

FOOD & BEVERAGE

PER I PROFESSIONISTI E GLI APPASSIONATI

SPECIALE

Il rosato si fa strada
nel dilemma
tra bianco e rosso

ITINERARI

In Thailandia
terra di street food
e di caffè solidale



VEUVE CLICQUOT
RICH e RICH ROSÉ on ice
joie de vivre sotto il sole

Almaranto e Adagio alta qualità e territorio

Massimiliano Rella

Sono tedeschi i proprietari dell'hotel sulle colline del Monferrato con 25 camere e due ristoranti affidati al giovane chef siciliano Mario Maniscalco. Ma la cucina è piemontese con ingredienti a filiera corta

Un raffinato ristorante, un bistrò gourmet, una scuola di cucina (l'accademia Adagio) e 25 eleganti camere in una ex azienda e cantina con casa padronale, sulle colline del Monferrato, a Calamandrana (At). *Almaranto* è il boutique hotel & retreat di una coppia di professionisti tedeschi, Alexa Schulte e il marito Markus Schulz, lei appassionata gastronomica, direttrice della struttura e ideatrice dei corsi di cucina, attività che già svolgeva in Germania; lui consulente nel mondo finanziario. A dirigere invece la ristorazione



proprietaria). Pane, pasta, dolci, tutto è fatto in casa per accompagnare le creazioni dello chef, ricette come la Barbabietola, un antipasto composto da un budino di barbabietola, aglio ed erbe aromatiche, più mousse di robiola ai tre lattini locali (Loazzolo), cracker ai pinoli e insalata di fiori eduli e germogli con olio allo scalogno arrostito. Tra i secondi la *Passeggiata nel*

Bosco è un filetto di cervo rosolato nel burro e accompagnato da due salse: al cioccolato e vino rosso, e riduzione al melograno; alla base un morbido di topinambur e chips di polenta al carbone nero vegetale. È sfizioso anche *Gambero&Torre*, un raviolo al nero di seppia ripieno di formaggio Torre locale (latte vaccino stagionato) e nocchie, saltato in bisque di gambero rosso di Mazara, aria alle nocchie e tartare di gambero marinato nel bergamotto. La carta dei vini, ricca di proposte internazionali oltre che di territorio, è composta con le preferenze dei proprietari, verificate spesso da visite dirette in cantine. Al calice sono proposte molte etichette piemontesi. C'è infine una lista di vini non alcolici e cocktail elaborati dalla bartender Rachele Buttino, socia Aibes. È aperto solo a cena, da giovedì a domenica.

A separare anche fisicamente il ristorante dal bistrò c'è uno sky bar con tavoli da osteria, sedie impagliate, mobili e armadi antichi riutilizzati come dispensa e un tetto di pannelli in vetro mobili, per scoprire la sala nelle calde serate estive. Il contiguo bistrò *Anima* ha trenta coperti più cinquanta in terrazza, un look più informale e una proposta di piatti stagionali come il Riso Carnaroli mantecato in burro e parmigiano, crema di barbabietola e peperoni gialli, carciofi fritti e, tra i secondi, la Guancia al Moscato di Canelli e un piatto piemontese come il Coniglio al Civet. Il menu cambia ogni tre mesi, arricchito da inserimenti mensili. I due locali condividono una mega-cucina di 180 metri quadrati per due proposte accomunate da un pensiero: materie prime



Almaranto è il boutique hotel di Alexa Schulte e Markus Schulz, a Calamandrana (At), che ospita Adagio, il ristorante che propone una cucina piemontese rivisitata. Completa l'offerta il bistrò Anima con piatti che partono dal territorio per arricchirsi con influenze internazionali. In alto, *Passeggiata nel Bosco*, filetto di cervo con salse al cioccolato e vino rosso

è lo chef di origine siciliana Mario Maniscalco, che propone piatti piemontesi rivisitati che nascono dalla ricerca di prodotti e ingredienti a filiera corta con due distinte proposte gourmet: il ristorante *Adagio*, menu stagionale e duecento etichette di vino, e il bistrò *Anima*, per un'esperienza culinaria che fonde il territorio con influenze internazionali.

Adagio è uno spazio elegante, con 9-10 tavoli (24 coperti più 50 in terrazza) e una biblioteca privata di cucina in bella vista (con ben trecento libri della



di qualità, di territorio, selezionate e di stagione.

Il complesso ha una struttura a forma di "u": da una parte la ex casa padronale trasformata in resort con 25 camere tra standard, superior e tre suite; dall'altra ricettività, ristorazione, scuola di cucina, bar, cucine e sala biliardo. La scuola di cucina è situata al primo piano, organizzata in due isole, si presta a lezioni e giochi di squadra. L'*accademia Adagio* accoglie infatti gruppi fino a trenta persone, affiancati da Alexa Schulte o dallo chef Mario Maniscalco, per un'immersione nel mondo dei sapori con brindisi di spumante locale e finger food. Le lezioni, in inglese, tedesco o italiano, durano 4-5 ore, ma ci sono anche corsi di una settimana. Le possibilità sono molteplici: Pho vietnamita, Pad Thai thailandese, Bulgogi coreano, torte Idli indiane e, naturalmente, dolci tipici del Monferrato a base di nocciole a km 0 dalla produzione del relais. Ricette dettagliate, tecniche di cottura e focus sugli ingredienti.

La casa, di tre piani, conserva al suo interno una scalinata originale in ferro battuto e gradini di granito e negli spazi comuni è arredata con mobili antichi, armadi, specchiere, divanetti di velluto grigi e rosa. Le camere, tutte diverse, sono accomunate da uno stile moderno, accenti neobarocchi, ed elementi di design, materiali raffinati, parquet chiaro, resti di volte in mattoncini originali, maioliche con motivi decorativi dal grigio all'azzurro fino al marrone e grandi applique tonde a tema floreale, su pareti dal bianco al verde oliva. Alcune camere hanno i lucernari (al terzo piano), altre la Jacuzzi vista giardino, altre ancora ampie vetrate che ammirano il paesaggio Unesco del Monferrato. "Anche per questo motivo sono tutte senza televisione", sottolinea Andrea Coccom, 38 anni, torinese, operation manager con esperienza internazionale. Delle tre suite, la più grande, di 70 metri quadrati, ha una Jacuzzi interna e una esterna sul terrazzo.

E all'*Almaranto* non poteva mancare la piscina all'aperto, con il bar di servizio: si trova sul lato aperto della struttura, alle pendici della collinetta. La palestra, invece, guarda alla corte interna, come i due ristoranti, sull'altra ala dell'edificio. **F&B**



In alto, la bella sala di Adagio: qui lo chef Mario Maniscalco offre un menu stagionale in cui si distingue un piatto come Gambero&Torre, raviolo al nero di seppia ripieno di formaggio locale (Torre) e nocciole, saltato in bisque di gambero rosso di Mazara, in alto; tra i dolci non poteva mancare la Nocciola (a sinistra). Sopra, i proprietari, i tedeschi Alexa Schulte e Markus Schulz nella scuola di cucina accademia Adagio e una veduta del resort. Qui sotto, la piscina



Almaranto Hotel & Retreat

Regione Quartino 6
14042 Calamandrana (At)
tel. +39 0141 184 7040
almaranto.it

