

I MILLE VOLT DI VIRGINIA

CON LO SPETTACOLO
"PERFORMANCE"
L'ATTRICE RAFFAELE
DEBUTTA MARTEDÌ
AL TEATRO BRANCACCIO
INVITI PER I NOSTRI
LETTORI

ANTEPRIMA TROVAROMA "ARRIVAL" DI DENIS VILLENEUVE A PAG. 21

DALLA BOTTEGA AL BISTROT SAPORI D'ITALIA E DAL MONDO

ERCOLI APRE ANCHE IL RISTORANTE
CHE SPAZIA TRA LE RICETTE TRADIZIONALI
RILETTE DALLO CHEF ANDREA DI RAIMO
di Mario Luongo

il locale 

Ercoli 1928

Viale Parioli 184, tel.
06-8080084. Sempre
aperto. Costo: 30/50 euro



Lo chef
Andrea Di Raimo

Un raddoppio che sa di rivoluzione, ma senza allontanarsi da quel filo che lega la qualità e storia del marchio Ercoli, forte di una tradizione che va avanti dal 1928. Dopo la storica bottega nel quartiere Prati, la recente apertura in viale Parioli nasce per intercettare le esigenze e le abitudini di un pubblico trasversale e in movimento che non rinuncia alla qualità dei prodotti. Lo sanno bene i titolari Dany Di Giuseppe e Gino Cuminali (già creatori del Porto Fluviale): così formule, spazi e tempi si rinnovano e si adattano nel corso della giornata per un locale che unisce gastronomia e ristorazione, spesa e pausa gourmet. Aperto tutta la settimana dalle 9 di mattina all'una di notte, il nuovo Ercoli si divide in tre stanze per 200 metri quadrati tra banchi del pizzicagnolo, lunghi scaffali e ripiani, i tavoli del ristorante guidato dallo chef Andrea Di Raimo, e ancora l'enoteca diffusa e il fornitissimo vermouth bar, fino alla saletta sociale. Si ha così la sensazione di trovarsi in un bazar di rarità gastronomiche tra caviale iraniano, salmoni selvaggi dell'Alaska, o i diversi Patanegra iberici. La cucina del giovane chef Di Raimo parte dalla tradizione tra ricette tipiche e piatti del giorno preparati con i prodotti del banco. Si comincia con i taglieri di salumi spagnoli o i presidi Slow Food, le selezioni di formaggi italiani e francesi o quelle di pesce tra ostriche, carpacci freschi o burrata, puntarelle e alici. I primi proseguono su questa linea, dalle fettucine al vino rosso con ragù di agnello e pecorino di grotta, fino alle linguine con colatura di alici, olive taggiasche e pomodorini confit o i tortelli di zucca con vongole e bottarga di muggine. Si continua così tra mare e terra, con il rombo in crosta di riso venere ripieno di mozzarella di bufala, la pluma iberica grigliata con composta di prugne e melograno, o il baccalà con cicerchia e peperoni cruschi. I dessert cambiano ogni giorno: si va dal soufflé ghiacciato al pistacchio con salsa mou salata alla mousse di gianduia, cocco e mango. ●