Raffaele Alajmo

Nato a Padova il 18 gennaio 1968, Raffaele rappresenta, insieme al fratello Massimiliano e la sorella Laura, la terza generazione di ristoratori da parte della famiglia della mamma, Rita Chimetto. Dopo aver conseguito il diploma di Tecnico Commerciale all'Istituto "Luigi Einaudi", nel 1989 entra in piena attività familiare, unendosi al papà e alla mamma presso il ristorante "Le Calandre".

Il primo interesse è il vino; frequenta quindi i tre gradi dei corsi sommelier e il corso "Magister Vini". Parte per un pellegrinaggio che lo porterà a toccare le principali cantine italiane e francesi.

Quando nel marzo del 1994 la società di famiglia acquisisce la gestione del ristorante "La Montecchia", Erminio Alajmo passa il testimone delle Calandre ai figli: Raffaele assume la direzione della sala, mentre Massimiliamo subentra nella prima stella Michelin ottenuta dalla madre Rita nel 1992.

Il 16 novembre 1998 Le Calandre diventa membro dell'associazione Le Soste, mentre il 28 novembre 1998 a Palm Springs, in California, al congresso mondiale dei "Relais&Chateaux", Le Calandre entra nella prestigiosa associazione come Relais Gourmand.

Nell'agosto 2001 Raffaele cura la nascita di A Vittorio, il negozio di salumi, formaggi e specialità alimentari situato di fronte al ristorante, dedicato al nonno materno Vittorio Chimetto.

Nel maggio del 2002 la famiglia Alajmo si allarga acquisendo la gestione dell'hotel Le Calandre, la cui direzione viene affidata a Raffaele.
L'hotel viene subito restaurato e prende il nome di "Hotel Maccaroni".

Il 7 giugno 2004, nel corso di una serata enogastronomica di beneficenza, Raffaele, e Massimiliano fondano insieme al dott. Stefano Bellon “Il Gusto per la Ricerca”, un comitato promotore di serate gourmet finalizzato alla raccolta di fondi per la ricerca sulle malattie infantili. Nel settembre dello stesso anno la famiglia Alajmo inaugura
Il Calandrino, un locale dall’ambiente informale e casual, in cui assaggiare non solo i piatti della cucina espressa di Massimiliano, ma anche torte, gelati e la pasticceria, da gustare al momento o da portare a casa.

L’8 giugno 2006 Raffaele riceve a Milano il premio intitolato a Luigi Veronelli come “Patron d’Italia emergente”, per la sua capacità dimostrata nel far crescere con irresistibile rapidità la fama del ristorante di famiglia, valorizzando con elegante misura la genialità creativa in cucina di Massimiliano.
Il 26 ottobre i fratelli Alajmo presentano alla stampa italiana il loro primo libro, intitolato “In.gredienti”, che nel 2007 vincerà il premio Gourmand Cookbook World Award come “Best cookbook in the World”.

Il 27 aprile 2007 Raffaele e Massimiliano inaugurano a Tokyo il nuovo ristorante Calandrino Tokyo, il punto vendita di alimentari Calandrino dolce.salato e il corner di pasticceria Calandrino.dolce. L’avventura giapponese dopo due anni termina e i fratelli Alajmo ritornano in Italia per pianificare nuove aperture internazionali.
Nel mese di novembre Raffaele riceve il titolo di “Officier de l’Ordre des Coteaux de Champagne”, un prestigioso riconoscimento attribuito dalla storica associazione francese nata per promuovere e tutelare le diversità degli champagne.

Nel gennaio del 2008 Massimiliano e Raffaele partecipano per la prima volta insieme in veste di relatori al convegno “Identità Golose”, organizzato da Paolo Marchi con un intervento dal titolo “Identità Italiane”. Nel mese di giugno Raffaele riceve la nomina di “Cavaliere Ordine al Merito della Repubblica Italiana”.
Il 17 novembre Massimiliano e Raffaele vengono invitati dal primo ministro francese ad Avignone nella suggestiva sede del Palazzo dei Papi, in occasione del “Forum Europeo della cultura, comunicazione ed economia”, dove insieme ad altri grandi nomi della gastronomia (Heston Blumenthal, Luis Andoni Aduriz, Pierre Hermè) hanno cucinato per una sontuosa cena di gala alla quale hanno partecipato i massimi esponenti del mondo culturale ed economico europeo.

Nel gennaio del 2010 Raffaele e Massimiliano avviano la ristrutturazione della sala del ristorante Le Calandre, che in un mese cambia totalmente volto, diventando l’anello di congiunzione mancante con la cucina di Massimiliano e la sua filosofia. I materiali utilizzati in sala e le persone che hanno realizzato la ristrutturazione del locale, sono state scelte con lo stesso approccio che Massimiliano usa con gli ingredienti della sua cucina. Il video intitolato “Sala da Cucina”, che si può visionare sul sito www.alajmo.it, racconta questa nuova avventura dei fratelli Alajmo e degli attori coinvolti nel progetto. Contestualmente al rinnovo della sala nasce la linea di oggetti (bicchieri, stoviglie, posate) chiamata alajmo.design, creata da Raffaele e Massimiliano e realizzata in collaborazione con importanti artigiani italiani.

Nel gennaio 2011 la famiglia Alajmo acquisisce la gestione del Gran Caffè&Ristorante Quadri in piazza San Marco a Venezia e dà avvio ai lavori di restauro delle sale del ristorante.

Il 2 giugno 2011 il Ristorante Quadri riapre le sue sale al pubblico e nel novembre riceve la stella dalla guida Michelin.

Raffaele è attualmente l'amministratore delegato del gruppo Alajmo SpA, che oltre alle Calandre e Il Calandrino, gestisce il ristorante La Montecchia, il Gran Caffè&Ristorante Quadri e una bottega di specialità alimentari (In.gredienti).