



EDITORIALE

Una Guida della cucina italiana nel mondo



di Antonio Di Lorenzo

“Seconda stella a destra, questo è il cammino...”. È il verso di una canzone di tanti anni fa, rimasta nella memoria di molti. Da che mondo è mondo, dai re Magi a Cristoforo Colombo, le stelle indicano sempre la strada.

Vale anche nella gastronomia?

Certo, intendendo per “stelle” non solo quelle della celebre guida “Rossa”, ma anche la stella del talento personale, quello che bisogna coltivare, far brillare e lucidare con l’impegno quotidiano.

Una strada Massimiliano Alajmo l’ha tracciata e la sta tracciando: quella della leggerezza, che vuol dire rispettare gli ingredienti e anche i commensali. Chi si siede a tavola oggi lo fa con una cultura diversa rispetto solo a dieci anni fa: le salse all’acqua, la maionese senza uova, le essenze abbinate ai piatti – tanto per citare alcuni aspetti – rispecchiano il desiderio di un “cibo salutare e che fa stare bene”.

È il frutto di una ricerca approfondita, non di improvvisazione. Ma è anche la cifra stilistica di una cucina italiana che vuole affermarsi e vuole diffondere il gusto italiano (quello autentico, non il semplice “sounds italian”, cioè l’imitazione della qualità italiana che colpisce oltre la metà dei prodotti italiani all’estero) nel mondo.

In questo modo la leggerezza non è solo una qualità del cibo, ma è soprattutto una qualità della mente. L’aveva intuito già Italo Calvino, che aveva indicato la “leggerezza” come una delle sei parole del nuovo millennio.

Leggerezza intesa come capacità di scrutare il futuro, di restare in cima all’albero dalle radici profonde e di scostare le fronte per leggere l’orizzonte.

Questa è la strada in cui molti, non solo a “Le Calandre”, credono.

Una strada che porterà a diffondere il gusto italiano nel pianeta, fino a editare una vera e propria “Guida” dei locali e della Cucina italiana nel mondo.

Utopia? Forse no. Una sfida. Ma all’attuale ministro Zaia le sfide piacciono...

L’APPROFONDIMENTO . MASSIMILIANO E RAFFAELE ALAJMO HANNO PRESENTATO LA LORO RICERCA

Leggerezza, la nuova frontiera

Oli essenziali, cagliature senza latticini, maionese senza uova

di Romina Savi

Mai rimanere immobili a guardare il mondo che cambia. Un pensiero che in questi ultimi anni ha segnato in maniera decisiva il percorso de “Le Calandre”, volto ad esplorare nuovi scenari e soprattutto a difendere il gusto italiano in tutte le sue possibili espressioni legate alla cucina e alla tavola. “Per raggiungere questo ambizioso obiettivo abbiamo destinato molte risorse a “Le Calandre” - spiega Raffaele Alajmo - , che oltre a essere il nostro cuore pulsante è diventato un vero e proprio centro di ricerca nel quale Massimiliano può anche... divertirsi”. I primi risultati di questo progetto sono stati recentemente presentati ad un ristretto numero di “amici di settore”, non solo attraverso la degustazione di un menu, ma anche con una visita in cucina, che è stata fondamentale per capire cosa stava succedendo dietro le quinte. Estrazioni in acqua e di oli essenziali, cagliature senza latticini, pasta sfoglia all’olio, salse di crostacei all’acqua, salse di pesci con sensazione lattiche ma prive di latticini, lavorazione del glutine e maionesi senza uova. Di primo acchito potrebbero dare l’impressione di essere esperimenti di chimica. In realtà si tratta di alcuni degli elementi che compongono i piatti del nuovo menù “Ingredienti”,

che Massimiliano ha spiegato così: “Preparazioni solite ma non consuete, sapori antichi con gusti nuovi e sensazioni avvolgenti di facile digeribilità”. Gustare un piatto come la battuta di carne piemontese con la salsa di crostacei all’acqua, significa mangiare una pietanza che pur esprimendo sapori molto intensi, colpisce per leggerezza e facile digeribilità. Così come la “Sfogliolia”, una millefoglie la cui pasta viene preparata con l’olio anziché col burro e la crema pasticcera con acqua anziché con il latte. Il risultato è un dolce friabile e leggero, che non pesa a fine pasto e che può essere degustato anche da chi è intollerante ai latticini. Questi sono solo alcuni esempi che consentono di capire meglio il nuovo percorso di cucina di Massimiliano, che ha i suoi punti cardine nella valorizzazione del gusto italiano attraverso il rispetto degli ingredienti, nell’uso della tecnica al servizio della materia prima e soprattutto nel piacere di alzarsi da tavola con una gradevole sensazione di leggerezza. “La cucina può essere innovativa senza che il cliente se ne accorga - ha commentato Raffaele al termine dell’incontro - La sola cosa di cui il cliente deve accorgersi è che non si senta appesantito, pur avendo degustato un intero menù”.



DA GENNAIO 2010 . IL CALANDRANGOLO IN LINGUA INGLESE

Made (and served) in Italy Why Italians do it better

di Marisa Huff

Il Calandrangolo sarà redatto nella versione on-line anche in lingua inglese. La cura di questa edizione è affidata alla giornalista americana Marisa Huff, che in questo numero pubblica un primo “assaggio”.

Why does Italian food taste better in Italy? Or rather why does it seem to taste so different? Although some sustain that the secret to authentic Neapolitan pizza is in the

water, I don’t buy it. If that were the case, why aren’t rich Russian restaurateurs importing water from Naples by the trainloads? Could it be that in order to stay afloat in cities like Moscow, Italian cooks and restaurant-owners have had to adapt to the local tastes and culture. Perhaps the secret to Italian cuisine isn’t the ingredients after all. (Or at least not entirely.)

Maybe, just maybe, it is in the Italians.

Italian diners, or eaters in a more general

sense, are demanding folk. For the most part, they are well formed (in terms of their palates) and well informed (in terms of the way foods are made and where they come from). I dare to claim that the reason why granita tastes different when eaten in Sicily, why panettone tastes different in Milan and why a meal at a top restaurant in Italy tastes different than a comparable Italian dinner in Taipei is that these products and experiences are made according to Italian tastes and sensibilities. And the same argument holds true in the reverse. Indian food available in Italy – prepared by an Indian chef with raw materials flown in directly from Delhi – is a far cry from what you might be served in Jaipur or Kerala. Phyllis Posnick, the executive fashion editor of American Vogue and a bona fide epicure, has made an annual gastronomic pilgrimage to Italy for the past sixteen years. Democratic in her approach to food, Posnick’s “It list” spans from a rustic trattoria in Rubiera to a Michelin-starred restaurant in Rubano. Over a plate of prosciutto di Montagnana, she recently confessed, “I used to have to go to Paris to get a French tailored suit, but now I just have to cross Fifth Avenue. Food is a different story. You just can’t find this kind of food in New York.”



LA
FOTO
DI
WOWE

NATALE IN NY

N.Y.C.
DECEMBER 2009

IL MENU . DA QUINDICI ANNI L'ATMOSFERA E LA CURA DEGLI OSPITI SONO LA CARTA VINCENTE DEL LOCALE

Montecchia, la famiglia è un valore

I piatti della tradizione, tortellini e cappone, per il pranzo di Natale

Sono trascorsi quindici anni da quando Erminio e Rita Alajmo organizzarono il primo pranzo di Natale a "La Montecchia", dando così inizio a un appuntamento fisso per le famiglie che è diventato tradizione.

Il piacere della convivialità e di celebrare il valore della famiglia non hanno limiti temporali e geografici: il segreto per gustarli appieno ha una sua formula, i cui ingredienti sono le persone e il luogo prescelto per trascorrere questi momenti. E parlando di "formule", qual è il segreto di Erminio Alajmo? "Siamo il punto di riferimento per numerosi clienti storici che, da quando abbiamo aperto, festeggiano il Natale (e non solo) alla Montecchia. Il motivo è semplice: qui ritrovano la stessa atmosfera di casa, sanno che alle spalle c'è una famiglia che si sta prendendo cura di loro, proprio come se ai tavoli fossi seduto io con mia moglie e i miei figli".

Insieme al servizio e all'ambiente non bi-

sogna dimenticare il ruolo della cucina che, oltre a svolgere una funzione "rassicurante", è l'ingrediente che lega le persone sedute a un tavolo. Non a caso il menù che quest'anno Massimiliano ha pensato per il pranzo di Natale gioca sul richiamo dei piatti della tradizione, che un tempo si preparavano tutti insieme in famiglia, come i tortellini di carne in brodo, il cappone alla canevera con le salse e il panettone con le creme. Ed è proprio questa combinazione che fa la differenza della "Montecchia". Nonostante la capienza della sala ristorante sia importante, 80 posti a sedere, sia in coppia o con famiglie numerose, è fa sempre la piacevole sensazione di avere uno spazio esclusivo e di essere protagonisti, con garbo e discrezione. (Ro.Sa)

Il menù di Natale de "La Montecchia" è disponibile su www.alajmo.it Per prenotazioni: 049 8055323 oppure montecchia@alajmo.it



Erminio Alajmo, Simone Camellini e Mauro Meneghetti con lo staff de "La Montecchia"

IL RETROSCENA . IN QUESTO PERIODO VIENE NUTRITO TRE VOLTE AL GIORNO PER DARGLI FORZA

Panettone, il segreto di Rita

Da quarant'anni il lievito madre della pasticceria regala meraviglie

di Enrico Ciroi

Troppo spesso il concetto di qualità riferito ad un alimento viene interpretato e compreso unicamente nel senso della sua piacevolezza organolettica e gustativa. Viene da chiedersi se non sia il caso di prendere in esame un concetto più ampio ed evoluto del termine "qualità" di un alimento, facendo con esso riferimento anche a dati oggettivi come possono essere gli aspetti salutistici o "etici". È un passo nella sostanza breve, ma che richiede di analizzare il nostro quotidiano sotto un altro punto di vista. Con dicembre inizia la stagione di panettoni e pandori, prodotti di largo consumo: cosa li rende "buoni"? Forse la più grande discriminante sta nei grassi con cui questi dolci vengono prodotti. L'industria, e purtroppo con essa anche qualche artigiano, ha puntato forte sui grassi idrogenati, derivanti da un processo chimico che trasforma gli oli di origine vegetale

dallo stato liquido a quello solido o semi-solido (come nel caso della margarina), arrivando ad un prodotto che si conserva più a lungo e che consente di ridurre in

modo drastico i costi di produzione. Oltre ad avere effetti negativi sui livelli di colesterolo, anche dal punto di vista della digeribilità e della leggerezza del prodotto, i grassi

idrogenati non rappresentano una scelta corretta. Ecco svelato il motivo per cui tutti i panettoni e pandori che nascono nel laboratorio di pasticceria del Calandrino hanno una conservazione di "sole" tre settimane dalla loro produzione. Altro segreto di questi prodotti sta nel lievito impiegato da Rita Chimetto Alajmo, che tuttora supervisiona la pasticceria. Si tratta, e non poteva essere diversamente, di lievito madre, ovvero una naturale miscela di acqua e farina ricca di fauna microbica ed enzimi che, a dispetto dei lieviti comunemente utilizzati dall'industria, forniscono una lievitazione più lenta e completa (che può arrivare sino a 20 ore per un panettone) e uno spettro aromatico superiore. Serve un impegno costante per mantenere questo lievito non solo in vita, e il lievito utilizzato nel nostro laboratorio è tuttora attivo dal 1970, ma anche in forza, rinfrescandolo periodicamente con l'aggiunta di acqua e farina. Se abitualmente questa operazione viene effettuata ogni due giorni, nel periodo natalizio, con il laboratorio che lavora a pieno regime, il lievito madre viene nutrito tre volte al giorno, il tutto per dargli la forza necessaria per far lievitare l'impasto e regalare sofficietà al prodotto finito.



Il lievito madre di Rita Chimetto

IL VINO . UN CLASSICO

Il nobile Barolo

di Angelo Sabbadin

In Piemonte cibo e vino rappresentano un binomio indissolubile, entrambi caratterizzati da sapori forti, complessi, maturi, ideali da gustare nella stagione fredda.

Dicembre è indubbiamente un mese da "rosso" e parlando di Langhe, non si può che pensare al Barolo. Nobile e aristocratico, questo rosso nasce dalle mani dell'enologo francese Louis Oudart, che nel 1850 fu assunto da Camillo Benso di Cavour per produrre con l'uva nebbiolo un vino che avesse

lo stile di quelli della Borgogna. Chi ama il Barolo non può non apprezzare il "Cascina Francia" di Conterno, nome storico, dalle cui vigne in Serralunga d'Alba nasce anche la Riserva Monfortino.

Tutte le uve per la vinificazione provengono dal vigneto "Cascina Francia", piccola proprietà acquistata dalla famiglia Conterno nel 1974, costituita da un unico appezzamento avente una superficie di circa 15 ettari. La prima annata che uscì fu quella del 1978. Il "Cascina Francia" è un Barolo che nasce da macerazio-

ni molto lunghe (superiori al mese) e da una lunga permanenza in botti di rovere di Slavonia per almeno quattro anni. E 'un rosso che non tradisce mai e che necessita di tempo per esprimere il meglio di sé. L'annata degustata di recente, il 2000, presenta un colore rubino intenso molto luminoso. Come altri grandi nebbioli al naso rivela una grande complessità aromatica: liquirizia, prugna, sottobosco, spezie, menta, viola, terra bagnata, cuoio, accenni di funghi secchi e tartufo. In bocca si rivela carnoso, con una enorme ricchezza di sapori, con tannini saldi, ma mai aggressivi. Elegante e affidabile è certamente uno dei grandi rossi italiani.



LA RICETTA DI MASSIMILIANO . L'IMMAGINE AUSTERA DEL TUBERO SI MODIFICA PER ENFATIZZARNE LA CREMOSITÀ

Così la gallina sposa il tartufo

Il brodo con crema gelata d'uovo, cime di rapa pane e olio

di Massimiliano Alajmo

La fredda isola galleggiante nei mari caldi e profumati dei brodi autunnali, rinfresca e ingentilisce l'immagine austera del tartufo. Qui, in una lettura differente, il tubero viene affiancato a un pane cunzato con cime di rapa appena piccanti, per enfatizzarne la cremosità.



Ingredienti per 4

per la crema di uovo al tartufo

75 gr. di tuorlo d'uovo
50 gr. di panna
16 gr. di tartufo di stagione
12 gr. di brodo di gallina affumicato
8 gr. di pasta di tartufo bianco al naturale
una goccia di succo di limone
una goccia di salsa di soia
un pizzico di sale
una percezione di zucchero
una manciata di prezzemolo tritato
Mescolare energicamente gli ingredienti sino a ottenere un'emulsione fluida.
Trasferire il composto nel bicchiere del Pacojet e congelare

per il brodo di carne tartufato

400 gr. di brodo di gallina
200 gr. di doppio ristretto di carne
3 gr. di pasta di tartufo bianco al naturale
un pizzico di erba cipollina tritata finemente
una goccia di salsa di soia
un pizzico di sale affumicato
una percezione di zucchero
Mescolare i brodi freddi, unire la salsa di soia, il sale e lo zucchero. Scaldare e profumare con la pasta di tartufo e l'erba cipollina

per la purea di rapa e broccoli

180 gr. di broccoli
70 gr. di cime di rapa
30 gr. di brodo vegetale
10 gr. di cipolla bianca tritata
10 gr. di vino bianco
2 gr. di sale
½ spicchio di aglio
3 cucchiaini di olio extravergine di oliva
una percezione di zucchero
una goccia di salsa di soia
un pizzico di peperoncino

Lessare separatamente i broccoli e le cime di rapa in acqua salata. In 2 casseruole stufare le singole verdure con l'olio, la cipolla e l'aglio. Sfumare con il vino e proseguire dolcemente la cottura con il brodo vegetale. Prelevare 50 gr. di broccoli stufati, frullarli al cutter con il peperoncino. Riunirli ai restanti broccoli e rape e condire con un cucchiaio di olio, il sale e lo zucchero.

preparazione

100 gr. di pane integrale a fette
lievitazione naturale a fette
25 gr. di doppio brodo di carne tartufato
25 gr. di doppio ristretto di carne

8-10 gr. di tartufo di stagione a lamelle
½ cucchiaino di patè di tartufo bianco al naturale
purea di cime di rapa e broccoli
un filo di olio extravergine di oliva
sale marino integrale
erba cipollina tritata finemente

Pacossare la crema di uovo gelata, formare una pallina e porvi al centro una punta di patè di tartufo. Versare in una fondina calda il brodo di carne bollente, porre al centro la crema gelata di uovo, trifolare il tartufo e cospargere con erba cipollina.
Accompagnare in una ciotola pane integrale intriso nel brodo di carne bollente, guarnito con la purea di cime di rapa e broccoli. Cospargere con qualche granello di sale integrale e l'olio

accorgimenti

Prima di degustare, far sciogliere 2 minuti nel brodo bollente la crema gelata

note di estrazione

La crema all'uovo stemperata su fuoco dolce, può glassare delle tagliatelle saltate con porcini, guanciale, pepe, prezzemolo e parmigiano

IL PRODOTTO . L'OLIO

Portatelo via a Raf

Di fresca frangitura, ecco due nuove produzioni ad edizione limitata di olio nuovo etichetta rossa "Riserva di Raf". Si tratta di due particelle che si distinguono per due diversi livelli di intensità: la prima produzione, di 120 bottiglie, ha un sapore erbaceo, pungente e deciso, mentre la seconda, di sole 60 bottiglie, è per coloro che amano gli oli molto intensi, quasi aggressivi. Ideale sulle carni rosse o da gustare semplicemente con una fetta di pane fresco, si accompagnano a tutte quelle pietanze che necessitano di un condimento dalla personalità forte e decisa.



Le edizioni limitate dell'olio "Riserva di Raf" sono in vendita nella nostra bottega "In.gredienti".
"In.gredienti", Via Liguria 2
35050 Sarmeola di Rubano (PD)
t. 049 635366 oppure
in.gredienti@alajmo.it

LA RIFLESSIONE . I RAVIOLI IN BRODO SONO TONIFICANTI QUANTO IL TÈ. E SI EVITANO I GRASSI DEI CONDIMENTI

Perché sei assolto dai peccati di gola

Alcuni cibi delle feste sono più accettabili anche per la salute

di Mauro Defendente Febrari

Il periodo di Natale è forse quello più propizio per riscoprire i piaceri della tavola e per gustare, senza fretta, i veri sapori dei cibi, sapori che si esaltano se condivisi con le persone più care. E quest'anno, sulla base dei più recenti e qualificati studi, potremo concederci qualche peccato di gola in più senza troppi rimorsi, perché come ci racconta la ricerca medica, alcuni cibi tipici delle festività sono più accettabili, e non solo per il palato, ma anche per la nostra salute.

Ravioli in brodo: Tonificanti quanto il tè. Mangiarli in brodo è vantaggioso, e non solo perché ne bastano meno ma perché si evitano ulteriori grassi derivanti dal condimento. Si può contare inoltre dell'effetto positivo del brodo che, seppur meno nutriente di quanto si pensi (7 calorie/

etto), ha un'azione tonificante sul sistema nervoso centrale e favorente la digestione per la capacità di eccitare la secrezione gastrica. Per un brodo gustoso ricordo di mettere la carne nell'acqua fredda, di preparare il brodo in anticipo in modo da raffreddarlo, così da poter togliere lo strato di grasso in superficie.
Salmone: Ricco in proteine e sali minerali ha un moderato apporto energetico (142 cal. per etto) ma soprattutto è ricco di grassi OMEGA3, importanti per la prevenzione cardiovascolare e per combattere la depressione.

Panettone: leggero come il pane, ma nutriente e reso più digeribile ed assimilabile dal processo di lievitazione naturale processo di lievitazione naturale. Un etto contiene 56 g di carboidrati, in parte amidi in parte zuccheri, capaci di fornire energia sia di più lento che immediato uti-

lizzo. Sei grammi di proteine e 10 di grassi per un totale di 330 calorie per un etto di un buon panettone, possibilmente "d'autore" e non da discount! Su tutti, volendo accettare un consiglio, quello, delle Calandre di Padova. Assolti da peccati anche per la volontà degli addetti nell'intraprendere un cammi-

no rivolto al rispetto della salute, e al tempo stesso, del gusto in un progetto di leggerezza e genuinità. Primo fra tutti, Massimiliano Alajmo che nella sua massima espressione di ricerca, riesce ad offrire capacità assoluta di "liberare" i sensi, creando quasi delle immagini, ritmi, atmosfere, sussurri. Il suo cammino nella lettura al cibo, all'ingrediente porta alla permissibilità della gola. Il suo affondare nelle radici delle materie conduce alla soavità lieve e profonda degli ingredienti, ricchi, a volte costosi, ma sempre al centro della progettazione dell'incanto gastronomico.



L'IDEA . UN DONO PER NATALE CHE È ANCHE UN ATTO DI SOLIDARIETÀ

Regala un posto a tavola

A marzo nel Bergamasco la VII edizione del "Gusto per la Ricerca"

Si svolgerà domenica 21 marzo 2010 alle ore 12,30, la settima edizione de "Il Gusto per la Ricerca", l'evento di beneficenza che coinvolge l'alta cucina a favore della ricerca scientifica pediatrica. Quest'anno il pranzo sarà ospitato dai fratelli Cerea, da poco "tristellati Michelin" nella splendida location di "Villa Cantalupa", a Brusaporto (BG). La squadra di quest'anno vede schierati oltre a "Le Calandre", Annie Feolde, Italo Bassi e Riccardo Monco dell'Enoteca Pinchiorri di Firenze, Bobo e Chicco Cerea del ristorante "Da Vittorio" di Brusaporto (BG), Pino Cuttaia del ristorante "La Madia" di Licata (AG), Gianluca Fusto, maître chocolatier, Paolo Lopriore de "Il Canto dell'Hotel Certosa di Maggiano" di Siena e Mauro Uliassi del ristorante "Uliassi" di Senigallia (AN). Già a partire dal mese di dicembre, chi intenda sposare il dono alla solidarietà, può regalare un posto a tavola per "Il Gusto per la Ricerca", telefonando al numero 334-7810509. Il costo è 650 euro. In questi sei anni di attività "Il Gusto per la ricerca" ha raccolto 1.039.355,00 euro, devoluti al 100% in beneficenza a favore della ricerca scientifica e ad opere di sussistenza destinate ai bambini. Per il 2010 la somme raccolte andranno a favore della Città della Speranza, al dipartimento di pediatria dell'ospedale di Padova "Salus Pueri" e alla "Casa di Padre Aldo" di Bergamo, una comunità di accoglienza per mamme e bambini disagiati gestita dalla fondazione Exodus di Don Mazzi. (Ro.Sa)

www.ilgustoperlaricerca.it



Le ultime tre edizioni del Gusto per la Ricerca: Padova 2007, Ca' del Bosco 2008 e Rivolto 2009

L'OFFERTA . IN.GREDIENTI

Tre rossi di Bordeaux

Tre grandi rossi, espressione di un territorio unico al mondo: il Bordeaux. Una regione vanta una tradizione secolare nella cura della qualità dei suoi vini, tanto che è proprio da qui che provengono tra i vini più costosi e rinomati al mondo.

**Château Bouscaut 2002,
Château La Louvière 1994
Château Haut-Chaigneau 2001**

Sono le tre etichette in offerta da "In.gredienti" per il mese di dicembre. Mentre i primi due arrivano dalla regione vinicola di Pessac-Léognan, situata sulla "rive gauche" della Gironda, Château Haut-Chaigneau viene prodotto nell'area di Pomerol, sulla rive droite. Lo Château Bouscaut 2002 è un Grand Cru Classé, composto da 45% di Cabernet Sauvignon, 48% di Merlot e 7% di Malbec, mentre lo Château La Louvière è prodotto con uve 64% di Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 3% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot. Entrambi fanno un passaggio in barriques di 12 mesi. Lo Château Haut-Chaigneau 2001, composto da 70% di uve Merlot, 15% Cabernet Franc e 15% Cabernet Sauvignon, affina per 14 mesi in barriques. Come tutti i vini provenienti dal Pomerol si presentano molto eleganti e morbidi, hanno un'ottima struttura con aromi molto eleganti.

Tutti e tre i vini sono in vendita da "In.gredienti" al prezzo di 27,50 €.
(Ro.Sa)

Dicembre Le chiusure dei locali Alajmo

leCalandre

Venerdì 25/12: Natale - Chiuso
(sia pranzo che cena)
Giovedì 31/12: Aperto
(sia pranzo che cena)
Chiuso dal 01/01 al 26/01/2010 a pranzo. Riapriremo il 26/01 con il servizio della cena.

In.gredienti

Durante il mese di dicembre il negozio resterà aperto anche domenica 6/12 - 13/12 e 20/12 dalle 9.00 alle 13.30 e dalle 16.00 alle 20.00

Calandrino

Venerdì 25/12: Natale
Aperto solo pranzo.
Chiusura alle ore 20:00
Giovedì 31/12: Aperto
(sia pranzo che cena)
Venerdì 01/01/2010:
apertura alle ore 11.00

LaMontecchia

Venerdì 25/12: Natale
Aperto solo pranzo
Chiuso dal 26/12/09 all'08 gennaio 10

Alajmo card Per Natale regalati un libro

Vincitore del premio internazionale "Gourmand Cookbook World Award 2007", il libro "In.gredienti" edito in due lingue, italiano e in inglese, è l'idea regalo che proponiamo per il mese di dicembre ai possessori delle Alajmo Card. Venduto al pubblico ad un prezzo di 150 euro, i titolari delle card possono acquistarlo da In.gredienti e al Calandrino a 135,00 euro con spedizione omaggio in tutto il mondo. E chi volesse personalizzarlo con la dedica di Massimiliano e Raffaele, può richiederla via mail a in.gredienti@alajmo.it o telefonando al numero 049 635366. L'offerta è valida sino al 31 dicembre 09.



Fiocco rosa È nata Mariarita Alajmo

Il 18 novembre è nata Mariarita Alajmo, la seconda figlia di Massimiliano e Mariapia. Va a tenere compagnia ad Adele, che è felice per la nascita della sorellina. E per nonno Erminio e nonna Rita... siamo all'ottavo nipote!



Il Calandrangolo
Dicembre 2009

Direttore Responsabile: Romina Savi
Editore: "In.gredienti" srl
via Liguria 1, 35030 Sarmeola di Rubano (PD)
Grafica: helvetica.it
Stampa: Tipografia Veneta
Via Germania 30 35127 Padova
Registrazione del Tribunale di Padova
n. 2189 del 07/09/2009 del Registro Stampa

VUOI RICEVERE LA NOSTRA NEWSLETTER?

**Se sei in uno dei
nostri Ristoranti
chiedi la cartolina
per lasciare i tuoi dati.
Altrimenti collegati
al nostro sito
www.alajmo.it
e registrati on line.**

PRIVACY:
Ai sensi del Dlgs. 196/2003 e successive modifiche, si dichiara che i dati vengono raccolti con la finalità di comunicare informazioni su nostre iniziative verranno trattati elettronicamente in conformità con le leggi vigenti. L'interessato gode dei diritti di cui all'art.7 del suddetto decreto; quindi in ogni momento può consultare, modificare e cancellare i propri dati entrando nell'area riservata del sito www.alajmo.it. Titolare e responsabile dei dati raccolti è Raffaele Alajmo - In.gredienti Srl via Liguria 1 - Sarmeola di Rubano (PD)