

“Altro. Cucina e Cocktail”, a Grottaferrata la cucina ricercata e internazionale dei Castelli Romani

28 Novembre 2023



ROMA – Ci sono dei territori che, più di altri, si identificano profondamente con la tradizione gastronomica locale. Nel Lazio c'è senza dubbio la vasta area dei Castelli Romani in cui già solo il nome fa pensare a tavolate ricche di salumi e formaggi, i primi classici della romanità e vini locali, magari da mangiare in trattoria o nelle tipiche “fraschette”. Offrire una proposta gastronomica profondamente diversa da quella territoriale è un atto di grande coraggio, una scommessa che trova origine nella profonda passione per il cibo certamente, ma anche nella volontà di creare un progetto di ristorazione alternativo. È esattamente quello che si ritrova da “altro. Cucina e Cocktail” a Grottaferrata. Il nome del posto non sta ad indicare qualcosa di migliore rispetto all’offerta generale presente nella zona, ma appunto qualcosa di diverso, di alternativo. Di altro.

“Nasco avvocato per formazione e, fino ad un certo punto della mia vita, anche per

professione. Ma ho sempre coltivato le due mie grandi passioni: la cucina e i viaggi”, racconta **Elia Gatta**, che nel 2019 lascia la professione forense per aprire altro. insieme alla sua compagna, **Giorgia Ramelli**; lui oggi si occupa dell’accoglienza e del servizio di sala. In questa nuova avventura non solo soli, infatti a sposare il progetto ci sono altri due soci fondatori, **Daniela Mazzolani** e **Roberto Ortolani**. La famiglia di altro. ha una mission: regalare un’esperienza immersiva nel gusto, nei profumi e sapori che riportano la percezione in luoghi vicini e lontani. Il cibo, il posto, le ricette sono il mezzo attraverso il quale muovere la propria memoria e il proprio immaginario.

Altro. è un ristorante con ampio spazio alla proposta di mixology, che ha preso forma grazie ad un’idea di ristorazione condivisa da parte di tutti i soci ed ognuno è intervenuto secondo le proprie competenze. Quello che colpisce subito di questo locale è la cura con la quale sono stati creati gli spazi “altro si struttura su diversi ambienti, suddivisi tra cocktail bar e ristorante e dove abbiamo dislocato inostri 40 coperti per la ristorazione e 30 per la zona aperitivo e dopo cena.

All’inizio erano appartamenti distinti che poi, attraverso un attento lavoro di ristrutturazione, abbiamo collegato tra loro mantenendo comunque un gioco di “dislivelli”. Spiega Elia, introducendo due figure importanti nella costruzione dello stile di questo luogo, quella di Daniela Mazzolani, che è in primis sua madre ma anche grande artista che si è occupata della decorazione delle pareti come pure di tutti i tavoli e Roberto Ortolani, altro socio nonché titolare di un importante società di architettura, Natura & Architettura; a lui va la scelta di utilizzare per gli spazi interni tutti materiali naturali come la roccia, il vetro, il legno e il verde, quest’ultimo un elemento di spicco. A rafforzare ulteriormente il legame con l’elemento natura contribuisce profondamente anche l’ampio spazio aperto che è proprio antistante il locale.

“È Piazza Mazzini, ben 300 mq di spazio che il Comune ci ha affidato in gestione e che noi curiamo con grande attenzione”, conclude Elia Gatta.

“Abbiamo viaggiato tanto, visitando ristoranti un po’ ovunque nel mondo e qui nella nostra zona. Ma ogni volta che ci alzavamo da tavola, sentivamo che mancava sempre qualcosa, e così un bel giorno ci siamo detti “Ma perché non ci proviamo noi?”, racconta Giorgia Ramelli, che prima di lanciarsi a capofitto nell’avventura di altro. ha lavorato in diversi ristoranti e cocktail bar e nel 2019, con l’apertura del ristorante, si è occupata proprio della proposta gastronomica realizzata con la consulenza dello chef **Davide Mazza**.

“È stato fondamentale il passaggio iniziale dello chef Mazza – spiega Giorgia – senza di lui non saremmo riusciti nel nostro intento, quello cioè di dare una profonda chiave

internazionale e creativa, ai nostri piatti”.

Oggi a dirigere la cucina di altro c'è lo chef **Andrea Bivona**, trentaduenne, anche lui castellano, ha maturato diverse esperienze in alcuni ristoranti della zona e nel panorama europeo, accompagnato dal suo braccio destro **Alessio Ciampanella**, un giovane che, nonostante l'età, ha maturato molta esperienza e creatività, arrivati nella cucina di altro nel 2022.

“Il menu racconta la passione per i viaggi – spiega lo chef – la voglia di scoprire gusti e preparazioni diverse da quelle a cui siamo abituati. Ho creato dei piatti in cui le nostre migliori materie prime incontrano spezie e aromi da tutto il mondo”.

Ogni viaggio inizia salutando il luogo in cui ci si trova, per poi perdersi piacevolmente in luoghi meno conosciuti, ricchi di profumi e sfumature nuove. Così accade da altro, in cui il benvenuto è affidato a un boccone di capellini conditi con burro e parmigiano, una nota 'comfort', per poi partire verso altre destinazioni come i samosa tra gli antipasti, da sempre presenti nel menu e che ormai sono diventati un piatto signature del ristorante. I tipici fagottini indiani vengono farciti con sfilaccio di maiale nero insaporito con spezie tandoori. Nelle proposte in carta, si menziona la voglia dello chef di valorizzare il vegetale, infatti sono presenti diversi piatti vegetariani come la patata dolce fondente, salsa bernese e chips di tapioca al curry. Tra i primi meritano l'assaggio i bottoni di pasta fresca all'uovo – fatti in casa come tutte le altre paste fresche in menu – riempiti con una farcia di soup à l'oignon, brodo di pane e camembert. Sempre tra i primi c'è Mare, la loro interpretazione dell'essenza del mare, ossia una sorta di zuppa di pesce in cui il pescato viene cotto separatamente in base alla tipologia, poi il fondo viene unito, ridotto e all'interno viene cotta la pasta. Il piatto viene terminato con crostacei, molluschi e filetti di pesce cotti al vapore. Nel menù i secondi piatti si trovano sotto la sezione Dalla Griglia, infatti gran parte dei secondi vengono cotti sulla Yakitori, un barbecue giapponese. Come nel caso del manzo, shiso e orientale dove il filetto viene scottato sulla griglia e poi terminato in forno, infine glassato con un fondo bruno insaporito con salsa di ostriche, shiso e altre spezie segrete lasciate in infusione; oppure una seppia cotta sulla griglia e servita con una salsa teriyaki alla zucca.

Grande studio e ricerca anche per il servizio del pane, curato interamente dal sous chef Ciampanella. Chiusura in dolcezza con dessert prodotti in casa da scegliere tra quattro proposte gustose e originali come il risolatte alla vaniglia e frutta di stagione; altrimenti si può concludere con la degustazione di formaggi.

Sia nella struttura del locale, così come nella proposta del beverage, ha un ruolo molto importante tutta la parte dedicata alla mixology, curata in partenza dal bartender Lorenzo

Colaiacono. Nella drink list trovano spazio i classici ma anche dei cocktail signature pensati proprio in sinergia con la cucina.

Altro. del food pairing con la mixology ha fatto il suo tratto distintivo sin dall'apertura, giocando in anticipo con questa tendenza che oggi è presente un po' ovunque; infatti, sul menù ad ogni piatto troviamo un cocktail dedicato. Lo chef e il bartender, lavorano insieme per creare le giuste affinità tra ciò che arriva nel piatto e quello che il cliente ritrova nel cocktail in abbinamento; tra questi spicca il "Tong sour", è servito in coppa, come base una vodka infusa al tè nero lapsang, del liquore di albicocca, zenzero e il tipico sweet and sour, questo cocktail è abbinato alla zuppa di funghi, un secondo piatto vegetariano che vede una selezione di funghi cotti e crudi, cremoso di patate al porro e un brodo di funghi profumato al telapsang.

Completa l'offerta del bere la carta dei vini curata in collaborazione con **Anna Risuglia**, sommelier Ais professionista, in cui trovano spazio solo etichette di piccoli vignaioli artigiani e quasi tutti soci Fivi.

