



NELLA CAPITALE, ERCOLI 1928 E SECONDO TRADIZIONE SONO LOCALI CHE ABBINANO LA RICERCA E LA VENDITA DI PRODOTTI SELEZIONATI A UNA SERIE DI PIATTI CHE OFFRONO DELIZIE GASTRONOMICHE ACQUISTABILI AL BANCO. IN AGGIUNTA, NEL PRIMO C'È ANCHE IL BAR, CHE RIDÀ VITA E SMALTO AL VECCHIO VERMOUTH CON PIÙ DI 130 ETICHETTE

Il gastrobistrot oasi di delicatessen



Laura Ruggieri



Ercoli 1928 propone anche il caviale iraniano e il salmone selvaggio dell'Alaska

ANCO SALSAMENTERIA E CUCINA, vendita al dettaglio *all day* (7 giorni su 7, dalle 9 di mattina all' 1 di notte) e *bistrot gourmet*. È Ercoli 1928 di Roma, un locale di 200 metri quadrati con 17 metri di banco salsamenteria e altri 207 metri di ripiani con prodotti. A renderlo ancora più coinvolgente, la nuova, e bellissima, grande apertura su viale Parioli, che nasce grazie all'intuito imprenditoriale nella ristorazione di Gino Cuminale e Dany Di Giuseppe e all'eredità di una storica bottega di eccellenze e unicità nel quartiere Prati, Ercoli. Anche la proposta alcolica è di livello con un vermouth bar e una carta dei vini con 400 etichette e altri prodotti scovati da una squadra di talentuosi *food hunter* in giro per il mondo. Grande movimento, animazione vivace e sapiente: davanti agli scaffali, tra i banchi, gastronomi, commessi esperti, sommelier.

Si mangia al tavolo oppure a una mensola davanti al frigo o allo sgabellone del banco e la gioia di sedere lì è ancora maggiore.

In cucina Andrea Di Raimo, giovane chef padrone della tradizione ma curioso nel rileggerla e abile nel "giocare" con i prodotti del banco dove ogni mattina fa la spesa. Il menu si apre con i taglieri, prosegue con la gastronomia ittica e i caviali: tra i primi, Fettuccine al vino rosso, ragù d'agnello e pecorino di grotta, Linguine Fornaro con colatura di alici, olive taggiasche, pomodorini confit. Tra i secondi: Filetto di angus australiano al vermouth e toma, Scaloppa di foie gras con mele caramellate. Tra i dolci, il New York cheesecake ai kaki.

Tra i prodotti di nicchia, 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. Ma anche i prodotti delle piccole, selezionatissime, aziende, come i formaggi dell'azienda marenmmana Il Fiorino, l'aceto balsamico La Secchia di Lorenzo Righi (Modena), i





prodotti ittici a marchio José Gourmet (Portogallo); la selezione di caprini di Roccaverano in esclusiva per *Ercoli* dal produttore Cascina Aris; le farine biologiche da grani antichi macinate a pietra, delle aziende Agricola Janas, Antica Macina, Antico Molino Rosso; le mostarde e senapi di Antonia's Mosterd e Stokes.

Per Gino Cuminale, "è il Vermouth Bar la realtà più contemporanea e nuova di un locale che rappresenta sicuramente un *format*, un progetto più internazionale rispetto al vecchio *Ercoli*, ma le grandi salsamenterie che possono aver attirato la nostra attenzione sono decisamente quelle italiane". Secondo Federico Tomaselli, bar manager, il Vermouth Bar si basa su due elementi fondamentali: "Il primo, restituire la giusta importanza a un liquore con radici antiche nella sua versione storica e nelle declinazioni più contemporanee. Il secondo, la sfida. Il successo avuto in sole due settimane dall'apertura conferma di aver raggiunto l'obiettivo. I nostri clienti hanno già imparato a chiedere e apprezzare il vermouth. Ne ho selezionati oltre 130, richiesti per l'aperitivo, per accompagnare la cena, ma qualcuno si porta a casa bottiglie anche importanti. Sono curiosi, vogliono conoscerne le particolarità, diventa argomento di conversazione e nuova sollecitazione per il palato". E poi c'è il progetto architettonico che porta la firma di Roberto Liorni che da Gusto in poi non ha sbagliato un locale.

Banco&Cucina (ma non vendita al dettaglio presso il ristorante) anche in un'altra felice novità capitolina. In una via laterale di un quartiere semicentrale a due passi dalla casa madre della storica bottega gastronomica *La Tradizione*, di via Cipro, troviamo *Secondo Tradizione* che abbina la consulenza in cucina di Anthony Genovese, *chef patron* de *Il Pagliaccio* e al banco una selezione dei prodotti di Stefano Lobina e Francesco Praticò della *Tradizione*.

L'ambiente è raccolto, moderno e minimale, su

due livelli, con parziale vista sulla cucina appena dietro il banco con una selezione di prosciutti, mentre i formaggi insieme ad altri salumi sono nella parete di fianco. Un servizio informale ma molto attento con la direzione professionale di Andrea Pistoia, esperto nello *start up* e il tratto garbato e attento di Giulia Quintigliani. In cucina due giovani chef che al *Pagliaccio* hanno lavorato a lungo: Piero Drago, 30 anni, e il suo aiuto Jacopo Ricci.

La proposta gastronomica non prescinde dai classici della tradizione romana come la Burro e alici appena profumata da una leggera grattugiata di limone e dal pistillo del finocchietto selvatico, ma propone anche piatti nuovi che citano la tradizione reinterpretandola con guizzi d'estro misurato e colto. Ad esempio, i Cannelloni con cotechino di Cremona, stracchino e cavolo nero. Si godono sapori autentici che la mano felice di Piero Drago restituisce al palato con raffinata compostezza. È il caso di un eccellente Abbacchio scottadito in cui oltre alla qualità molto alta di un agnello inglese colpisce la cottura perfetta e l'aroma delle erbe, o di una golosa Guancia brasata, sedano rapa e topinambur. Tra i dessert merita un plauso la rivisitazione della zuppa inglese.

A sinistra, la sala da pranzo di Ercoli 1928 e, a destra, l'angolo salumeria. Qui sopra, il team di Secondo Tradizione la cui proposta gastronomica prevede alcuni piatti tipici romani. Sotto, il goloso tagliere dei formaggi

SCHEDA Ercoli 1928

viale Parioli 184
00197 Roma
tel. +39 06.8080084

SCHEDA Secondo Tradizione

via Rialto 39
00136 Roma
tel. +39 06.39734757

