

# Forbes



Supplemento al volume 84, ottobre 2024, di FORBES ITALIA. registrazione presso il Tribunale di Milano al n° 260 del 7 settembre 2017. Copia non vendibile separatamente

# 100 RISTORANTI & CO INNOVATIVI <sup>2025</sup>

IN COLLABORAZIONE CON



IL FORCHETTIERE



# Adagio Ristorante Gourmet

**A**utentico fiore all'occhiello del boutique hotel & relais Almaranto a Calamandrana (Asti), il ristorante Adagio ha aperto i battenti nel 2021, insieme al resto dell'offerta gastronomica della struttura ricettiva diretta da Alexa Schulte (il bistro Anima e la scuola di cucina Adagio Accademia), ottenendo già i primi riconoscimenti nel 2023. A ricoprire il ruolo di executive chef del ristorante gourmet c'è Mario Maniscalco, classe '93, siciliano di nascita e piemontese d'adozione, che propone una cucina territoriale a filiera corta che celebra la stagionalità e reinterpreta i sapori locali con influenze londinesi e siciliane, frutto delle sue origini e delle esperienze accumulate nel corso della carriera. L'attenta selezione dei vini è curata da Markus Schulz, marito di Alexa Schulte, che ha scelto più di 300 etichette di produttori della regione e di tutto il mondo, privilegiando spesso i piccoli produttori con cui ha instaurato una sincera amicizia. Il ristorante – che si articola in 30 coperti all'interno più 20 a sedere sulla terrazza – rinnova il menu fino a quattro volte per ogni stagione di apertura. Punti di partenza dello chef sono la genuinità e convivialità della cucina italiana, che poi vengono rivisitate, reinventate e rinnovate creando piatti rispettosi degli ingredienti, da esaltare con profonda responsabilità. Ecco quindi che nel menù di Adagio spiccano piatti come la Zuppa di Cipolle con mandorle armelline, albicocche e anatra, oppure il Riso Gigante di Vercelli accompagnato con ciliegie fermentate, salvia, burro di capra e zafferano. Interessante è poi il menù degustazione "Riflessi nella materia" che è interamente incentrato sul numero 7 (portate, ingredienti, materie) e non segue l'ordinaria concezione di catalogare un pasto nelle sue classiche portate.

## INNOVAZIONE

Tra le innovazioni di Adagio troviamo il "bread pairing" – ossia una selezione di pani diversi studiati per accompagnare al meglio il menu degustazione – e un'ampia selezione di vini analcolici da provare con gli abbinamenti, con percorsi "Light" e "Zero" alcol. Da non dimenticare il nuovo orto e il giardino di erbe aromatiche; la continua crescita della produzione interna, insieme alle collaborazioni con produttori artigianali, consente di offrire agli ospiti prodotti unici ed esclusivi.



In alto, l'executive chef Mario Maniscalco.  
In basso, la sala di Adagio Ristorante Gourmet.

## CONTATTI

Regione Quartino, 6  
Calamandrana (AT)  
Tel. 01411847040  
[www.adagio-calamandrana.it](http://www.adagio-calamandrana.it)  
[info@almaranto.it](mailto:info@almaranto.it)