La famiglia Alajmo sbarca in Marocco con il Sesamo a Marrakech

Sarà inaugurato il 20 dicembre **Sesamo**, ristorante d'impronta italiana che arricchirà l'offerta dell'**hotel Royal Mansour di Marrakech**. Alla guida ci sarà **Massimiliano Alajmo**, chef dell'omonimo gruppo che conta tre ristoranti a Venezia e quattro a Padova, oltre al Caffè Stern di Parigi.

È la prima volta che il gruppo si associa a una struttura alberghiera. "Quello che ci ha attratto del Marocco e in particolare del Royal Mansour - spiega **Raffaele Alajmo**, anima imprenditoriale della famiglia - è l'artigianalità, la bellezza delle sue imperfezioni, l'autenticità, il bello senza sofisticazioni".

Il menu di Sesamo sarà basato sull'utilizzo sia di prodotti locali sia di ingredienti importati dall'Italia. Alajmo si è avvalso delle competenze di un agronomo italiano che ha eseguito un lavoro sui terreni dei Domini Agricoli per rendere possibile la coltivazione di varietà di pomodori italiani e altri prodotti come il cavolo toscano e i broccoli romaneschi. Il menu include grandi classici di Massimiliano Alajmo, come gli **involtini di scampi fritti con salsa di lattuga,** la **battuta di carne cruda al tartufo bianco**, il **risotto allo zafferano con gremolata di anguilla e ghiacciolo di barbabietola**.

Per il design, il Royal Mansour Marrakech si è rivolto allo studio parigino di architettura e design **3Bis**, che ha seguito l'arredamento e la manutenzione del Palazzo dalla sua apertura nel 2010.