**, le fettuccine al vino rosso con ragù d'agnello e pecorino di grotta, le linguine Fornaro con colatura di alici, olive taggiasche, pomodorini confit. Tra i secondi: il **filetto di Angus australiano al vermouth e toma**, il rombo in crosta di riso venere ripieno di mozzarella di bufala, la scaloppa di foie gras con mele caramellate.

La carta dei vini sarà composta da circa 200 referenze, molte delle quali straniere. Interessante nella bottega dei sapori la presenza del **Vermouth Bar** progettato dal bartender del Porto Fluviale **Federico Tomasselli**, che ha chiamato a collaborare **Fulvio Piccinino**, tra i più grandi esperti di storia del bere e cucina futurista, che ha preso parte ai contenuti e alla formazione del personale.

---

**ERCOLI** 1928

---



PROSSIMA APERTURA  
**VIALE PARIOLI**

VIALE PARIOLI 184 - 00195 ROMA  
TEL - 06 80 80084

WWW.ERCOLI1928.COM

VIA MONTELO 26 - 00195 ROMA  
TEL - 06 37 20243

*Ercoli 1928, viale Parioli 184, Roma. Tel. 06.8080084 [Pagina Facebook](#)*