

La di *ff* erenza a... tavola

RISTORANTI – Lo storico locale Ercoli di Roma raddoppia il suo indirizzo

PUBLISHED ON *23 dicembre 2016* by *Federico Blasi*



Cari amici lettori se siete in cerca di un locale dove poter trascorrere una piacevole serata in questo periodo natalizio accompagnati da un ottimo calice di vino ed immersi nel fascino della capitale il posto giusto che fa per voi si chiama “ Ercoli 1928”.

Nata nel 1928 in via Montello a Roma, per oltre ottant’anni, questo locale è stata crocevia di romantici palati, cacciatori di nuovi sapori, viandanti affamati, passanti curiosi e clienti affezionati, proponendo alla propria clientela un’attenta selezione di prodotti. E’ proprio da questa miscela vincente che questa bottega, oggi, oltre a passare di mano e acquisire nuova linfa professionale, ha raddoppiato il suo indirizzo con il nuovo di viale Parioli.

Un’eredità importante che punta a diventare la migliore gastronomia-bistrot della capitale. Le carte in regola ci sono tutte: imprenditori giovani e affermati nel campo

della ristorazione (Gino Cuminale e Dany Di Giuseppe creatori del rinomatissimo locale capitolino “Porto Fluviale”).

Un negozio dove, 7 giorni su 7, dalle 9 di mattina all’una di notte, entrare per fare la spesa, mangiare al ristorante o bere un drink al Vermouth Bar. In mostra sulle mensole, nelle celle frigo, nei banchi della salsamenteria, prodotti di aziende sconosciute ma imperdibili, italiani ma anche estere.

Qualcosa di più di un negozio di delicatessen, e qualcosa di più di un semplice ristorante. Il pubblico entrerà in una grande gastronomia con cucina, dove mangiare, oppure fare la spesa e gustare a casa le prelibatezze. Un locale italiano ma al tempo stesso cosmopolita, una “bottega trasversale” capace di regalare tante occasioni in un unico luogo, di accogliere e soddisfare il pubblico da mattino a sera, incuriosire i palati più esigenti e appagare gastronomi raffinati, tentandoli con salumi, formaggi, affumicati di pesce, caviale, salse, sott’oli, vini, e naturalmente i tavoli del ristorante.

E come ogni locale di alto livello possiede Ercoli ovviamente offre anche una cucina di alto livello, sulla quale Andrea Di Raimo, giovane chef pone la sua firma realizzando un menu all’insegna della la tradizione storica del locale: taglieri di salumi e formaggi, prosegue con la gastronomia ittica, i caviali, i piatti dedicati ai vegetariani; 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; i secondi: il Filetto di Angus australiano al vermouth e toma, il Rombo in crosta di riso ripieno di mozzarella di bufala e molto altro ancora.

Gastronomia Salumeria

Il marchio Ercoli è, da oltre ottant’anni, sinonimo di ricerca e qualità, per alcuni prodotti addirittura di unicità. Parliamo di prodotti di nicchia, come il caviale, importato direttamente dalla Shilat (organizzazione della pesca dello stato iraniano) e distribuito su tutto il mercato europeo, le uova di salmone Keta e quelle di trota salmonata, la bottarga sarda di muggine e quella siciliana di tonno, oltre a pesci affumicati di ogni parte del mondo, tra cui salmoni selvaggi dell’Alaska e del Canada. E ancora, gli oltre 150 formaggi importati dalla Francia, gli Champagne, i Patanegra e tutti i salumi spagnoli.

Per il negozio di viale Parioli si è scelto di mantenere lo stesso livello di ricerca. Il criterio di selezione non si è però limitato a seguire la strada dell’eccellenza; il passo in più è stato individuare le tipicità uniche di determinati territori, di singole aziende e puntare su qualità e genuinità. In questo senso la ricerca non ha investito solo il suolo nazionale, ma si è spinta fuori dall’Italia, per portare in viale Parioli spunti gastronomici difficili da trovare altrove. Piccoli e piccolissimi produttori, alcuni dei quali già nell’agenda degli intenditori, 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), realizzata attraverso la “pirlatura”, ossia l’arrotondamento di ogni singolo pezzo a mano, poi cotto in forno a legna lastricato con mattoni di argilla e pavimentato con pietra leccese, riscaldato con fascine di ulivo secche. E ancora: i formaggi, aceti balsamici affinati in barrique e botti di rovere, i prodotti ittici a marchio, olii extravergine di oliva delle regioni “nobili”, la pasta gluten free, mozzarelle di bufala di Battipaglia ed affumicate, selezione di formaggi e latticini di ogni genere e molto altro ancora.

Cantina e Vermouth Bar

Ercoli avrà una considerevole cantina, curata da Jovica Todorovic e un Vermouth bar, capitanato dal bar manager Federico Tomasselli. Uno spazio che non è soltanto una vetrina per la vendita, ma un vero “club” per intenditori, appassionati, curiosi, con un centinaio di etichette. Un angolo bar che vuole restituire al Vermouth la sua indiscussa importanza nel bere bene, nella sua versione storica e nelle declinazioni più contemporanee. Un format improntato su prodotti non distillati a base di vino.

Naturalmente, per soddisfare ogni tipo di clientela, non mancheranno cocktail classici e contemporanei, preparati con distillati di altissima qualità, che potranno essere apprezzati anche in versione non miscelata, come degustazione o dopo pasto. La carta dei vini, la lista dei drink, i vermouth e la mescita saranno tutti indirizzati a valorizzare e sostenere il più possibile la proposta gastronomica e la ricerca della bevibilità con oltre 400 etichette.

Un locale assolutamente completo e molto attento alle esigenze della clientela e che vi invitiamo a provare durante queste feste natalizie!!!

Francesco Vaglio