

Cibo & costume

Alajmo e Starck, ad H-farm apre il pub di qualità

A mangiar sano si impara da ragazzi. Dunque perché non insegnarlo fin dalla scuola? Anche se si tratta di una scuola molto particolare, com'è l'H-campus, che nelle campagne lungo il Sile, tra Treviso e Venezia, ospita quasi duemila studenti. Anche

la "cucina" in questione, del resto, non è ordinaria, ma quella pluristellata degli Alajmo che qui hanno aperto il loro pub di qualità, Amor. Con in aggiunta la creatività visuale di Philippe Starck, architetto e designer di fama mondiale.

Zanardo a pagina 15

Lo chef stellato e l'archistar insieme nel bistrot di Ca' Tron: un locale di qualità rivolto ai più giovani
L'obiettivo? «Offrire ai ragazzi quello che amano mangiare, evitando però il cibo spazzatura»

H-Farm, Alajmo-Starck per una cucina firmata

L'INIZIATIVA

A mangiar sano si impara da ragazzi. Dunque perché non insegnarlo fin dalla scuola? Anche se si tratta di una scuola molto particolare, per costituzione votata all'innovazione e alle nuove tecnologie, com'è l'H-campus, il mega-polo targato H-Farm che, a Ca' Tron, nelle campagne lungo il Sile, tra Treviso e Venezia, ospita quasi duemila

studenti dalla primaria ai master universitari. Anche la "cucina" in questione, del resto, non è ordinaria, ma quella pluristellata degli Alajmo. Con in aggiunta la creatività visuale di Philippe Starck, architetto e designer di fama mondiale.

Da questo connubio, nasce "Amor in Farm", il nuovo locale curato dai fratelli padovani all'interno del campus: un bistrot - pub di qualità, o ristorazione "fast casual" per usare la definizione degli stessi promotori. «Il concetto alla base del progetto - spiega Raffaele Alajmo, amministratore delegato del gruppo di famiglia, insieme al fratello chef Massimiliano - è di offrire ai ragazzi quello che amano mangiare, evitando però il cibo spazzatura. Così abbiamo pensato ad una proposta facile, riconoscibile, dinamica e accessibile, pur restando rigorosamente fedele ai nostri principi e alla nostra etica a partire dalla salubrità e dalla qualità dei prodotti».

IL MENU

Ed ecco allora, ad esempio, i classici hot dog, però, con pane e ketchup fatti in casa e con salsicciotti confezionati da un macellaio artigiano con tagli di carne selezionati da allevamenti sostenibili in Trentino (la variante vegana ha wurstel di tofu). O il Big-Max, la versione di Massimiliano Alajmo del celebre panino, sempre con ingredienti locali e genuini. E poi la ormai celebre pizza al vapore, brevetto dello chef veneto, Mask-calzoni e Ma-

sk-calzini, focacce, composizioni di insalate. O ancora le birre realizzate in collaborazione con Teo Musso, del birrifico Baladin, pioniere della birra artigianale italiana. Il ristorante, 180 coperti, si articola su 324 metri quadrati in due piani, dove poter mangiare, studiare e rilassarsi.

TOCCO DI STILE

A curarne il design Philippe Starck: il creativo francese, da tempo residente a Burano, ha scelto come "insegna" una maschera richiamo della tradizione veneziana. Lungo le pareti di ve-

tro ha collocato coltivazioni idroponiche, una sorta di orto verticale ispirato alla filosofia culinaria di Massimiliano Alajmo. E ha lasciato spazi sul pavimento o sulle colonne, invitando gli avventori a riempirli con scritte e disegni «La giovinezza - sottolinea - è anche un momento di apprendimento. L'università di H-Farm è il suo tempio. Ma a volte l'intelligenza si ferma alle porte del ristorante. È un'assurdità perché il cibo è, prima di tutto, benzina per il cervello». Prima della presentazione, l'architetto ha tenuto anche una *lectio magistralis* agli studenti nella grande biblioteca-auditorium del campus: «Oggi si pensa all'artista o al designer, ma la creatività è in ogni cosa. Usate le potenzialità del vostro cervello con onestà e sarete creativi». È il terzo docente d'eccezione ad accompagnare i ragazzi in questo

inizio di anno scolastico, dopo Fabrizio Longo, direttore generale Audi Italia, e Simon Beckerman, fondatore della startup Depop, di recente venduta per un miliardo e 625 milioni di dollari. Proprio questa commistione di genialità in vari campi è il vero valore aggiunto, secondo Riccardo Donadon: «Credo tantissimo nell'importanza dei modelli e sono convinto che crescere circondati dal bello e da grandi espressioni di

creatività possa essere un grande insegnamento e stimolo per le tante giovani menti che avranno la fortuna di crescere in questo spazio». Da alcuni mesi il gruppo Alajmo cura tutta l'offerta gastronomica dell'H-campus, compresi altri due locali interni e uno poco fuori dai confini. Amor sarà aperto anche agli "esterni".

Mattia Zanardo

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**MENU "CASUAL"
PER STUDENTI
CON HOT DOG
LA CELEBRE PIZZA
AL VAPORE
E TANTE INSALATE**



DESIGNER Philippe Starck



H-FARM

Due immagini dei nuovi spazi allestiti a bistro dove ieri è stato inaugurato il nuovo locale gestito dai fratelli Alajmo

Sistemati 180
coperti in
un'area
attrezzata di
324 metri
quadrati

