



## Ercoli 1928 Alimentari e Bistrot a Viale Parioli by vineadmin



Lo stavo aspettando un po' come una bambina aspetta impaziente un regalo di Natale... da un lato perché da Viale Parioli ci passo spesso, e ogni volta buttavo un occhio per capire lo stato dei Lavori, che avanzava segretamente... dall'altro perché ho la fortuna di conoscere alcuni dei soci che se ne stanno occupando e che mi hanno raccontato il progetto con entusiasmo contagioso!



*Esterno di Ercoli Viale Parioli*

**Ercoli è un vero e proprio luogo di culto romano per i palati più attenti**, per i ricercatori di cose buone, molto buone. E' **nato in Prati**, in via Montello, come bottega alimentare nel lontano **1928**. Diventò con gli anni tanto conosciuto da essere immortalato nel 1942 da Giacomo Balla, che viveva proprio lì di fronte, in un quadro dal titolo "La fila per l'agnello". Il locale di Prati si crea così la sua storia, che dura da più di 80 anni, e che vede **nel 2016 un importante svolta, un nuovo passaggio di proprietà e l'apertura di questo importante punto vendita ai Parioli**.



*Dany Di Giuseppe e Gino Cuminale*

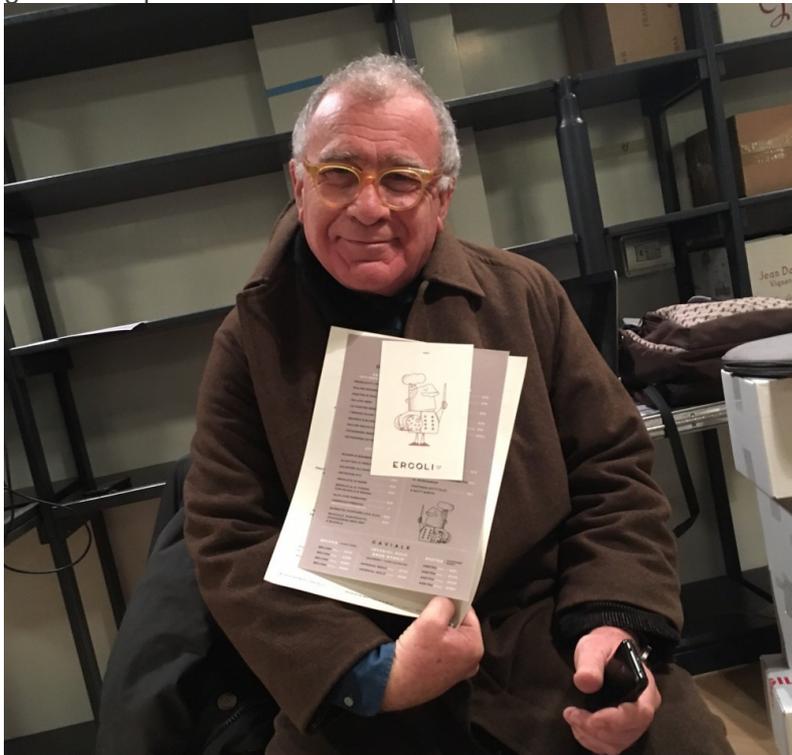
A prendere in mano la situazione e l'ambizioso programma sono stati dei giovani imprenditori, già più che affermati nel campo della ristorazione. Stiamo parlando di **Gino Cuminale e Dany Di Giuseppe, che uniti a un valido team di amici e professionisti**, sono i creatori di uno dei fenomeni più eclatanti della ristorazione romana degli ultimi anni, il Porto Fluviale, ma anche di altri locali di successo come la Pariolina. Con Ercoli **puntano ad andare oltre al negozio di alimentari per creare un vero e proprio Bistrot gastronomico** dove trovare tutte eccellenze italiane ed estere scelte per l'alta qualità e con

una grande ricerca fatta da **esperti “cacciatori di bontà”**. Una formula affascinante e stimolante che mi diverte molto.

E così dopo Natale vedendo le lucine brillare da fuori, mi sono affacciata...

Stavano proprio ultimando gli ultimi aggiustamenti, scaricando e posizionando le ultime cose...

Seduto all'ingresso c'era **l'Architetto che ha studiato il tutto, il grande Roberto Liorni**, autore di molti locali di successo a Roma – tra i quali Gusto, Porto Fluviale e Splendor Parthenopes – che mi ha accolto con un grande sorriso mostrandomi soddisfatto il suo ultimo progetto... che poi con una visita guidata ho potuto vedere e scoprire dal vivo..



*Architetto Roberto Liorni*

**Si presenta come un alimentari dove rifornirsi dei prodotti più golosi in commercio**, con un banco di salsamentaria lungo 17 metri, 207 ripiani pieni di ricercatezze, e 400 bottiglie che spaziano soprattutto tra vino, bollicine e Vermouth.



*Bancone della Salsamentaria*

C'è poi una **sala Bar ideata da Federico Tomasselli e Fulvio Piccinino**, dove bere, seduti ai tavoli o al divertente bancone ricavato da un vecchio trave, dei Cocktails preparati con abilità e incentrati

principalmente sulla **riscoperta del Vermouth**, che lo rendono il più importante Bar di Roma legato a questa specialità.



Vermouth Bar



Cocktail a base di Vermouth

Una terza sala sembra invece **un angolo di winebar** dove sedersi comodamente al tavolo e ordinare dal menù dell'ampia cucina posizionata al piano sottostante.

**Gli spazi del locale sono molto variegati**, diversi l'uno dall'altro, e riescono a creare piccoli angoli di paradiso, divertenti sedute in compagnia, tavoli sociali e persino sorprendenti posti che escono magicamente all'occorrenza dal bancone e dalle pareti, creando un locale in movimento, sempre adatto alle esigenze del momento.



*Tavolini Ribaltabili per mangiare al Banco*

**Il menù** è altrettanto vario, offrendo in primis una **selezione di Salumi e formaggi** ma anche di **prodotti ittici** da perdere la testa, che spaziano dal Salmone selvaggio alle Ostriche fino ad arrivare all'imponente Selezione iraniana di **Re Caviale**.



*Selezione di Formaggi*

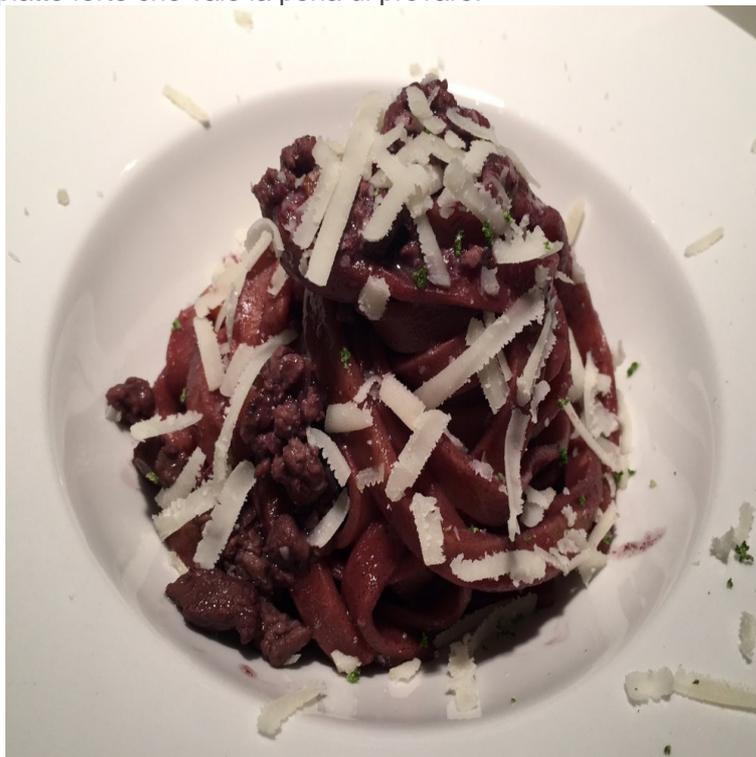
Dalla cucina, ancora un po' in rodaggio, ci sono parecchie offerte particolari, realizzate dal giovane **Chef Andrea di Raimo**, che puntano a **valorizzare i pregiati prodotti del**



**banco.**

*Chef Andrea di Raimo*

Vi presento qualche piatto forte che vale la pena di provare!



*Fettuccine al Vino Rosso con Ragù d'Agnello e Pecorino di Grotta (13,00€)*



*Linguine Fornaro con Colatura di Alici, Olive Taggiasche, Pomodorini Confit (15,00€)*



*Rigatoni alla Gricia con Guanciale di Cinta senese brada, Pecorino e Carciofi (13,00€)*



*Pluma Iberica Grigliata con composta di Prugne e Melograno (23,00€)*



*Scaloppa di Foie Gras con Mele caramellate (25,00€)*



*Baccalà, cicerchia e peperoni cruschi (19,00€)*



*Insalata di Lenticchie, Salmone e Dragoncello (15,00€)*



*Tarte Tatin alle banane con crema pasticcera e meringa al Lime (6,50€)*



*Zuppetta di Mascarpone, Crumble alle Mandorle e Frutti di Bosco (6,50€)*



*New York Cheesecake ai Kaki (7,00€)*

Per il bere c'è da sbizzarrirsi, tra i Cocktails di Vermouth e distillati di altissima qualità e una lista di vini curata da Jovica Todorovic, che propone più di 200 referenze, molte delle quali straniere ed eccellenti qualità prezzo.

Io, dopo aver assaggiato un buon cocktail, ho puntato su una di quelle bollicine italiane con le quali non sbagli mai, il **Franciacorta Brut Satèn 2012 di Enrico Gatti**. Uno Spumante di grande eleganza e bevibilità che si accompagna piacevolmente a tutto pasto.

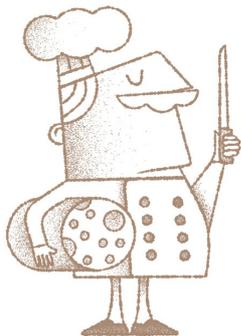


E sono passata poi a un'etichetta francese, **Cotes de Bordeaux, Duc des Nauves 2014**.



Ebbene si, non mi sono fatta mancare niente! ? ☐

Il negozio di Viale Parioli con la sua sfiziosa formula **di alimentari bistrot** sarà aperto tutti i giorni, dalle **9 di mattina all'una di notte. Ci vediamo lì!!!**



**ERCOLI** 1928

**Ercoli**  
**Viale Parioli, 184 – 00197 Roma**  
**Tel 06 8080084**  
**[info@ercoli1928.com](mailto:info@ercoli1928.com)**  
**[www.ercoli1928.com](http://www.ercoli1928.com)**