



Natale e Capodanno ... in Famiglia Alajmo

Quest'anno la Famiglia Alajmo fa l'en plein di gusto con il pranzo di Natale: "Le Calandre", "Il Calandrino" e "La Montecchia" sono pronti ad accogliere gli affezionati gourmet con tre invitanti proposte, ognuna pensata per accontentare le diverse esigenze di palato, accomunate dalla ricerca dello "stile Alajmo" anche in un momento di festa.

A chi desidera il tradizionale pranzo di Natale e non vuole pensare alla scelta dei vini, il menù de "La Montecchia" propone sette portate "intramontabili", come il cappone alla canevera, la crema di castagne con il musetto, il gelato di torrone, il panettone con le creme, ognuna in abbinamento con un vino diverso.

Al "Calandrino" il percorso è sempre di ispirazione classica, con un piccolo richiamo a sapori d'Oriente come il risotto con la zucca, lime e succo di zenzero o il gratin di crema

allo zafferano con frutto della passione. Il menù, sempre di sette portate, lascia al commensale la scelta dei vini. Infine a "Le Calandre" un menù importante, che parla da sé, dedicato al gourmet che vuole scoprire la tradizione natalizia vista dallo chef Massimiliano Alajmo. Se invece state già pensando al Cenone di Capodanno, "La Montecchia", il "Calandrino e "Le Calandre" vi attendono per brindare all'arrivo dell'anno nuovo. A "Le Calandre" lo chef Alajmo si diventerà (e vi diventerà) con un menù a sorpresa che scoprirete solo al momento di sedervi al tavolo, mentre al "Calandrino" le portate saranno abbinate esclusivamente a champagne. Musica dal vivo e grande menù a "La Montecchia", per chiudere l'anno in allegria. Tutti i menù sono disponibili sul sito www.alajmo.it. Per informazioni e prenotazioni: reception@calandre.com oppure 049 630303

Raffaele nominato «gran bevitore» di Champagne

Il mese scorso, nell'incantevole Complesso Monumentale di S.Spirito in Saxia, a Roma, Raffaele Alajmo è stato nominato "Officier de l'Ordre des Coteaux de Champagne". Questo storico ordine di origine francese, fondato attorno alla seconda metà del 1600, è nato con lo scopo di celebrare tutti gli champagne (e non un solo "cru", come accade per altri "ordre"), valorizzandone le differenze, le specificità e le modalità di degustazione, che variano a seconda della singola maison. Nel corso dell'incontro annuale italiano, l'Ordre des Coteaux de Champagne ha deciso di promuovere Raffaele "Officier", in quanto "riconosciuto degno di far parte dei ranghi della confraternita". Un premio sicuramente meritato per Raffaele, che oltre essere grande bevitore di champagne è ap-

passionato promotore di piccole maison che spesso propone con estrema soddisfazione dei clienti nelle sue carte dei vini. E talvolta piccole realtà diventano grandi scoperte.



Esclusiva assoluta da “aVittorio”: la nuova pasta “In.gredienti”

Nata dal fortunato incontro dei fratelli Alajmo con Gaetano Verrigni, artigiano di origine abruzzese, la pasta “In.gredienti” è prodotta con una miscela esclusiva di due semole di grani altamente selezionati.

La trafilatura al bronzo e la lenta essiccazione a bassa temperatura, hanno conferito a questa pasta un meraviglioso profumo di grano, una consistenza speciale e una piacevole ruvidità. Abbiamo scelto 12 formati classici (linguine, spaghetti, spaghettoni, spaghettini, penne, fusilloni, calamari, mezzi rigatoni, chitarra, paccheri, pennoni rigati, pennette rigate) a cui seguiranno nell'anno nuovo, altri due formati, a base di farro biologico integrale.

La pasta “In.gredienti”, prossimamente in

vendita presso il nostro negozio di alimentari “aVittorio”, si presenta con un elegante packaging, in un unico formato da 500 grammi.



La nuova pasta “In.gredienti”

Arte in Veneto e dintorni: Mirò a Ferrara

Ferrara Arte e il Museo Thyssen-Bornemisza di Madrid celebrano Joan Miró con una mostra che mette a fuoco un tema fondamentale nella sua opera spesso sottovalutato fra le pagine dei tanti studi che si occupano della sua pittura e che comunque fino ad ora non è mai stato al centro di una esposizione pubblica: il legame dell'artista catalano con la terra, nelle sue più ampie accezioni e simbologie. La mostra si snoda seguendo le diverse fasi artistiche dell'opera di Miró: dalla descrizione della natura e del mondo rurale di Montroig la cittadina della Catalogna

dove ebbe inizio la sua avventura artistica (1918-1921); ai paesaggi ispirati dall'incontro con il dadaismo parigino (1925-1927), ai collage e alle opere tridimensionali dove il rapporto con la “terra” emerge anche attraverso la scelta dei materiali usati (1929-1931); per approdare infine ad una serie di opere realizzate con materiali vari e ispirate al tema della fertilità e al mito di Plutone (1934-1936).

La Mostra “Mirò: La terra”, è a Ferrara, Palazzo dei Diamanti, dal 17 febbraio al 25 maggio 2008 (per informazioni: 0532.244949).

Padova: un Capodanno a teatro

Ritorna a Padova, dopo i successi dello scorso anno, il Sofia National Ballet, con due titoli in cartellone di grande suggestione: Don Chisciotte e Giselle.

Si tratta di una particolare combinazione che unisce idealmente la dolcezza della storia d'amore della bella e fragile Giselle e l'amore per

la vita, gli ideali e le avventure di Don Chisciotte e del suo prode scudiero.

Le rappresentazioni si terranno al Teatro Verdi di Padova il 30 dicembre alle ore 16:30 e alle ore 20:45 e il 31 dicembre 2007 ore 16:30 e ore 21:30 e infine il primo gennaio 2008 ore 17:00. Per informazioni: 049 87770213.