

Corte Laica, a Roma il nuovo spin off di Ginger

5 Ottobre 2023

di **Redazione**



ROMA – Roma è una città talmente vasta ed affascinante, che non si smette mai di scoprirla. Nella vivace Via del Corso, cuore pulsante della moda capitolina, un ingresso maestoso si apre su un palazzo del 1700 che, dopo oltre venti anni di chiusura, torna alla vita, aprendosi al pubblico in tutta la sua imponente bellezza. Risultato ottenuto dai founder di Ginger, realtà ristorativa presente a Roma dal 2012 con le sue due sedi in Piazza Sant'Eustachio e Via Borgognona, grazie ad un attento restauro che ha preservato il patrimonio artistico e architettonico della struttura.

Palazzo Raggi è un imponente complesso architettonico che abbraccia quasi perimetralmente Via del Corso passando per Via della Vite, Via del Gambero e Via delle Convertite. La

struttura, storicamente, è stata anche sede degli archivi della Camera dei Deputati e centro direzionale elettronico prima della chiusura ventennale. Da agosto 2023 per Palazzo Raggi è iniziata una nuova era, diventando un luogo in cui concedersi una meravigliosa pausa gourmet in via del Corso, in ogni momento della giornata. Dalla colazione all'aperitivo di metà mattinata passando per il pranzo, la merenda e l'aperitivo serale fino alla cena.

Qui, al civico 173 di Via del Corso, ha preso vita lo spin-off di Ginger, che in 11 anni di presenza a Roma ha conquistato ampio pubblico. Oltre che per la scelta delle location sempre in zone centrali (le altre due sedi di Ginger si trovano in Piazza Sant'Eustachio e in Via Borgognona), Ginger si è distinto per la sua proposta gastronomica basata su una cucina salutare, sostenibile e che strizza l'occhio alla dieta mediterranea prediligendo prodotti biologici.

“Il leitmotiv è lo stesso anche qui a Corte Laica, dove gli spazi ci hanno permesso di aggiungere alla nostra solita offerta, alcune proposte che sono delle vere novità per il nostro format: la pizzeria, una golosa e sana selezione di fritti, e una curata offerta di mixology per la parte beverage”, dice **Dario Asara**, spiegando come l'offerta gastronomica di Corte Laica resti assolutamente legata a quella classica di Ginger con dei necessari accorgimenti.

“Mancava solo la pizzeria al nostro format, che abbiamo realizzato con un forno Moretti, il Neapolis, creato specificatamente per la pizza tonda napoletana. Abbiamo rivisto tutta la carta, ridimensionando qualche portata come le insalate, i taglieri e la sezione dedicata ai frullati” continua Asara.

Il concetto di base, però, resta lo stesso: ridimensionare al massimo lo spreco alimentare attraverso una cucina il cui lavoro è improntato sulla circolarità, proponendo dei piatti gustosi e sani e allo stesso tempo con una profonda impronta vegetale.

La cucina di Ginger-Corte Laica è diretta dall'executive chef **Sharon Landersz**, così come quella della sede di Ginger Pantheon; a Ginger Spagna invece la cucina è gestita dallo chef **Carlo Ruta**.

La filosofia di Ginger si basa sulla stagionalità dei prodotti garantendo piatti equilibrati dal punto di vista nutrizionale, gustosi e sani, frutto di un meticoloso studio. “Cambiamo il menu ad ogni stagione. I piatti variano in base al calendario, un lavoro tutt'altro che banale per il nostro menù che prevede sempre che il 70% dei prodotti selezionati provengano da agricoltura biologica e che abbiano una forte impronta green”, spiega l'executive chef, che sottolinea come nel rispetto del contenimento massimo degli sprechi, è fondamentale un profondo lavoro di squadra in cui non è coinvolta solo la cucina ma anche la pizzeria e

l'offerta della mixology.

“Ciò che ogni giorno mettiamo in atto è una vera cucina circolare, in cui la maggior parte degli ingredienti vengono utilizzati il più possibile nella loro totalità e in ogni parte della nostra offerta. Penso, ad esempio ad alcune spezie” afferma la chef, “che io utilizzo in cucina e contemporaneamente il nostro bartender Luca Dante le utilizza nelle sue creazioni. Gli scarti di alcuni frutti, per esempio, vengono letteralmente rigenerati dalle sue mani per dar vita a nuove preparazioni”.

La chef Landersz ha ultimato il menù autunnale: “Proporremo una zucca marinata con aceto di mele in abbinamento a della burrata e alle alici del Cantabrico, ma anche uno stufato di platano e castagne, degli gnocchetti sardi con pesto di cime di rapa”.

Ampio spazio alla golosità con i fritti, che tramite abbinamenti e materie prime selezionate, saranno gustosi e contestualmente sani. Loro sono una grande novità per Ginger: “Qui abbiamo avuto la possibilità di mettere una friggitrice e ovviamente non ce la siamo lasciata sfuggire. Ci sono i classici supplì alla romana con fior di latte e pecorino fiore sardo, ma anche delle crocchette di patate aromatizzate all'arancia e alcuni piatti che fanno parte della nostra contaminazione tropicale come il platano fritto”.

La chef si impegna in una scrupolosa selezione delle materie prime, senza porsi un limite regionale, la pasta secca, infatti, proviene dal Pastificio Felicetti di Predazzo, i salumi sono tutti forniti dal Salumificio Pedrazzoli, mentre cereali e frutta secca rigorosamente biologici. Le spezie, come alcune erbe aromatiche, sono selezionate accuratamente presso l'Emporio delle Spezie. Per quanto riguarda l'olio extravergine, proviene dall'azienda di famiglia della proprietà di Ginger: l'Azienda Agricola Le Masciare di Avellino, che produce una selezione di vini biologici tra cui Fiano, Greco e Falanghina ma anche un ottimo Aglianico e un Taurasi importante.

La chef Landersz sovrintende anche la proposta del mattino, che comprende muffin, pancakes e pane fatti in casa Ginger e una selezione di crostate, torte, biscotti ma anche croissant selezionati da forni e pasticcerie artigianali da accompagnare a caffè, cappuccini ed estratti.

Un'interessante novità di Corte Laica è l'ampia sezione dedicata all'arte della mixology. Curata personalmente da **Luca Dante**, barman di 31 anni con un lungo percorso nel settore, che lo ha portato a lavorare con alcuni dei più importanti protagonisti della mixology contemporanea. Il principio base che caratterizza l'intera filosofia di tutti e tre i locali, rimane invariato anche per la mixology: la circolarità alimentare è al centro di tutto.

“È una sfida complessa ma assolutamente stimolante, che mi ha permesso di creare cocktail nuovi – affiancati ai grandi classici – e che la clientela sta apprezzando particolarmente”.

Tra le sue creazioni, spiccano “Mango & Roses”, realizzato con il succo ottenuto dalla buccia del mango fermentata con zucchero e decorato con la buccia stessa essiccata. Altri cocktail interessanti sono “Rosalia” preparato con tequila, pompelmo e tepache, un fermentato a base di buccia di ananas. Come proposta analcolica, a partire dall’autunno, Dante ha studiato alcuni nuovi drink a base di seedlip, un distillato analcolico con sentori erbacei.

Nonostante le sue origini partenopee, la proposta del pizzaiolo **Ciro De Vincenzo** qui da Ginger Corte Laica, si discosta dalla classica pizza napoletana. “Insieme alla proprietà abbiamo scelto di proporre una pizza che fosse una via di mezzo tra la napoletana e la tonda italiana”. L’impasto, ottenuto con farine bio del Mulino Naldoni, viene realizzato con un doppio prefermento. La cottura, diversamente dalla napoletana, avviene in forno elettrico a temperature più basse (430°) e la cottura è quindi più lenta. Il risultato è una pizza tonda con un bordo presente ma non prominente. Dunque no, non si tratta della pizza “canotto” precisa De Vincenzo.

Il menù offre 20 varianti, suddivise equamente tra classiche, vegane, di mare e le specialità di Ginger. Tra queste ultime, spicca la gustosa Ortolana Autunnale con crema di cavolfiore, broccolo romano, cicoria ripassata e pomodoro confit. Molto intrigante e sempre in linea con la stagionalità è quella con crema di zucca mantovana, pancetta di maiale nero lucano, pecorino di Moliterno e provola. Inoltre, tra le opzioni classiche sempre presenti nel menù, si trova la Vegetariana a Colori con crema di zucca, funghi cardoncelli, spinaci freschi e peperone crusco. Infine, tra quelle di mare, la pizza con la genovese di tonno: una rivisitazione del celebre stracotto napoletano a base di manzo e cipolle, in cui la carne è sostituita dal tonno condita con pesto di basilico e pecorino di Moliterno.

Ginger raggiungerà Milano con un nuovo ristorante e per primavera 2024 è prevista l’apertura del primo Ginger a New York.

LE FOTO



