



Ads by

19 MARZO 2019 • MARCELLA SCIALLA

## Bottega alimentare: la top 5 della gastronomia a Roma

13  
SHARES

📘 **Condividi** (<https://www.facebook.com/sharer.php?u=https%3A%2F%2Fwww.snapitaly.it%2Fbottega-alimentare-a-roma%2F>)

🐦 **Tweet** ([https://twitter.com/intent/tweet?text=Bottega%20alimentare%3A%20la%20top%205%20della%20gastronomia%20a%20Roma&url=https://www.snapitaly.it/bottega-alimentare-a-roma/&via=Snap\\_Italy](https://twitter.com/intent/tweet?text=Bottega%20alimentare%3A%20la%20top%205%20della%20gastronomia%20a%20Roma&url=https://www.snapitaly.it/bottega-alimentare-a-roma/&via=Snap_Italy))

«Specialità, sapori autentici e prodotti tradizionali: sono le botteghe alimentari, veri e propri templi della gastronomia dove trovare il meglio delle eccellenze nostrane e non. Se anche voi siete amanti della buona tavola, ecco qualche bottega alimentare a Roma da non perdere per una spesa di qualità»

Vi piacerebbe ritrovare il gusto di fare la spesa di una volta, immergendovi nei profumi e nei sapori della tradizione? Ecco qualche **bottega alimentare a Roma** che fa al caso vostro: salumi e formaggi selezionati, prodotti da forno e da dispensa, specialità alimentari, [vini nostrani](https://www.snapitaly.it/vini-pregiati-made-in-italy/) (<https://www.snapitaly.it/vini-pregiati-made-in-italy/>), e non sono solo un assaggio di quello che troverete tra gli scaffali di questi veri e propri templi gastronomici. Che sia per una spesa da intenditori o per una pausa pranzo genuina e gustosa a base di prodotti freschi e di qualità, ecco 5 gastronomie da non perdere nella Capitale.

### Ercoli 1928

In *Viale dei Parioli, 184*, [Ercoli 1928](https://ercoli1928.com/) (<https://ercoli1928.com/>) è la prima bottega alimentare a Roma su cui vogliamo soffermarci. Da oltre ottant'anni è sinonimo di qualità grazie alla sua selezione di **prodotti gastronomici ricercati**, costituendo un vero e proprio punto di riferimento per intenditori e buongustai. Bottarga di tonno siciliana, bottarga di muggine sarda, caviale, salumi iberici e oltre 150 formaggi francesi sono solo un esempio delle specialità gastronomiche proposte. Massima attenzione è posta anche sulla provenienza dei prodotti, al fine di garantire sempre qualità e genuinità, prediligendo **piccole aziende produttrici**; è il caso della marchigiana Posillipo Dolce Officina o la Fratelli Lunardi, che creano, a partire dalla tradizione, golosi cantucci con pregiate materie prime biologiche, o ancora delle passate biologiche di pomodoro del Piennolo e San Marzano DOP di Inzerbo e dei salumi della Fattoria San Michele a Torri, provenienti da maiali allevati allo stato brado. Non mancano infine pregiati champagne e una **ricca selezione di vini**.



WineBeer Roma - vir  
birreria stuzzicheria

Ann. Un posticino tranquillo  
accogliente con atmosfera  
instagram.com

Ulteriori info

(<https://www.snapitaly.it/bottega-alimentare-a-roma/ercoli/>)



(<https://www.snapitaly.it/bottega-alimentare-a-roma/ercoli2-2/>)



## Roscioli

Altro caposaldo a Roma in tema di gastronomie è **Roscioli** (<https://www.salumeriaroscioli.com/it/>), la salumeria con cucina in *via dei Giubbonari, 21*. A due passi da *Piazza Campo de' Fiori*, questa bottega alimentare, nata dalla storica pizzicheria di famiglia per volontà dei fratelli Alessandro e Pierluigi Roscioli, vanta una selezione di prodotti ricca e di qualità: 300 tipologie di formaggi, 150 varietà di salumi, **2.800 etichette di vino** e una ricca selezione di conserve, salse, mostarde, sott'oli, paste, oli e aceti sono alcune delle eccellenze artigianali offerte. Non mancano prodotti ricercati esteri, come salumi spagnoli, formaggi francesi, salmone scozzese e *blue cheese* inglesi. Un'insegna da non perdere per una spesa da veri intenditori o per degustare *in loco* le specialità proposte.



(<https://www.snapitaly.it/bottega-alimentare-a-roma/roscioli5/>)

## Antica Caciara

In *via di S. Francesco a Ripa, 140* si trova una bottega alimentare d'altri tempi. L'**Antica Caciara** (<https://www.facebook.com/anticacaciarastrasteverina/>), da oltre cento anni nel cuore di **Trastevere** (<https://www.snapitaly.it/locali-a-trastevere-da-provare/>), è infatti una bottega storica tramandata di generazione in generazione dove è possibile trovare **prodotti caseari artigianali**, tra cui ricotte fresche, pecorino romano e Castelmagno, prodotti di norcineria quali guanciale e altre tipicità laziali. Da non perdere inoltre il **baccalà**. Qualità e cordialità, uniti a profumi e sapori della tradizione, ne fanno un punto di riferimento per romani e turisti che transitano in zona.



(<https://www.snapitaly.it/bottega-alimentare-a-roma/antica-caciara3/>)



## Salumeria Volpetti

Altra bottega alimentare storica a Roma è **Volpetti** (<https://www.volpetti.com/>), la salumeria a Testaccio, in *via Marmorata, 47*, attiva dal 1973. Salumi, formaggi, **prodotti da forno** e di pizzeria, nonché una vasta scelta di vini, gremiscono bancone e scaffali, proponendo il meglio della gastronomia italiana e estera. Dai grandi marchi ai **prodotti di nicchia** di piccole aziende artigianali con certificazione DOP e IGP, ogni specialità è rigorosamente selezionata e di qualità. Un indirizzo imperdibile non solo per la spesa ma anche per una **pausa pranzo** gustosa e genuina con prodotti freschi di giornata.



(<https://www.snapitaly.it/bottega-alimentare-a-roma/volpetti2/>)

(<https://www.snapitaly.it/bottega-alimentare-a-roma/volpetti/>)



## Norcineria e Gastronomia Cecchini

Anche in questo caso parliamo di una vera e propria istituzione a Roma per tutti gli amanti della buona tavola. La norcineria e gastronomia **Cecchini** (<https://www.norcineriagastromiacecchini.it/>), in *via Merulana, 85*, ha una macellazione propria di salumi e affettati, oltre a proporre giornalmente una grande varietà di **piatti pronti da asporto** e, naturalmente, una vasta selezione di prodotti caseari di qualità. Tra le tante prelibatezze presenti in negozio, da non perdere è sicuramente il **prosciutto**, vera specialità della casa, proposto in due tipologie: il Cecchini Umbro e il Dolce Cecchini, che viene fatto stagionare a Parma. Dal 1930 è un luogo dove riscoprire i sapori autentici della cultura enogastronomica italiana.



(<https://www.snapitaly.it/bottega-alimentare-a-roma/cecchini1/>)