



FOOD PRATI

Ercoli in Prati – salsamenteria e cucina dal 1928

BY IPOSTICINI - 6 FEBBRAIO 2019

alla (ri)scoperta della
tradizione, in chiave moderna
e tutta prataiola.

Ecco che girando per le vie geometricamente molto simili di Prati, abbiamo (ri)scoperto **Ercoli 1928**, un angolino magico che nasconde antichi sapori.

Qui ve lo raccontiamo.



Locale



Chi entra nel nuovo Ercoli entra nel tempio della gastronomia d'eccellenza, una bottega impregnata di storia, dove è possibile scegliere se mangiare ai tavoli del ristorante (nascosti dietro una meravigliosa parete di vini), bere un drink al **Charlie Bar** o fare semplicemente la spesa (sempre con una certa classe). Peraltro se la spesa viene servita da *Graziano* (che vedete sopra), tutto prende ancora più colore.

Si perchè da **Ercoli** è possibile anche semplicemente accostarsi al bancone e scegliere tra le miriadi di tipologie di salumi, formaggi, affumicati di pesce e caviale conserve, sott'oli da portare a casaper un pranzo fugace ma sempre gourmet.



Nuovo perchè, dopo un restyling architettonico durato circa due mesi, ha appunto riaperto nel 2017, mantenendo la forma e la sostanza della storica bottega di via Montello (conosciuta anche fra i



Scaffali in legno dai colori tenui stracolmi di paste artigianali, piccoli tavolini intimi o bancone in marmo per 8/10 persone decisamente più conviviale, pavimenti vagamente retrò, pareti intere di vini mischiati a salumi pregiati, il tutto condito con della buona musica di sottofondo.

Con questa elegante e nuova veste, **Ercoli** continua ad essere il punto di riferimento per intere generazioni di *gourmant* che, dal 1928, rimangono appassionati per le vecchie e gustose maniere.





Cucina



Noi abbiamo avuto l'onore di assaggiare le loro prelibatezze diverse volte, dall'aperitivo, alla cena e al dopo cena. La cucina, curata dallo chef **Andrea Di Raimo** prende s



Le proposte sono taglieri di salumi e formaggi, gastronomia ittica o i caviali che arrivano da lontano.

Tra i piatti del menù ci sono subito saltati all'occhio (e ovviamente anche al palato): *i formaggi italiani giovani e attempati, tartare di ricciola con asetra, paccheri freschi con pesto di pistacchi di Bronte e gamberi rossi di Sicilia*. E poi ancora *tagliata di manzetta baltica con funghi di bosco saltati e fonduta di pecorino al tartufo ma anche guancia di maiale brasata con melograno, mele e purea di sedano rapa e zucchine alla scapece*.

Noi abbiamo aperto le danze con i loro taglieri.

Vogliamo darvi, infine, un piccolo suggerimento gastronomico che a noi ha lasciato estasiare. Da assaggiare assolutamente il tagliere di salumi anche semplicemente per un aperitivo volante pre-cinema, composto da: *Culatello di Zibello, Capocollo di Martina Franca leggermente affumicato, Mortadella al tartufo, Caprino affinato al miele, Blu 61 e formaggio erborinato alle uve di passito e mirtilli, mostarda di mele e pepe nero di jamaica*.





Tra i tanti prodotti di nicchia che è possibile trovare da **Ercoli**, anche per fare semplicemente una spesa molto ricercata per un giorno speciale, è possibile trovare il **caviare**, importato direttamente dalla *Shilat* (organizzazione della pesca dello stato iraniano), le **uova di salmone**, **la bottarga sarda di muggine** e **quella siciliana di tonno**.

E ancora, gli oltre **150 formaggi importati dalla Francia**, **gli Champagne**, **i Patanegra** e **tutti i salumi spagnoli** (ai quali il menù riserva un apposito capitolo).

Ercoli ha da sempre anche un occhio di riguardo per i **carboidrati principali come lo è la pasta** (la regina del carboidrato), nel verso senso della parola. Infatti, nelle credenze della loro bottega prataiola, è possibile trovare **la pasta Masciarelli, del Pastificio 600.27 o la Portoghese, il riso Antica Riseria Ferron – Pila Vecia**, ma anche la nota **trafilata a bronzo del Senatore Cappelli**. Cotta e condita dallo scaffale al piatto direttamente.



Un'attenzione particolare poi è riservata alle varie compostine da abbinare ai formaggi (must da provare assolutamente sono i muffati): le marmellate Scianchi e Maison Jacquin. Mentre al banco le conserve di pesce Carloforte e Jose Gourmet accompagnati ai formaggi del Caseificio il Fiorino, della Casearia Carpenedo e i Plodar Kelder di Marta Piller Roner. Per i salumi invece risalta subito all'occhio il **Salumificio Santoro, la Macelleria Marini, i Fratelli Corrà e di Zuarina.**



Street style

Girovagando per quegli scaffali stracolmi di tante leccornie, con il nostro calice di Aglianico in mano, alla ricerca di qualche compostina dai sapori particolari da riportarci a casa, ci siamo sentite avvolte da un tipo di atmosfera calorosa ed elegante.

Di sicuro, indossando ai piedi i nostri nuovi stivaletti scamosciati di **Zara** color kaki ed abbinandoci un maxi cappotto color rubino, modello a vestaglia di **MaxMara**, eravamo in perfetta sintonia con i colori e lo charme che si percepisce da **Ercoli**.



Cappotto "a vestaglia" + Stivali



Attività

Fra le attività (se così possono chiamarsi) che **Ercoli** propone, ci sono le settimane interamente dedicate a qualche prodotto d'eccellenza gastronomica italiana e non.

Ad esempio è appena finita la settimana dedicata al Salmone, ne inizierà un'altra dedicata all'amore con San Valentino alle porte e il menù appositamente pensato.

Per rimanere sempre aggiornati sulle settimane dedicate ai prodotti d'eccellenza gastronomica (noi per un pelo ci siamo fatte scappare quella dedicata all'oro nero sua maestà il Tartufo) vi consigliamo di seguire la pagina facebook di Ercoli, così da non perdervi nessun tipo di estasi per i vostri palati.



Utili da sapere

- Prima cosa utile da sapere è che **Ercoli** ha un suo fratello gemello nel quartiere Parioli. Stesso concetto, stesso stile ma noi preferiamo di gran lunga quello

Champagne cocktail bar, voluto dal bar manager **Federico Tomassetti**. È lui che ha pensato a questo nomignolo con cui, durante il XIX secolo, venivano riconosciute le persone che si concedevano lussi anche con lo champagne (noi però abbiamo sorseggiato vino rosso anche mentre si lavorava davanti al pc che è tranquillamente ammesso sui banconi di Ercoli).

- Per i più pigri, sarà fantastico sapere che da Ercoli puoi comodamente ordinare la spesa a domicilio, facendotela portare proprio in quelle giornate in cui non hai voglia di fare nulla dalle 9.00 alle 12.00 e dalle 15.00 alle 18.30.
- Ultima cosa utilissima da sapere, soprattutto per chi ama cenare ad orari spagnoli o comunque dopo essersi goduto il primo spettacolo fra cinema e teatro, è che la cucina di **Ercoli** è aperta fino a tardi nel week-end (fino all'una di sicuro).



scritto da

Francesca



ERCOLI 1928 – Prati



Via Montello, 26 – 00195 Roma

Tel. **06 3720243** • E-mail: infoprati@ercoli1928.com

Aperture: Tutti i giorni 8:00 – 00:00 / Venerdì e sabato 8:00 – 01:00



WHERE IS
