

Enogastronomia: raddoppia la bottega romana celebrata da Balla

(AGI) - Roma, 10 gen. - Giacomo Balla poteva osservarne le vetrine dalla finestra della sua casa nel quartiere Prati e la immortalò nel 1942 nel quadro "La fila per l'agnello". Quella bottega, nata nel 1928 in via Montello a Roma, per oltre ottant'anni crocevia di cacciatori di nuovi sapori e clienti affezionati, oggi passa di mano e raddoppia in viale Parioli. Decisi a far parte dell'empireo gastronomico di Roma sono i due giovani imprenditori, già affermati nel campo della ristorazione - Gino Cuminale e Dany Di Giuseppe creatori di Porto Fluviale e altri locali di successo nella capitale - grazie al team di professionisti, l'alta qualità del cibo presente negli scaffali e in cucina. Un negozio dove, 7 giorni su 7, dalle 9 di mattina all'una di notte, si può 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. Uno spazio di 200 metri quadri divisi in 3 stanze dove il banco della salsamentaria misura ben 17 metri di delizie e sono 126 i metri occupati dai prodotti più ricercati dai palati gourmet. Una enoteca 'diffusa' con 400 bottiglie tra vino, bollicine e vermouth, 207 metri di ripiani, pari a 4 volte un campo da tennis, e infine la sala ristorante con 80 coperti, una sala 'sociale' e 1 vermouth bar. 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, e tutto intorno scaffali che fanno da vetrina a conserve, sott'oli, salse, vini, e naturalmente i tavoli 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. Una ricetta che non lascia spazio all'improvvisazione, pensata per mettere d'accordo tutti, dagli addetti ai lavori al cliente di passaggio, una formula strutturata per assicurare un

livello qualitativo molto alto. Si entra da una porta e si esce da un'altra, passando tra tavoli, scaffali, banchi, vetrine, bar, accolti da gastronomi e sommelier, per un tour di profumi, sapori e curiosita'. E' cosi' che l'architetto Roberto Liorni ha immaginato, da subito, Ercoli. Senza alcun condizionamento da parte della committenza, ha pensato a uno spazio capace di modificarsi, ma soprattutto capace di regalare al cliente la sensazione di muoversi in un piccolo mercato, dove fare la spesa, curiosare, fermarsi a mangiare. In cucina Andrea Di Raimo, giovane chef che ben si destreggia con la cucina italiana piu' tradizionale. La sua innata curiosita' lo portera' a rileggere qualche ricetta tipica e a proporre piatti del giorno, realizzati con i prodotti del banco. Un menu realizzato seguendo la filosofia di Ercoli: lavorare con attenzione, i prodotti scelti con meticolosita'. Il menu si apre con i taglieri di salumi e formaggi, 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 ragu' 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. Nel negozio storico celebrato da Balla si trovano da sempre 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. Nella nuova impresa il criterio di selezione non si e' limitato a seguire la strada dell'eccellenza ma si e' cercato di individuare le tipicita' uniche di determinati territori per portare in viale Parioli spunti gastronomici difficili da trovare altrove.(AGI)

Red

10 gennaio 2017 ©