

IL PIEMONTE

RACCONTO DI UNA TERRA MERAVIGLIOSA

duemilaventiquattro



Anno 5 - n° 5 - Euro 15,00

LANDSCAPE

*DIECI FOTOGRAFI
RACCONTANO IL PIEMONTE
OUTDOOR EXPERIENCE
UNA REGIONE TERRA
DI CICLISMO*

FOOD

*FINE DINING VS TRATTORIE
UN'EMOZIONE A CENA
LE RISTOTAVOLE
100 RISTORANTI
SCELTI PER VOI*

WINE

*10 ANNI UNESCO
DI LANGHE-ROERO
E MONFERRATO
CITTÀ EUROPEA
DEL VINO 2024*

TRAVEL

*ALESSANDRA PRIANTE
NUOVA PRESIDENTE ENIT
UNA TORINO
DA TRIPLETE
RELAIS DA SOGNO*

MAGAZINE ANNUALE DI CULTURA, EVENTI, LUOGHI, CIVILTÀ
ANNUAL MAGAZINE OF CULTURE, EVENTS, PLACES, TRADITION



9 772611 458501



FOTO ALMARANTO

Abbiamo chiacchierato con Alexa Schulte, creatrice, insieme al marito Markus Schulz, di Almaranto Boutique Hotel & Relais, una struttura incredibile nel cuore del Monferrato; con un'anima food d'eccellenza tutta da scoprire



Almaranto è un termine inventato, ma dalle radici più che reali, che coniuga il nome dei suoi creatori, Alexa e Markus, all'amore per i fiori e i loro colori, in particolare per un "rosso" vivo e unico, l'amaranto

ALMARANTO

RITMO, COLORE, ANIMA



MARKUS SCHULZ E ALEXA SCHULTE

I Relais Almaranto è un boutique hotel splendido, a Calamandrana (AT), nel cuore del Monferrato. Una delle più recenti e liete novità del panorama di questo territorio che tutto il mondo ci invidia e che, nel 2024, ha festeggiato il decimo anniversario dalla proclamazione a sito Patrimonio UNESCO.

Almaranto è un termine inventato, ma dalle radici più che reali, che coniuga il nome dei suoi creatori, **Alexa e Markus**, all'amore per i fiori e i loro colori, in particolare per un "rosso" vivo e unico, l'amaranto.

La storia degli ideatori di questo relais, che ha visto la luce nel 2021 e la definitiva fioritura post-COVID, è testimonial ideale della filosofia dietro il progetto. Alexa e Markus sono tedeschi, hanno girato il mondo per oltre vent'anni, per lavoro e piacere, portando nel cuore le emozioni e i colori di quelle scoperte. Da que-

sto patrimonio, e dal colpo di fulmine con il Monferrato, è nata l'idea di un relais speciale, per certi versi unico, con un ritmo diverso, un colore emozionante, un'anima viva.

E quindi ecco questo boutique hotel: non solo un gioiello esteticamente eccezionale, ma anche **un luogo di accoglienza d'alta classe, fine dining, felicità ritrovata, formazione e connessione tra anime affini.** Noi abbiamo chiacchierato proprio con **Alexa** per comprendere meglio la filosofia dietro Almaranto e, **in particolare, la sua anima food decisamente nuova e interessante** (per noi e per ogni gastronomo appassionato di Piemonte).

sto progetto. **Perché il Piemonte, perché il Monferrato?** «Per la cultura, la bellezza, l'enogastronomia, il Patrimonio UNESCO: una combinazione unica».

L'idea forse più ambiziosa di Almaranto è la creazione di **Adagio, il ristorante gourmet del relais**, un'eccellenza gastronomica destinata, nelle intenzioni e nella pratica, a lasciare un'impronta duratura sul territorio. **Come si affronta questa sfida?** «Adagio è nato nel 2022, e fin da subito ci siamo confrontati con una consapevolezza: sarebbe stato un ristorante unico, con un'identità unica. A partire già dal nome proponiamo un'esperienza diversa, "slow" e su misura».

Iniziamo il nostro viaggio da una delle peculiarità più "singolari" di Almaranto, ovvero la scuola di cucina **Adagio Accademia**. «In realtà anche la scuola di cucina nasce da una mia grande passione – ci confessa **Alexa** – *Insieme a Markus ho girato molto il mondo, esplorando e apprendendo da tantissime differenti culture gastronomiche, aprendo poi a Darmstadt la prima scuola di cucina. È stata un successo quasi immediato che ha creato una solida fan-base, e quindi abbiamo deciso di portare questo format anche nel progetto Almaranto.*

Le lezioni della scuola si svolgono in classi formate da gruppi di diverse dimensioni, da un minimo di **5** a un massimo di **30 persone** (info e prenotazioni sul sito, ndr), e possono essere condotte in **inglese, tedesco e italiano**, con un concept che ancora una volta illustra con precisione il mood **glocal** di que-

E aggiungiamo: **immersiva, libera, non convenzionale, sorprendente.** Merito sicuramente dell'estro di **chef Mario Maniscalco**, giovane astro nascente della ristorazione piemontese, e della sua brigata.

Almaranto, attraverso Adagio, parla del e con il mondo. Con i piedi ben piantati nelle radici di questa terra straordinaria (la maggior parte dei prodotti è praticamente a km0), ma con quell'attenzione alle **nuove tendenze** che ha solo chi ha visto tanti fusi orari diversi. Un esempio? I **diversi percorsi di pairing disponibili** in più versioni e anche **una delle prime e più ampie carte di vini analcolici d'Italia** (trend molto contemporaneo). Un altro esempio? La cantina, **con bottiglie da tanti piccoli produttori**, pochi "grandi" nomi, tanta cultura, parecchia sostanza enologica (il curatore sia della cantina che della selezione di bevande



LO CHEF DEL RISTORANTE ADAGIO: MARIO MANISCALCO

ALEXA SCHULTE

Cresciuta a Heppenheim, in Germania, ha trascorso l'infanzia in cucina, circondata da ingredienti provenienti dalla fattoria di famiglia e cuochi appassionati. Dopo gli studi intraprende una carriera in campo medico, si trasferisce a Londra e qui riscopre la passione per la cucina.

Un amore esplorato nei numerosi viaggi in giro per il mondo tra Europa, Asia, Sudamerica, Medio Oriente e Africa. Al suo ritorno ottiene la qualifica di nutrizionista e apre uno studio di consulenza. Successivamente, nel 2013, inaugura la sua prima scuola culinaria a Darmstadt. Nel 2018, insieme al marito Markus, realizza il sogno di diventare proprietaria di una struttura ricettiva in Italia: Almaranto.

ALEXA SCHULTE

Raised in Heppenheim, Germany, she spent her childhood in the kitchen, surrounded by quality farm ingredients and passionate cooks. After her studies, she pursued a career in the medical field, moved to London, and rediscovered her passion for cooking all over again.

A passion explored during numerous trips around the world, across Europe, Asia, South America, the Middle East and Africa. Upon her return, she obtained a qualification as a nutritionist and opened a consultancy studio. Then, in 2013, she inaugurated her first culinary school in Darmstadt. In 2018, together with her husband Markus, she finally fulfilled the dream of becoming the owner of a relais in Italy: Almaranto.



analcoliche è Markus, ndr). Il menù ha nome poetico: **Riflessi nella Materia**. Non solo un aggiornamento della carta quindi, ma un salto nel "futuro": **non c'è ordine né classico né cronologico, ma un'immersione tra alchimie della terra abilmente mescolate**, in un percorso che non è una strada, ma un confronto fluido con una certa idea di cucina; quella di Mario Maniscalco. E in questo gioco di "riflessioni" **l'ospite è sempre al centro**, cullato dalle scelte della cucina che variano al cambiare delle stagioni (come in un valzer). Anche il **pane** è "protagonista", perché qui ogni dettaglio ha il suo spazio e peso, come le parole dette alle persone a cui vogliamo bene. Completa la proposta anche la possibilità, per i commensali, di scegliere personalmente menù da 3, 4 o 5 portate. Tutta questa sinfonia viene presentata in tavola e raccontata da **Rachele Bottino**, maître e cerimoniera d'eccezione.

Altra galassia affianco ad Adagio è poi **Anima**, che in inglese è soul e in italiano è il genius loci, se si parla di location. **Anima è la proposta food soft di Almaranto**, aperta a tutti, disponibile per eventi (con grande flessibilità), animata da un **menù funky** e impreziosita da una vista da sogno. Un lounge bar a bordo piscina costruito riqualificando un vecchio fienile con oltre 300 anni di storia. È l'anima young e inclusiva del relais, che connette le persone e le fa stare bene. Vivere l'esperienza Almaranto nel suo insieme significa assaporare tanta bellezza e porsi, di conseguenza, alcune domande, tipo: **come si tengono insieme tutte queste anime?** «Con la consapevolezza che tutte queste sfumature hanno identità e caratteristiche proprie e differenti. E che allo stesso tempo vivono in sinergia. Si influenzano, si ispirano e si migliorano a vicenda».

Adagio è un **ritmo** di vita prestato al mondo dell'esperienza enogastronomica, Anima è il volto di un legame stretto e quasi metafisico tra **terra, idee e persone**, mentre l'Accademia

è simbolo della volontà di **coinvolgere nella magia della cucina**. Elementi che insieme danno un **colore**, quell'A(l)maranto che porta in sé il significato più antico del termine "colore", ovvero **"ciò che ci copre e ci rappresenta"**. E a prescindere dalla ricchissima accoglienza che questo relais sa offrire a 360°, è il colore, la filosofia che c'è dietro, che ci ha colpito. «Il futuro e il presente sono la somma di tanti piccoli progressi, messi insieme per costruire tante piccole storie che ci rendono ciò che siamo. Almaranto è un'esperienza unica, nel ritmo e nelle caratteristiche, capace di offrire qualcosa di speciale a tutti gli appassionati di enogastronomia, e una vera immersione nel Monferrato di cui io e mio marito ci siamo innamorati tanto tempo fa». In un bell'articolo fatto di diverse segnalazioni gourmand, **Marco Colognese** ha parlato dello chef di Adagio come di "un giovane che farà strada". Noi aggiungiamo: a fare strada sarà tutto Almaranto, **perché nell'anima ha idee, ritmo e colore** •

ALMARANTO BOUTIQUE HOTEL & RELAIS

Regione Quartino, 6 – Calamandran (AT)
Tel. 0141.1847040
guests@almaranto.it
www.almaranto.it

ADAGIO RISTORANTE GOURMET

Tel. 0141.769109
vip@adagio-calamandran.it
www.adagio-calamandran.it

ADAGIO ACCADEMIA (Cooking School)

Tel. 0141.1847047
accademia@adagio-calamandran.it
www.accademia.adagio-calamandran.it

ANIMA RISTORANTE BISTRO

Tel. 0141.769109
ciao@anima-calamandran.it
www.anima-calamandran.it

ALMARANTO RHYTHM, COLOUR, SOUL



We chatted with Alexa Schulte, creator - along with her husband Markus Schulz - of Almaranto Boutique Hotel & Relais, an incredible property in the heart of Monferrato, with an exceptional 'food soul' just waiting to be discovered

PHOTOGRAPHY ALMARANTO

Relais Almaranto is a splendid boutique hotel in Calamandran (AT), in the heart of Monferrato. One of the newest and happiest additions to the landscape of a place for which the whole world envies Italy: In 2024, Langhe and Monferrato celebrate ten years since being named a UNESCO World Heritage Site. Almaranto is a fantasy term with very real roots: it combines the names of its founders, **Alexa and Markus**, with their love for flowers and their colours, particularly the unique and vivid shade of red known as "amaranth".

The story of the relais' creators, which came to life in 2021 and fully blossomed post-COVID, is a testament to the philosophy behind Almaranto. Alexa and Markus are Germans who have travelled the world for over twenty years, for both work and leisure, carrying the emotions, food and colours they discovered along the way in their hearts. From this legacy, as well as a love affair with Monferrato, they developed the idea of a special - even unique, in many ways - relais with a different rhythm and a colourful, lively soul. Hence, this boutique hotel: not only an aesthetically exceptional jewel but also **a place of high-class hospitality, fine dining, happiness, learning, and opportunities to connect with kindred spirits.** We had a chat with Alexa to better understand the philosophy behind Almaranto, **particularly its food soul, which is so refreshing and interesting** (for us and any Piedmont-loving gourmand).



THE RELAIS ALMARANTO RISES FROM A 17TH CENTURY FARMHOUSE, ONCE THE HOME OF THE GUARDIAN OF THE CASTLE OF CALAMANDRANA

We begin our journey with one of the most "unique" features of Almaranto, namely the **Adagio Accademia** cooking school. "Actually, the cooking school stems from a great passion of mine," Alexa admits. "Together with Markus, I travelled around the world a lot, exploring and learning from many different gastronomic cultures, and then I opened the first cooking school in Darmstadt. It was an immediate success, creating a loyal fan base, and so we decided to integrate this format into the Almaranto project as well." Classes are held in groups from 5 up to 30 people and **can be taught in English, German, and Italian**, a concept that once again illustrates the glocal mood of this project. **Why Piedmont, why Monferrato?** "For the culture, the beauty, the food and wine, the UNESCO Heritage: it is a unique combination."

Almaranto's perhaps most ambitious idea is the creation of **Adagio** [slowly], **the relais' gourmet restaurant**, a gastronomic excellence destined, in practice and intention, to leave a lasting mark on the territory. **How do you tackle such a challenge?** "Adagio was born in 2022, and right from the start, we approached it with the awareness that it would be a unique restaurant, with a unique identity. The idea behind the name is to offer a different, 'slow' and tailor-made experience." And we would like to add: it

is **immersive, free, unconventional, and surprising.** The creativity of **chef Mario Maniscalco**, a rising star in Piedmont's food scene, and his brigade are certainly behind it. Through Adagio, Almaranto speaks to and with the world. With its roots firmly planted in this extraordinary land (most products are practically zero-kilometre), but with that extra attention to **new trends** that only someone who has travelled across many different time zones can know. An example? **The different wine pairing paths available**, in multiple versions, with **one of the first and most extensive non-alcoholic wine lists in Italy** (a very contemporary trend). Another example? The wine cellar, **with bottles from a myriad of small producers**, few "big" names, a lot of in-depth knowledge, and remarkable wine culture (the curator of both the wine cellar and the selection of non-alcoholic beverages is Markus). The menu has a poetic name: **Riflessi nella Materia** [Reflections in Matter ed.]. This is not just an up-to-date menu, but a leap into the "future": **there is no traditional or chronological order, but rather a skilful immersion into earthly alchemies**, following a path that is not a road but more of a fluid conversation with a certain idea of cuisine; namely, that of Mario Maniscalco. In this game of "reflections," **the guest is always placed at the centre**, cradled by the choices of the kitchen, according to the changing seasons (like in a waltz). Even the bread is a "protagonist," because here every detail is given space and weight, like words spoken to people we care about. Next to this there are also 3, 4 or 5-course menus that can be hand-picked by the diners. This entire symphony is brought to the table and narrated by **Rachele Bottino**, maître and exceptional conductor.

Another galaxy alongside Adagio is **Anima**, which is 'soul' in English and 'genius loci' in Italian when it comes to the location. **Anima is Almaranto's casual food offering**, open to everyone, available for events (with great flexibility), animated by a **funky menu**, and enhanced by a dream view. It is a poolside lounge bar that was created by renovating an old barn with over 300 years of history. It is the young and inclusive soul of the relais, connecting people and making them feel good. Experiencing Almaranto as a whole means savouring a lot of beauty and consequently coming up with some self-reflecting questions, like: **how do you keep all these souls together?** "With the awareness that all these nuances have their own unique identities and characteristics, all different. And that at the same time they live in synergy. They influence, inspire, and improve each other."

Adagio is a **rhythm** of life that transpires into the world of food and wine, Anima is the embodiment of a close, almost metaphysical bond between **land, ideas, and people**, while the Accademia is a symbol of the desire to **involve people in the magic of cooking.** Elements that, when put all together, create a specific colour: The amaranth in Almaranto, that carries within it the oldest meaning of the term "colour" - **"what covers us and represents us."** And regardless of the rich hospitality that this relais offers, and offers so well, it is the colour, the philosophy behind it, that caught our eye. "The future and the present are the sum of many small progresses, assembled to build many little stories that make us who we are. Almaranto is a unique experience, in rhythm and character, capable of offering something special to all food and wine enthusiasts, and a true immersion in Monferrato, which my husband and I fell in love with many years ago."

In a beautiful article featuring various gourmand recommendations, renowned Italian food critic **Marco Colognese** spoke of the chef of Adagio as "a young man who will go far." We add: Almaranto in its entirety will go far because **it has ideas, rhythm, and colour in its soul.** •

www.almaranto.it