

Grande festa questa sera al Golf Club di Selvazzano Dentro (Pd) a partire dalle 20 per celebrare un quarto di secolo di successi anche in questa struttura. Erminio: «Accettai di gestirlo, ma non volevo fosse solo il ristorante del club»

LA STORIA

Tutto cominciò con nonno Vittorio che nel secondo dopoguerra gestiva un banco di formaggi sotto il Salone di Padova (a proposito: a maggio cinque giorni di grande festa per celebrare gli 800 anni "di gusto" di questa straordinaria istituzione gastronomica nel cuore della città). Ma la scintilla che accende la storia della famiglia Alajmo scocca negli anni sessanta, alla Birreria Pizzeria Moretti di Udine dove Erminio - giovanotto di belle speranze e già allora grande passione - lavora come stagionale d'estate e incontra Rita Chimetto che diventerà sua morosa (per molto tempo in segreto) e più tardi sua moglie. Una storia di successi, ma anche di sacrifici, tanti debiti («Ma sempre sotto controllo ovviamente, pagati fino all'ultima lira» dice Erminio), investimenti, non solo di denaro, ma anche di lavoro, impegno, dedizione, tempo, vita. Belle storie iniziate e qualche volta finite, partenze e ripartenze, fra coraggio e innovazione, intuizioni e svolte, con lo sguardo al futuro e alla qualità, mai all'arricchimento fine a se stesso, però, «perché se l'obiettivo fossero stati i soldi avremmo fatto una ristorazione diversa» ricorda il figlio Raffaele.

LA SCOMMESSA

Fu una scommessa, per cominciare, gestire il ristorante delle Padovanelle, dove Erminio entrò nel 1965 con la qualifica di segretario-economo: «Chi mai sarebbe venuto a pranzo dentro un ippodromo? si chiedevano tutti». Invece fu un successo, con tanto di storica stella Michelin e l'invenzione del tavolo centrale per gli antipasti a buffet. E fu un trauma, andarsene, oltre 15 anni più tardi. Ma anche un'intuizione, investire, all'inizio degli anni ottanta, nell'Hotel Aurora, a Rubano, quello che oggi è Le Calandre, e lì aprire il primo enobar con soli vini veneti, affiancarci la cucina e - soprattutto - la pasticceria, proponendo il formato "mignon" che in Piemonte era la normalità ma da queste parti era una rivoluzione e che Rita, autodidatta di grande talento, interpretava con eleganza e misura. E poi usare per primi la vaniglia in bacche, con gli altri pasticceri che non capivano, e spendere una cifra folle per un rigorifero che abbattava rapidamente la temperatura.

Alajmo, 25 anni a La Montecchia

LA FAMIGLIA

Erminio Alajmo con la moglie Rita Chimetto, i figli Raffaele, Massimiliano e Laura e il nipote Giovanni. Sotto l'interno del ristorante La Montecchia



E fu un altro grande passo andare a lavorare in Germania, in gelateria, per imparare il tedesco, dove «il mio futuro suocero mi presentò come uno al quale si poteva affidare la cassa, con la certezza di trovarla più piena di prima».

LE STELLE

La storia va di corsa, vista di spalle, passa attraverso la prima stella de Le Calandre, conquistata da Rita nel 1992 (poi arriveranno le altre due del figlio Massimiliano, nel 2002, a 28 anni il più giovane della storia ad

ottenere il massimo riconoscimento), il passaggio del testimone a Raffaele, Massi e Laura ("Che parla poco, è deflata, ma è una colonna del gruppo"), sempre tenuti d'occhio dal papà, «perché i figli devono essere responsabilizzati e autorizzati a sbagliare, ma bisogna evitare che facciano troppi danni». E poi - mentre Le Calandre volava e prima che il marchio Alajmo entrasse trionfante in Venezia, per non parlare di Parigi e adesso Milano e prossimamente Marrakech - la nuova scommessa, quella de La Montecchia, ap-

punto: prima il ristorante all'Ippodromo, poi al Golf Club: «La proposta arrivò dal commendatore Puggina - ricorda Erminio - io fui molto chiaro: accetto a patto che non sia il ristorante del club ma aperto a tutti, non vogliamo formule di comodo, pagheremo l'affitto ma faremo da mangiare quello che vogliamo. L'obiettivo sarà la qualità, non il prezzo. Io non ho mai voluto che la gente venisse da me perché spendeva meno ma perché stava bene. Puggina accettò. All'inizio è stata dura, i soci, abituati come se il ristorante fosse loro proprietà, erano spiazzati».

Era il 1994, nel 2009 è arrivata anche a Selvazzano Dentro, ai piedi dei Colli Euganei, in questo luogo suggestivo, raffinato e casual al tempo stesso, immerso nella natura, nel silenzio e in un mare di verde e vigneti, la stella Michelin. «Anche qui - dice Erminio - siamo riusciti a costruire una bella squadra. Mauro Meneghetti è dal primo giorno il responsabile della cantina e della sala; Simone Camellini guida la cucina da 15 anni, in perfetta sintonia con Massimiliano». E questa sera, una grande festa, nella quale l'unica certezza è l'orario di inizio, le otto di sera, con le ostriche di Mauro Lorenzon, ma non quello di chiusura, celebrerà il quarto di secolo de La Montecchia.

LA SVOLTA GREEN

Perfino la svolta Green di qualche anno fa ha fatto centro: «Non siamo un ristorante vegetariano, c'è il pesce, c'è l'oca, che non possiamo togliere dal menu neanche volendo, così come la mia tartara di carne, ma la maggior parte dei piatti privilegia verdura, orto, frutta e leggerezza». La Montecchia era già bella di suo, gli Alajmo ne hanno fatto una meta imperdibile (c'è anche l'ABC, al piano terra, con vista anche quello, più informale anche nel prezzo, ma sempre buonissimo) anche per chi non sa neppure cosa sia uno swing, un par, un birdie, un putt, ma più pigramente si accontenti (si fa per dire) di pranzare nella impareggiabile terrazza, fra involtini di scampi fritti con puntarelle e salsa di carciofi, tortelli di cicoria, cime di rapa con bottarga e salsa di tartufi di mare al bergamotto, uovo alla neve con tartufo nero, zucca e spinaci, babà caldo con gelato al panforte e spezie. Osservando dall'alto e senza rimpianto i gesti eleganti del golf.

Clandio De Min

© RIPRODUZIONE RISERVATA