



DiCoppa&DiColtello

L'ITALIA DEL CIBO E DEL VINO



VINO MERAVIGLIOSO – CONDITUM PARADOXUM

DI DICOPPAEDICOLTELLO | 5 MARZO 2018

Ricorda una formula magica, tipo quelle pronunciate solennemente da Harry Potter durante i suoi incantesimi. Invece, si tratta di una bevanda per la cui produzione è stato scomodato niente di meno che Marco Gavio Apicio, celebre gastronomo romano; a lui si sono, infatti, ispirati Fulvio Piccinino – esperto di storia del bere, di vermouth, cucina e bevande futuriste – e Federico Tomasselli, bar manager di Ercoli 1928, celebre locale capitolino del quartiere Parioli. Due assi della miscelazione italiana che con il **Vino Meraviglioso – Conditum Paradoxum** hanno attinto al passato più remoto per deliziare i palati contemporanei con una bevanda twenty for hours, adatta a tutte le ore, specialmente dopo i pasti, composta al 75% del nettare di Bacco e per il resto arricchita con cannella, pepe, datteri, zafferano, miele.

Apprezzata fin dal XV secolo, l'antica fama del **Conditum Paradoxum** è legata al suo gusto morbido e avvolgente, come racconta Tomasselli che lo ritiene “particolarmente versatile e perciò gustabile a 360°, ancor più perfetto dopo i pasti, data la sua parte vinosa leggermente chiarificata con il miele, il che dona dolcezza a un finale lungo e speziato”.



*L'etichetta del
Conditum
Paradoxum*



*Ercoli 1928 Vino
Meraviglioso –*

L'ingrediente vincente? Il confronto professionale e la collaborazione scaturita dall'incontro tra Piccinino e Tomasselli, binomio perfetto che ha riportato in auge una miscela meravigliosa e pregiata, la cui ricetta verrà svelata stasera alle 18.30 da Ercoli 1928, dove andranno in scena le bottiglie da mezzo litro del **Vino Meraviglioso – Conditum Paradoxum** (16° alcolici) prodotte dalla Distilleria Quaglia. Un appuntamento da non mancare.

Clara Ippolito

Privacy e cookie: Questo sito utilizza cookie. Continuando a utilizzare questo sito web, si accetta l'utilizzo dei cookie.
Per ulteriori informazioni, anche sul controllo dei cookie, leggi qui: [La nostra informativa sui cookie](#)

Chiudi e accetta