



Cerca... Città ▼ Tipologia ▼ Prezzo ▼ Cerca



Home » News » Il Vino Meraviglioso di Ercoli 1928 a Roma: rinasce ai Parioli il Conditum Paradoxum di Apicio

Il Vino Meraviglioso di Ercoli 1928 a Roma: rinasce ai Parioli il Conditum Paradoxum di Apicio



17 Febbraio 2018 Comments 0 Puntarella Rossa

Il Vino Meraviglioso di Ercoli 1928 a Roma. A distanza di un anno dalla seconda sede a **Parioli, Ercoli 1928** torna a fare parlare di sé ma con un brindisi speciale. La carta dei vini, infatti, sarà arricchita dal **“Vino Meraviglioso – Conditum Paradoxum”**, ricetta antichissima del primo gastronomo e cuoco: **Marco Gavio Apicio**. Ad avere l’idea **Fulvio Piccinino**, esperto di storia del bere, di vermouth e cucina futurista, che ha coinvolto il suo amico e collega bar manager di Ercoli, **Federico Tomaselli**.

[Privacy settings](#)



“Con **Fulvio** ci conosciamo da tempo, prima di **Ercoli**. Al **Vermouth bar** della bottega ha tenuto un corso intensivo per tutto il personale. Poi, durante una cena mi ha parlato di questo vino fortificato. Era fatta”. **Federico** racconta il “**Vino Meraviglioso**”, novità assoluta nel mondo del beverage. “E’ fatto al 75% da vino, poi da cannella, pepe, datteri, zafferano e miele”.

SPONSORED BY VOLKSWAGEN



Nuova up! Tua con anticipo 0

Da € 149 al mese TAN 3,99% - TAEG 6,10%. Sabato 26 e domenica 27

[Privacy settings](#)



La preparazione del "**Conditum paradoxum**" è stata ritrovata su un testo umanista del '400, probabilmente trascritta dalla raccolta di ricette "**De Coquinaria**" di **Apicio**, il patrizio romano coevo di Tiberio, primo gastronomo della storia. All'epoca si trattava di un **vino dolcificato con miele**, scaldato e aromatizzato con pepe, foglie di nardo, zafferano e datteri. Una sorta di **vin brulé**, spesso arricchito con **erbe medicinali**.

Fulvio e Federico riportano dunque a Roma "una bevanda gradevole che si può bere a tutte le ore, perfetta dopo i pasti. La sua parte vinosa leggermente chiarificata con il miele, gli dona dolcezza e ha un finale lungo e pepato al palato". Per chi sta già pensando all'abbinamento gastronomico, c'è ancora da sperimentare e **Federico** non vuole osare. "Un food pairing richiede qualche test e numerosi assaggi: penso a un salame pepato o a un prosciutto grasso".



Privacy settings



Il **Vino Meraviglioso**, realizzato in bottiglie da mezzo litro, con un grado alcolico del **16%** è stato prodotto da **Distilleria Quaglia** e verrà suggerito al pubblico, come vino ideale per accompagnare **l'aperitivo o il dopo cena**. La singola confezione sarà disponibile alla vendita a scaffale per un valore di circa **20 euro**. Un omaggio alla città eterna anche nell'etichetta con la Lupa capitolina che evidenzia ancora di più la storicità dell'antica panacea dal gusto morbido e avvolgente.

Ercoli 1928, viale Parioli 184 Roma

[Pagina Facebook](#)

Tags ◀ #ercoli1928 ◀ conditum paradoxum ◀ Ercoli 1928 ai Parioli Roma ◀ federico tomasselli ◀ fulvio piccinino
◀ vino meraviglioso

[Privacy settings](#)