

NASCE AMOR
UN NUOVO LOCALE FAST CASUAL
del Gruppo Alajmo firmato Philippe Starck
all'interno del Campus di H-FARM



Roncade (TV), settembre 2021 – Apre AMOR in Farm, il nuovo locale fast casual del Gruppo Alajmo all'interno del Campus di H-FARM, il più grande e importante polo dell'innovazione e formazione in Europa. Il ristorante, il cui design è firmato da Philippe Starck, si trova all'interno di una struttura molto ampia di circa 324 m² che si divide su due piani con spazi dove poter mangiare, studiare e rilassarsi guardando dall'alto la grande library firmata dallo studio Rogers Stirk Harbour + Partners (RSHP), il nuovo Freestyle Skate Park e il BMX Pump Track.

Ubicata alle porte di Venezia, H-FARM è la piattaforma d'innovazione in grado di supportare la creazione di nuovi modelli d'impresa e la trasformazione ed educazione dei giovani e delle aziende italiane in un'ottica digitale. All'interno del suo Campus, le attività di consulenza alle imprese e la formazione si intrecciano in un continuo scambio di idee e stimoli che lo rendono unico. Si estende per oltre 50 ettari, di cui 27 dedicati a parco aperto al pubblico, ed è progettato per ospitare più di 3mila persone di cui oltre 2.000 studenti che vanno dalle elementari fino ai percorsi universitari e ai master.

«AMOR è un luogo concepito per le esigenze dei giovani con una proposta facile, riconoscibile, dinamica e accessibile pur restando rigorosamente fedele ai nostri principi e alla nostra etica» - racconta Raffaele (Raf) Alajmo, CEO del Gruppo Alajmo - «È un punto di incontro tra studenti, genitori, sportivi e visitatori esterni. Un luogo dove ci si può trovare in ogni momento della giornata. Siamo nel cuore del Campus, siamo il cuore del Campus.»

«Questo locale è la sintesi dell'incontro di anime geniali e creative, i fratelli Alajmo e Philippe Starck, che continuano a guardare alle cose che fanno con la genuinità e la freschezza degli occhi di un bambino. È un grandissimo onore poterlo ospitare all'interno del nostro Campus, un luogo che celebra il loro incontro, in uno dei riti più belli della nostra natura umana. Credo tantissimo nell'importanza del role model 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», dichiara Riccardo Donadon, fondatore di H-FARM.

DESIGN

La firma di AMOR in Farm è sempre quella di Philippe Starck che ha riportato l'iconica maschera come richiamo alla tradizione veneziana. Lungo le pareti di vetro ha inoltre collocato delle coltivazioni idroponiche, una sorta di orto verticale che si collega alla filosofia di cucina di Max. Per Starck «I fratelli Alajmo, attraverso l'alta gastronomia, sono alchimisti, chimici del naturale. Per questo vedremo le nostre insalate e le erbe magiche crescere all'interno di AMOR».

«La giovinezza» - prosegue - «È anche un momento di apprendimento. La scuola di H-FARM è il suo tempo. 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. La posta in gioco è alta. Dai fratelli Alajmo ci si può aspettare, attraverso il cibo, continuità, intelligenza, integrità, creatività e infine salute. AMOR in Farm è un'immagine di questo: moderno, esplorativo, libero, intelligente, in costante evoluzione, come noi. *Vive l'amour à la ferme, vive l'Amor in Farm*».

MENU

La proposta gastronomica si basa sui concetti di una cucina facilmente riconoscibile e semplice. Il focus rimane sulla genuinità degli ingredienti, sulla leggerezza e l'importanza del gusto. «Vogliamo andare incontro alle nuove generazioni per far capire loro le differenze e le diverse sfumature tra mangiare qualcosa che ti lascia un ricordo artificiale e qualcosa che invece ha dei profumi e delle consistenze ben precise, qualcosa di digeribile e leggero. Sono tutti tasselli che cercano di creare delle nuove memorie gustative», spiega Max Alajmo.

Il menu è ampio e diversificato, a fianco alla pizza al vapore brevettata da Max, ai Mask.calzini, Mask.calzoni e alle focacce che variano periodicamente in base alla stagionalità degli ingredienti, troviamo gli hot dog con il pane e il ketchup prodotti in casa, würstel senza additivi provenienti da allevamenti sostenibili del Trentino Alto Adige e la variante vegana con il würstel di tofu. Due proposte di hamburger, una con carne di manzo e maiale, l'altra con un burger di pesce. Si aggiungono diverse composizioni di insalate, alcune vegetariane e senza latticini. I dessert spaziano dai gelati, con possibilità di scegliere tra differenti tipologie di toppings, alle versioni dolci dei Mask.calzini e delle focacce.

Anche la proposta beverage mantiene l'attenzione verso naturalità e freschezza e include soda, cola e cocktails realizzati da ricette di Max e una selezione di birre pensate insieme al fratello Raf e Teo Musso del birrifico artigianale Baladin. Il caffè, come in tutti i locali del Gruppo Alajmo, è quello inconfondibile del Laboratorio Giamaica Caffè di Verona.

AMOR

Via Adriano Olivetti, 1

31056 Roncade TV

www.alajmo.it/amor

Da lunedì a venerdì: 8 - 21

Sabato e domenica: 9 - 21

FACEBOOK: [AMOR HFarm](#)

INSTAGRAM: [@amor.hfarm](#)



ALAJMO

Il più giovane chef al mondo ad aver ricevuto le tre stelle Michelin, Massimiliano (Max) Alajmo, è stimato da clienti e colleghi per la sua interpretazione unica dei sapori della cucina italiana. Insieme al fratello Raffaele (Raf), C.E.O. e maître des lieux del gruppo Alajmo, Max sovrintende le cucine di quattordici ristoranti tra Padova, Venezia, H-FARM, Parigi e Marrakech, una linea di prodotti gastronomici e una società di eventi, tutto da Le Calandre, suo creativo laboratorio culinario. Per maggiori informazioni sul gruppo Alajmo potete andare sul sito: www.alajmo.it

Marisa Huff

Director of Communications

Mobile: +39 333 9166663

marisa.huff@alajmo.it

Giulia Giraldo

Mobile: +39 349 9729046

giulia.giraldo@alajmo.it

FACEBOOK: [alajmo](#)

INSTAGRAM: [@alajmo](#)

H-FARM

È la piattaforma d'innovazione in grado di supportare la creazione di nuovi modelli d'impresa e la trasformazione ed educazione dei giovani e delle aziende italiane in un'ottica digitale. Fondata nel gennaio 2005 come primo incubatore di startup al mondo, ha saputo rinnovarsi e adattarsi alle esigenze di mercato senza mai perdere di vista i valori portanti che stanno nel cogliere le opportunità indotte dall'innovazione digitale e nel mantenere un approccio Human centric. Oggi è l'unica realtà al mondo che unisce in un unico luogo investimenti, servizi per le imprese e formazione. Strutturata come un campus, alle porte di Venezia, H-FARM si estende su 51 ettari, di cui 20 di area boschiva, ed è il più importante polo di innovazione in Europa. Conta oltre 600 persone che lavorano in territorio italiano ed è considerata un unicum a livello internazionale.

www.h-farm.com

Ufficio stampa: Serena Gasparoni serena.gasparoni@h-farm.com

FACEBOOK: [hfarmspa](#)

INSTAGRAM: [@hfarm](#)

STARCK

Philippe Starck, ideatore di fama internazionale dalla creatività multiforme, è sempre focalizzato sull'essenziale, la sua visione: la creatività, qualsiasi forma prenda, ha il compito di migliorare le vite di più persone possibili. Questa filosofia l'ha reso uno dei pionieri e figure centrali del "design democratico".

Impiegando il suo prolifico lavoro in più settori, dai prodotti quotidiani (mobili, spremiagrumi, biciclette elettriche, mulini a vento privati), all'architettura (hotels, ristoranti che aspirano ad essere luoghi stimolanti) all'ingegneria navale e spaziale (mega yacht, moduli abitativi per il turismo spaziale privato), continua a spingere il design oltre ai suoi confini e alle sue funzionalità, diventando uno dei creativi più visionari e innovativi della scena internazionale contemporanea. Philippe Starck e sua moglie Jasmine trascorrono la maggior parte del loro tempo in aereo o "nel mezzo del nulla".

www.starck.com

FACEBOOK: [@StarckOfficial](#)

INSTAGRAM: [@Starck](#)

