

# Ercoli 1928, bottega storica a Roma passa di mano e fa il bis

Inaugurato ai Parioli bistrot, locale fu ritratto da Balla

Redazione ANSA ROMA 27 dicembre 2016 19:01



© ANSA

Era il 1942 quando il pittore futurista Giacomo Balla, dalla finestra della sua casa nel quartiere Prati, immortalava la bottega Ercoli nel suo splendido quadro "La fila per l'agnello". Quella stessa bottega che, nata nel 1928 in via Montello a Roma, per oltre ottant'anni ha proposto un'attenta selezione di prodotti ed è stata crocevia di cacciatori di nuovi sapori, buongustai e passanti curiosi.

Bottega che oggi, oltre a passare di mano e acquisire nuova linfa professionale, raddoppia il suo indirizzo con il nuovo di viale Parioli. Imprenditori giovani e affermati nel campo della ristorazione, Gino Cuminale e Dany Di Giuseppe, già creatori di Porto Fluviale e altri locali di successo nella capitale, hanno guidato il progetto di riapertura 7 giorni su 7, dalle 9 di mattina all'una di notte.

Il banco salsamentaria è lungo 17 metri ed espone oltre 150 formaggi importati dalla Francia nonché i Patanegra e tutti i salumi spagnoli. L'enoteca è "diffusa" in tutto il locale propone 400 etichette, la sala ristorante ha 80 coperti, si può anche bere un drink al Vermouth Bar. In cucina Andrea Di Raimo, giovane chef che ben si destreggia con la cucina italiana più tradizionale. La sua innata curiosità lo porterà 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 meticolosità. 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 crostini 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.

(ANSA). RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA