

Effetto Food

Eventi e News a tema Enogastronomico

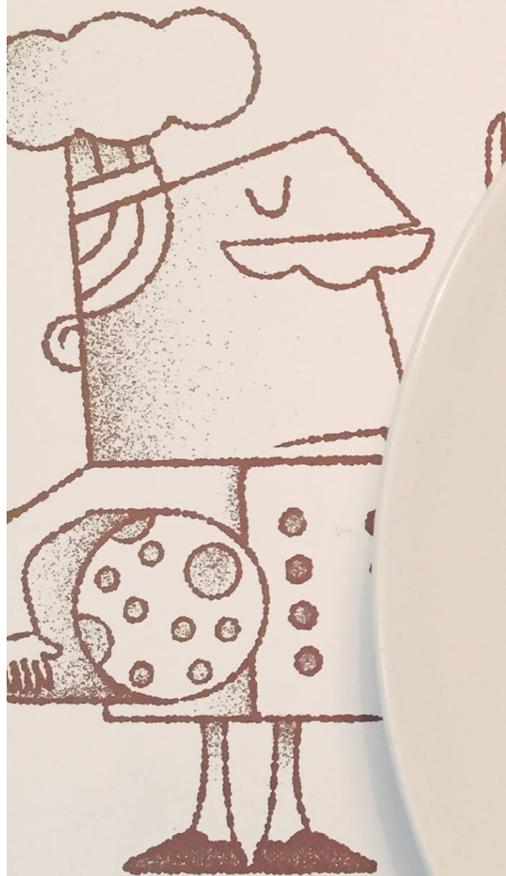
Ercoli 1928: in viale Parioli la migliore gastronomia bistrot della Capitale!

Effetto Food effettofood.com/ercoli-1928-in-viale-parioli-la-migliore-gastronomia-bistrot-della-capitale/

By Roberta Mancia

4/1/2017

ERCOLI 1928



Qualcosa in più di un negozio di delicatessen, qualcosa in più di un semplice ristorante: questo in sintesi il nuovo **Ercoli 1928** aperto da pochi giorni in **viale Parioli a Roma** che della bottega esistente in Prati da oltre ottanta anni prende il marchio e la volontà di assicurare qualità al suo pubblico. Da sempre crocevia di romantici palati, cacciatori di nuovi sapori, viandanti affamati, passanti curiosi e clienti affezionati, oltrepassando i confini geografici e proponendo un'attenta selezione di prodotti, la **bottega Ercoli 1928**, oltre a passare di mano ed acquisire nuova linfa professionale, raddoppia il suo indirizzo con il nuovo punto vendita in 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 di Porto Fluviale e altri locali di successo), un team di professionisti, l'alta qualità del cibo presente negli scaffali e in cucina, il desiderio di fare ricerca coinvolgendo anche piccole aziende.

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 salsamentaria, prodotti di aziende sconosciute

ma imperdibili, italiani ma anche quelli che, fuori dalle nostre regioni, hanno emozionato i “cacciatori di bontà” che fanno parte del team di Ercoli.

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 ed appagare gastronomi raffinati, tentandoli con **salumi, formaggi, affumicati di pesce, caviale, salse, e tutto intorno scaffali che fanno da vetrina a conserve, sott’oli, salse, vini**, passando attraverso lo **spazio libreria, il vermouth bar ed i tavoli del ristorante**. Il progetto Ercoli 1928 che non lascia spazio all’improvvisazione, pensato per mettere d’accordo tutti, dagli addetti ai lavori al cliente di passaggio, una formula strutturata per assicurare un livello qualitativo molto alto.



Ai fornelli della gustosa cucina di **Ercoli 1928** in viale Parioli è possibile trovare il bravo chef **Andrea Di Raimo**. Il menu è realizzato seguendo la filosofia di **Ercoli 1928**: lavorare con attenzione, i prodotti scelti con meticolosità. Si apre con i taglieri di salumi e formaggi, si prosegue con la gastronomia ittica, i caviali, i 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. 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. 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** (Grottagnie), 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.

La cantina di **Ercoli 1928**, curata da Jovica Todorovic, ed il Vermouth bar, sono capitanati 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. La carta dei vini, la lista dei drink, i vermouth e la miscita saranno tutti indirizzati a valorizzare e sostenere il più possibile la proposta gastronomica e la ricerca della bevibilità. La carta dei vini sarà composta da circa 200 referenze, molte delle quali straniere. Forte presenza di vini sotto i 40€, proprio per rendere più fruibile il connubio cibo-vino e incentivare la scoperta. Federico Tomasselli, nella progettazione del Vermouth Bar, ha chiamato in causa **Fulvio Piccinino**, tra i più grandi esperti di storia del bere e cucina futurista, che ha preso parte ai contenuti ed alla formazione del personale, oltre ad aver segnalato le realtà più interessanti del settore.

Ercoli 1928

Viale Parioli 184 – Roma

Tel. 06. 8080084

Tutti i giorni 9 – 01

Venerdi e sabato 9 – 02

www.ercoli1928.com

Copyright 2014 - 2016 EFFETTO FOOD - effettofood.com by [Roberta Mancia Rhyme Theme](#) powered by [WordPress](#)