



Identità Italiana

E' questo il titolo dell'intervento con cui Raffaele e Massimiliano hanno chiuso la terza giornata di "Identità Golose", simposio milanese giunto alla quinta edizione, che raduna il gotha della cucina italiana e internazionale. Quest'anno i fratelli Alajmo hanno voluto dare un imprinting diverso e volutamente provocatorio alla loro testimonianza, lanciando al pubblico dei presenti un appello a sostegno di una delle ricchezze non ancora "riconosciute" del nostro Paese: la cucina italiana.

Nella prima parte dell'intervento Raffaele ha evidenziato come la nostra cucina è percepita nel mondo e come invece le altre cucine "vicine", in particolare quella francese e spagnola, sono riuscite a costruire un'immagine di grande valore e coesione, grazie anche al sostegno delle rispettive istituzioni.

Nella seconda parte invece Massimiliano ha toccato un tasto "dolce", la pasticceria, sostenendo la necessità di avvicinarsi ad un modello sempre più italiano, connotato da sapore e leggerezza che dà spazio alla personalità dei singoli ingredienti.

Sotto il documento chiamato "appello", distribuito ai presenti:

APPELLO

L'Italia è il Paese più bello del mondo: dobbiamo renderci conto che la nostra cucina è una delle "materie prime" italiane più importanti, che va a supporto del turismo e che deve essere tutelata e protetta in tutto il mondo. Ecco perché ci permettiamo di lanciare questo messaggio alle orecchie che vogliono intendere.

Signori del Palazzo, noi sul mercato ci siamo, il nostro valore lo misuriamo ogni giorno. Non vi chiediamo un salvagente, ve lo offriamo. Non lanciamo un Sos, vi stiamo calando noi una scialuppa di salvataggio. La Cucina Italiana può

diventare la più autorevole ambasciatrice dei prodotti enogastronomici italiani; ci saranno benefici per l'agricoltura, per la viticoltura, per i prodotti artigianali e anche per il nostro turismo. Se volete capire che questa è la strada, a guadagnarci non sarete né voi né noi (cha magari riusciamo lo stesso a far quadrare i conti). A guadagnarci sarà tutto il Paese, l'Italia migliorerà la sua immagine e la sua fiducia in se stessa. L'economia è sempre e solo questione di fiducia: se c'è fiducia, da un lato e dall'altro, si fanno investimenti e si cresce.

Pensateci, Signori del Palazzo. Noi il Nuovo Mondo l'abbiamo già scoperto e una Nuova Identità la stiamo costruendo. E voi? Che fate, ci date una mano o pensate di continuare a litigare tra lo stupore del mondo?

Raffaele e Massimiliano Alajmo



Massimiliano e Raffaele Alajmo a "Identità Golose"

aVittorio diventa “In.gredienti”

Fra poche settimane la nostra boutique del gusto “A Vittorio” cambia nome, diventando “In.gredienti”, come a voler proseguire un percorso gourmand iniziato con l’omonimo libro. La filosofia di fondo rimane sempre la medesima, ossia la passione unita all’incessante ricerca della qualità. L’assortimento di leccornie andrà ulteriormente ad arricchirsi con nuovi prodotti, co-

me la pasta “In.gredienti”, creata su ricetta esclusiva per i fratelli Alajmo e le selezioni di vini. Quest’ultimo ambizioso progetto mira a scoprire realtà vinicole uniche nel suo genere. Un esempio? La nuova “linea” creata dal vignaiolo sloveno Edi Simčič per la Famiglia Alajmo, che conta al momento due straordinari prodotti: la “Ribolla Apassita” e la “Riserva di Confine”

Raffaele, benvenuto tra gli.... Anta!

Per chi non lo sapesse Raffaele, il nostro giovane patron de “Le Calandre”, il 18 gennaio scorso ha compiuto ben 40 anni! Un traguardo importante, che merita tanti, anzi tantissimi spumeggianti auguri!

Chissà come lo avrà festeggiato il suo quarantesimo... Di una sola cosa non siamo certi. Questa equazione: $(2008-1968)=40$ anni o 40 ettoltri?



Raffaele e Massimiliano:

“OFF” a Deauville e la “BIT” a Milano

A sole 2 settimane dalla riapertura, la tabella di marcia dei fratelli Alajmo per il mese di febbraio si è già riempita di importanti appuntamenti. **Domenica 10 febbraio** Massimiliano sarà a Deauville, in Normandia, invitato come relatore al congresso di “OFF” (Omnivore Food Festival). Nel corso del suo intervento, intitolato “In.gredienti”, lo chef spiegherà la sua filosofia di cucina, basata sull’esaltazione della

materia attraverso la tecnica, che diventa strumento a servizio dell’ingrediente. **Domenica 24 febbraio** entrambi i fratelli, invitati dalla Regione Veneto alla **BIT (Borsa Italiana del Turismo) di Milano**, come testimonial di “eccellenza” del territorio, incontreranno la stampa e presenteranno un piatto che ha come protagonista un altro ingrediente eccellente, il radicchio di Treviso.

Eventi in Veneto:

“Roma e i Barbari”

dal 26 gennaio al 20 luglio 2008

Palazzo Grassi – Venezia

Un affascinante percorso alla scoperta di una popolazione che inevitabilmente viene associata a un “fenomeno” distruttivo. In realtà questa civiltà, sia pur nel conflitto, è riuscita ad integrarsi con quella romana, subendone il fascino opulento. Da qui la

mostra “**Roma e i Barbari**”, per ammirare e conoscere un aspetto mai visto di questa gente, attraverso gli splendidi monili in oro e i loro tesori archeologici provenienti dai più prestigiosi musei del mondo, a testimonianza di un passaggio che ha lasciato una traccia indelebile nella cultura europea.