



Food Roma Ercoli 1928

# L'oste della bon'ora, cena speciale alla scoperta della storia delle osterie romane

Mercoledì 3 aprile 2019

Ore 20:30



TONNARELLI ALLA GRICIA CON CARCIOFI



## Calendario

Date, orari e biglietti



APRILE 2019						
D	L	M	M	G	V	S
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

Clicca sul giorno per info su orari e biglietti

**Mercoledì 3 aprile**, alle 20.30, presso il ristorante Ercoli 1928, c'è la **serata speciale L'oste della bon'ora**. **Massimo Pulicati** e **Maria Luisa Zaia**, rispettivamente patron e chef del ristorante L'oste della bon'ora a Grottaferrata, saranno ospiti nella cucina di Ercoli per una **cena che racconterà la storia delle osterie romane**.

Quella delle osterie di Roma è una storia che affonda le radici in tempi antichissimi. A raccontarla sarà proprio Massimo Pulicati, che tra una portata e l'altra narrerà i **passaggi culinari** e gli **aneddoti romani**, in un viaggio immaginario che sfiorerà la Locanda della vacca, leggendaria osteria del 1500 in Vicolo del Gallo, fino all'Osteria del Curato, nella zona di Cinecittà. Una storia che incontra e incrocia la **cucina ebraica**, fino a dare vita ad alcuni piatti simbolo, riconducibili a quella che viene comunemente chiamata **cucina giudaico romanesca**.

Una cena a quattro mani che rende omaggio alla tradizione, elaborata dall'*executive chef* di Ercoli, **Andrea Di Raimo**, e da **Maria Luisa Zaia**, chef del ristorante L'oste della bon'ora. Si inizia con **crema di piselli e guanciale croccante**, un piatto che cela nella sua storia una sorpresa tutta al femminile, per poi proseguire con un classico romano, come i **tonnarelli alla gricia**, impreziositi dai carciofi. Si prosegue poi con un piatto simbolo della cucina dell'Oste, il Carcotto, un carpaccio cotto che utilizza un taglio di carne tipico della cucina giudaica: la **punta di petto**. Sarà la **torta ricotta e visciole**, uno dei dolci più cari alla tradizione romana, a chiudere in bellezza questo percorso. In abbinamento i **vini** della cantina De Sanctis.

**Costo:** 38 Euro.



Maggiori informazioni sul luogo  
**Ercoli 1928**