



## EDITORIALE

## Una rivoluzione culturale che cambierà la ristorazione



di Antonio Di Lorenzo

Lucca, concerto di Capodanno. Pochi giorni fa. Sul palco un'orchestra serissima: la Strauss Kammer Orchester di Vienna. Valzer e polke regalano allegria. E il direttore d'orchestra, Andrea Colombini, regala un sogno al pubblico. Estratto a sorte, uno spettatore dirige l'ultimo brano, la celebre Radetzky March. Uno scherzo? No. Spiega il direttore: "Se non si cambiano le regole, se non si annulla la distanza tra podio e pubblico, se non si cancella l'etichetta fine a se stessa, la musica classica muore, diventa una faccenda da vecchi barbagianni".

Ironici ma professionali. Informali ma tuttavia seri. Dev'essere la stessa idea che ha anche Barack Obama, quando di recente s'è presentato ai giornalisti alla Casa Bianca a parlare di politica internazionale in giacca, sì, ma senza cravatta. E nessuno ha trovato niente da ridire. E si che la stampa americana non scherza, sferza sul protocollo e il galateo. A cominciare dagli abiti senza maniche della moglie Michelle.

Due segnali, ma ce ne potrebbero essere tanti, di un cambiamento in atto nella società, e non solo in Italia. È una rivoluzione culturale, ma Mao Tse Tung non c'entra. In altre parole: la serietà, le capacità personali e professionali, la qualità del lavoro non si identifica più con la rigidità e il formalismo.

È una regola che all'estero si sta facendo strada anche nel settore gastronomico. Ma è poco, pochissimo seguita in Italia. Perché i locali, specie di alto livello, fanno fatica a comprendere questa "voglia di liberazione" dalla schiavitù dell'etichetta che si sta diffondendo - a ogni fascia d'età - ed è direttamente proporzionale al desiderio di essere se stessi. Che vuol dire stare bene, a proprio agio. Anche a tavola.

Alfred Tennyson, grande poeta inglese dell'Ottocento, aveva capito tutto quando scriveva questi versi: "Perfettamente imperfetta, gelidamente regolare, splendidamente nulla, / Morta perfezione, nulla di più". Aveva ragione, perché noi vogliamo vivere. Perché dalla musica alla gastronomia tutto è vita.

L'INIZIATIVA . SONO IN CORSO IMPORTANTI LAVORI DI RISTRUTTURAZIONE SINO A FINE GENNAIO

## Calandre, che sorpresa!

*L'obiettivo è realizzare un locale di alto livello che sappia essere informale*

di Romina Savi

Un piccolo "giallo" a Rubano. Ferie più lunghe in questo inizio d'anno alle "Calandre". Ma, soprattutto, ferie... lavorative. Perché al locale di via Liguria sono in corso importanti lavori di ristrutturazione, al termine dei quali le "Calandre" cambieranno radicalmente volto. Raffaele Alajmo, senza svelare tutti i segreti e il finale (come ogni regista di film gialli) fornisce però qualche indizio per risolvere il piccolo mistero.

**Perché avete deciso di cambiare "Le Calandre"?**

"Perché siamo convinti di essere il primo cliente... di noi stessi. Così, stiamo progettando il locale che noi vorremmo trovare, non solo quello che ci piace come ristoratori ma soprattutto quello che ci affascina come clienti".

**Cosa vi ha spinto a questa trasformazione? E cosa avete in mente?**

"Ci siamo resi conto che sta avvenendo un cambio generazionale della nostra clientela. "Le Calandre" è frequentato per oltre il 50% da persone di età compresa tra i 35 e i 55 anni; molti di loro sono manager o titolari di aziende importanti, che ricercano un luogo dove poter trascorrere una piacevole serata, "spogliandosi" delle vesti lavorative.

**L'obiettivo di questa ristrutturazione è quindi filosofico**

"Certo. Intendiamo creare un locale in grado di eliminare qualsiasi pregiudizio che un cliente può avere nei confronti di ristoranti

che godono di una certa fama e notorietà. Molto semplicemente vogliamo mettere a proprio agio le persone".

**In che modo?**

"Chi sta a tavola da noi deve avere un senso di benessere, di familiarità e deve trovare un'accoglienza calorosa e attenta, pari a quanto emerge dai piatti di Mas-similiano".

**Il locale sarà anche fisicamente ispirato alla filosofia della "leggerezza" che già è seguita in cucina?**

"Senz'altro. La nostra cucina ha già iniziato questo cammino da tempo, con una serie di scelte che hanno rotto gli schemi: pensi all'idea di mangiare con le mani alcuni piatti. Ora la leggerezza si sposta anche in sala. Il nostro è un servizio professionale, ma non rigido. Siamo convinti che anche a tavola e nel locale si possa ricreare la stessa atmosfera di freschezza, senza troppi formalismi".

**Ma, concretamente, quale aspetto assumeranno "Le Calandre"?**

Non desidero influenzare in alcun modo i clienti suscitando particolari aspettative. Quello che mi preme sottolineare è che il nuovo ristorante è frutto di un percorso iniziato cinque anni fa con la ristrutturazione del "Calandrino", passato poi per la "Sala dei Cavalieri" sino ad arrivare a quello che sarà "Le Calandre" del futuro.

**Per attuare questo progetto vi siete affidati a un architetto famoso?**

No. Anche in questo caso abbiamo lavorato con gli stessi criteri della cucina, creando un team di lavoro - come è nostra abitudine fare - e selezionando quegli artigiani che hanno condiviso il nostro obiettivo. Nulla è stato lasciato al caso.

**Quando ci si potrà sedere a tavola nelle nuove Calandre?**

Negli ultimi giorni di gennaio prevediamo la riapertura al pubblico.



IL PIATTO . FETTUCCINE FAMOSE NEGLI USA MA SCONOSCIUTE IN ITALIA

## Ma chi era Alfredo?

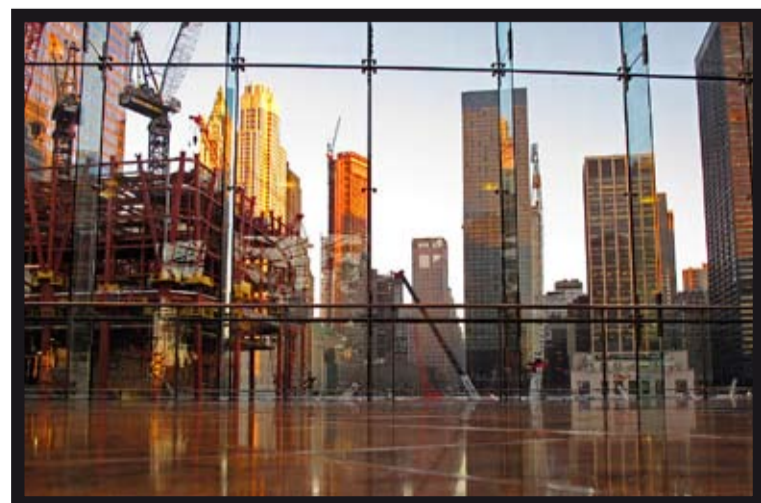
*La pasta al burro che ha conquistato gli Usa*

di Marisa Huff

New York pullula d'italiani. E non mi riferisco ai 608.000 italo-americani che ci vivono, ma ai 445.000 turisti italiani che nel 2009 hanno visitato la Grande Mela. Il viaggiatore italiano che volesse ritrovare l'atmosfera di casa in uno dei ristoranti di Little Italy, sarebbe però sorpreso nello scoprire quali piatti sono venuti a rappresentare la cucina italiana nella testa della maggioranza degli americani. Le fettuccine Alfredo sono forse l'esempio più eclatante: un piatto molto comune nel menù dei risto-

ranti americani, e per lo più sconosciuto in Italia, che ha lasciato innumerevoli turisti italiani con la domanda... "ma chi cavolo è questo Alfredo?". Basata su una ricetta per fettuccine al burro inventata dal ristoratore romano Alfredo Di Lelio, la versione americana standard delle fettuccine Alfredo - come quella citata nelle ultime edizioni di Joy of Cooking, il più popolare libro americano di cucina - richiede pasta fresca, burro, panna e Parmesan grattugiato. Molto spesso oggi vengono accettate variazioni sul tema che preve-

dono l'aggiunta di pezzi di pollo alla griglia, aglio o piselli. Secondo The Encyclopedia of American Food & Drink di John Mariani questo piatto arrivò negli Stati Uniti grazie a due famosi attori di Hollywood. Durante un soggiorno a Roma negli anni Venti, Douglas Fairbanks e Mary Pickford avevano preso l'abitudine di cenare ogni sera alla trattoria di Alfredo in Via della Scrofa. I due attori si erano letteralmente innamorati della pasta al burro di Alfredo e in segno di gratitudine gli vollero regalare un cucchiaino e una forchetta dorati. La storia catturò l'attenzione di alcuni giornalisti internazionali e così la ricetta delle fettuccine di Alfredo cominciò il suo viaggio sull'Oceano Atlantico. La ricetta originale del condimento di Alfredo era una combinazione di Parmigiano Reggiano e burro fatto in casa (con un alto contenuto di grassi), dato a sua moglie dopo la nascita del loro figlio. Per compensare la mancanza negli Stati Uniti di un burro così ricco e cremoso, i cuochi americani decisero di aggiungere panna (e a volte tuorlo d'uovo). La popolarità delle fettuccine Alfredo diventò enorme dopo la Seconda Guerra Mondiale quando gli americani cominciarono a viaggiare nuovamente verso l'Europa: nel 1950 Alfredo spostò la sua trattoria in Piazza Augusto Imperatore, continuando ad attrarre camionate di turisti americani. Il 21 novembre 1961, Di Lelio fu incoronato "Re delle fettuccine, Alfredo il Grande" dal Los Angeles Times. Sconosciute dalla maggioranza degli italiani, le fettuccine Alfredo erano diventate il loro piatto nazionale.



LA  
FOTO  
DI  
WOWE

'WE ARE UNDER  
CONSTRUCTION'

GROUND ZERO  
NEW YORK CITY  
DICEMBRE 2009

L'INCONTRO . UNA VENTINA DI ETICHETTE PROVENIENTI DA GERMANIA, AUSTRIA E ALSAZIA

# La Montecchia benedice il Riesling

## Una "carta nella carta" dedicata a questo bianco sorprendente

Una passione nata dieci anni fa quella di Mauro Meneghetti per il Riesling, vino ancora poco conosciuto nel nostro Paese, che invece merita un'attenzione particolare, perché in grado di regalare grandi sorprese al naso e al palato. Dopo numerosi viaggi alla ricerca dei migliori produttori, è nata l'idea di creare una "carta dentro la carta", chiamata "Riesling e dintorni", che va ad affiancarsi a quella appena rinnovata. Questa selezione, composta da una ventina etichette provenienti da Germania, Austria e Alsazia, è completata anche da Sylvaner e Grüner Vertliner, espressione più fresca e semplice di questi terroir. "Il Riesling Tröcken è un vino dalla grande personalità, mai banale e con profumi non scontati - spiega Mauro Meneghetti - E' un vero peccato che in Italia ci siano pochi importatori e soprattutto manchi una cultura attorno a questo bianco".

Si tratta di un vino dalla spiccata mineralità che al naso rivela caratteristici profumi di "idrocarburi". E' fruttato senza essere sfacciato e anche dopo 10-15 anni di invecchiamento possiede una freschezza e bevibilità difficilmente riscontrabili in altri bianchi. "L'annata migliore è senz'altro quella del 1997 - sostiene Mauro Meneghetti - nella quale ho ritrovato, con estrema grazia ed equilibrio, tutte le caratteri-

stiche di questo vitigno". Oltre ad essere un vino da antipasto, il Riesling, grazie alla sua nota che ricorda gli idrocarburi, è perfetto con i piatti a base di tartufo (anch'esso caratterizzato da questa nota peculiare), con la battuta di carne cruda e con piatti a base di pesce. Può essere anche un bianco da meditazione, da bere a piccoli e lenti sorsi per apprezzarne l'evoluzione e le sfumature. (R.o. Sa)



IL VINO . ESCE IL "SELVA" 2003 DI CAVAZZA DOPO SEI ANNI DI ATTESA

## Dolcezza e tanta pazienza da diventare... un santo

di Angelo Sabbadin

Il Vin Santo di Gambellara è l'unico esistente in Veneto che ha ottenuto nel 1970 la "doc". La zona di produzione, che confina ad ovest con quella del Soave, comprende i comuni di Gambellara, Montebello, Montorso e Zermeghedo. L'unicità di questo vino da meditazione è data dalla tecnica di vinificazione che prevede, in primo luogo, un'accurata selezione delle uve garganega direttamente nel vigneto. A questa fase segue l'appassimento dei grappoli, che avviene con la legatura degli stessi sino a formare lunghe collane appese, chiamate "picai". A differenza dell'appassimento in cassetta, questo sistema consente all'aria di circolare tra gli acini, evitando la formazione di umidità e di muffe dannose. L'unica pecca di questo vino è la quantità: è talmente poca che non è prevedibile al momento una commercializzazione capillare. Il Vin Santo di Gambellara, può essere definito un vino di pazienza: se qualcuno avrà

voglia di aspettarlo è in grado di raggiungere senza affanni il mezzo secolo di vita. Questo vino viene prodotto solo nelle migliori annate: quello degustato, è il "Selva" 2003 dell'azienda Agricola Cavazza. La torchiatura manuale avviene tradizionalmente durante la Settimana Santa. Il mosto è messo a fermentare e maturare per tre anni in piccole botti di rovere da 228 litri. Il colore del vino è il tipico ambrato che tende a quello del legno di rovere. La sua consistenza è tale da raggiungere una "viscosità", da quanto è concentrato. Al naso rivela profumi di tostatura di mandorle, confettura di fichi e albicocche, datteri canditi, caffè, cera d'api, caramella d'orzo. Al palato è caldo, cremoso, armonico con una grande persistenza. E' un grande vino da meditazione da degustare accompagnato da un po' di buona musica e senza fretta, per poterlo scoprire in ogni sua sfumatura. Sicuramente la voce calda di Mario Biondi e le note del suo nuovo album "IF", sono l'ideale per sorseggiare questo prezioso liquido ambrato.

SAPORI DELLA TRADIZIONE . IL LABORATORIO DEL "CALANDRINO" PREPARA FRITTELLE E CROSTOLI

# Il segreto di Rita sta nella frittura

"Per i dolci di carnevale usare soltanto olio di oliva e zucchero semolato"

Dall'irresistibile profumo zuccherino, frittelle e crostoli (a seconda della regione, chiamate anche chiacchiere o bugie) diffondono quel profumo dolce che annuncia l'arrivo del Carnevale. I dolci rappresentano l'essenza stessa della festa lunga settimane prima dell'inizio della Quaresima. Il Carnevale più famoso del mondo si trova a pochi chilometri: è quello di Venezia. Ai tempi della Serenissima il Carnevale era il momento più atteso dai veneziani, che festeggiavano organizzando spettacoli e "feste da ballo in campielo". I balli nella Corte del Fondaco dei Turchi davano il via alle feste danzanti di Carnevale, che proseguivano poi in molti altri luoghi della città: piazza San Marco, riva degli Schiavoni e gli altri campi di Venezia diventavano immensi palcoscenici in cui si organizzavano intrattenimenti di ogni tipo e durante il Carnevale la città era tutto un proliferare di feste e spettacoli a cui partecipavano veneziani e foresti.

Ma torniamo ai dolci. A Venezia la "frittola" era considerata quasi un dolce nazionale ai tempi della Serenissima. A produrre le fritte erano i "fritolieri", al tempo stesso produttori e venditori di

frittelle. Agganciandosi a questa antica tradizione, il laboratorio della pasticceria del Calandrino, che ha appena terminato la produzione dei lievitati natalizi, è ora già lanciato per i dolci del carnevale. Oltre alle frittelle classiche, di frutta (ananas e mela) e ripiene di crema o zabaione, nel banco pasticceria del Calandrino si troveranno anche crostoli, da sempre apprezzati per la loro leggerezza e friabilità. "La ricetta" - racconta Rita Alajmo - è la stessa di mia mamma. Dopo varie prove l'ho codificata per usarla in laboratorio". Gli ingredienti sono pochissimi, ma il segreto sta nell'olio di oliva, che va fatta esclusivamente con olio di oliva, per conferire un delicato sapore ai dolci e una croccantezza ineguagliabile. E per finire, una spolverata di zucchero semolato, perché quello a velo rischia di inumidire l'impasto.

Per un dolce assaggio, la pasticceria "Il Calandrino" è aperta dal martedì al sabato dalle 8 alle 21 e la domenica dalle 8 alle 20.

"Pasticceria Il Calandrino"  
Via Liguria 1 - 35030 Sarmeola di Rubano (PD) - tel. 049 630303 oppure calandrino@alajmo.it



Rita Chimento

LA RICETTA . LE CELEBRI SEPIE AL NERO DI MASSIMILIANO ORA VIVONO UNA NUOVA VITA

# Un cappuccino da... portarsi a casa

## È diventato anche uno dei piatti pronti disponibile da In.gredienti

di Massimiliano Alajmo

Cappuccino di seppie al nero

Inizialmente servito in un piatto fondo, ha trovato poi forma nella trasparenza. Un bianco e nero verticale, enfatizzato dal ricordo perimetrico della seppia, un gioco votato a rivalutare la dignità degli ingredienti poveri. Il cappuccino, rappresentato da un gusto basico-sapido, si può paragonare a un tiramisù: la patata si traveste da mascarpone e la seppia da caffè. Semplice e avvolgente, stimola la salivazione in un compiacimento gustativo dai tratti infantili.

Ingredienti per 4

Per le seppie al nero

300 gr. di seppie pulite tagliate a cubetti  
150 gr. di brodo vegetale  
20 gr. di olio extravergine di oliva  
30 gr. di vino bianco  
20 gr. di cipolla bianca tritata  
20 gr. di olio extravergine di oliva  
¼ di spicchio di aglio  
½ foglia di alloro  
un pizzico di sale  
nero di seppia (ricavato dalla sacca durante la pulizia della seppia).

Sudare la cipolla e l'aglio nell'olio, unire le seppie, rosolare appena e bagnare poco per volta con il vino bianco. Sfumare e aggiungere il nero di seppia e il brodo vegetale poco alla volta. Inocerchiare e cuocere lentamente fino a intenerimento delle polpe.

Per la crema di patate  
450 gr. di patate pelate a pasta bianca tagliate a cubetti di 2 cm  
100 gr. di panna  
95 gr. di latte

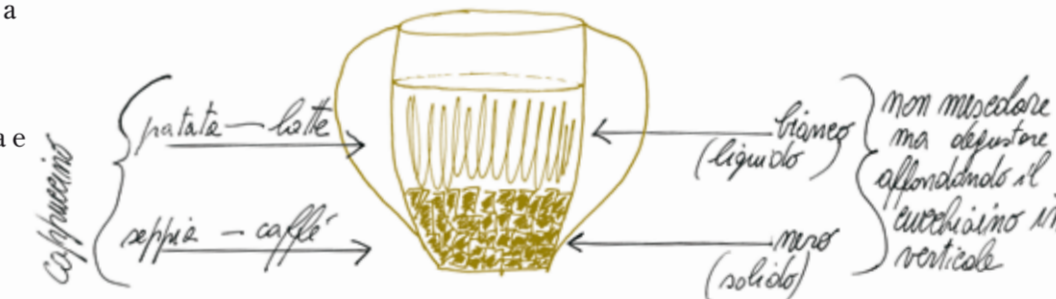


60 gr. di brodo vegetale bollente  
20 gr. di olio extravergine di oliva  
6 gr. di sale  
3 gr. di zucchero  
3 gr. di erba cipollina a julienne  
1,5 gr. di salsa di soia

Preparazione

1 cucchiaino di erba cipollina tagliata a julienne  
qualche goccia di olio extravergine di oliva

Porre in un bicchiere di vetro trasparente un cucchiaino di seppie al nero e ricoprirle con la crema di patate. Terminare guarnendo sopra con alcune gocce del sugo di cottura delle seppie e con l'olio; cospargere con un pizzico di erba cipollina.



L'ANGOLO DEL MEDICO . DIETE E ALIMENTAZIONE: SERVE EQUILIBRIO DI SCELTE E BUON SENSO

# Passeggiare è la migliore medicina

Una camminata a passo sostenuto serve molto per stare in forma

di Mauro Defendente Febbrari\*

Reduci dalle festività natalizie e di Capodanno, giornate fatte apposta per alzare i livelli-soglia di rischio per la nostra salute, è doveroso fare i conti con qualche chilo in più accumulato. L'obiettivo è raggiungere il peso più adatto al miglior stato di salute: dimagrire significherebbe saper gestire il proprio peso, ma soprattutto evitare di recuperare il peso perduto. Si faccia comunque attenzione a non porsi degli obiettivi eccessivamente ambiziosi; esagerare alla ricerca di un peso "ideale" inesistente, è altrettanto errato quanto lasciarsi andare senza controllo di fronte a qualcosa che ci attrae. Gli esperti consigliano di puntare ad un calo ponderale del 10% del nostro peso

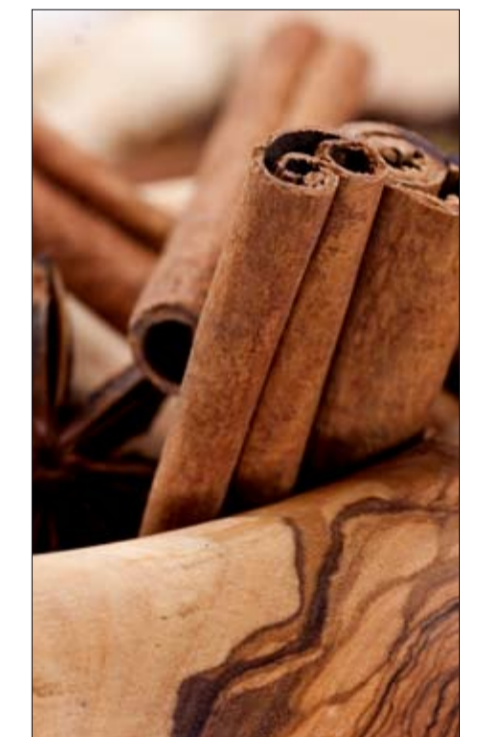
iniziale, anche se tale raggiungimento potrebbe non corrispondere ai desideri di molti di noi. Il peso ideale non esiste; esiste un valore ragionevole o razionale, con il quale si raggiunge un buon equilibrio fra salute fisica ed esigenze psicologiche sociali: vivere male per morire bene non ne vale la pena! Gli obiettivi quindi da raggiungere, quando si vuole perdere peso, ma è così anche nella vita di tutti i giorni, devono risultare concretamente realizzabili e soprattutto mantenibili nel tempo, non solo per evitare la sindrome yo-yo, ma anche per non generare frustrazioni legate al mancato raggiungimento di un obiettivo, che in questo caso, non sarà per incapacità ma bensì per eccessiva ambizione.

Le calorie sono l'energia fornita dai cibi dei quali ci nutriamo. Analizziamole queste calorie, unità di misura come il metro, che misurano la quantità di energia che gli alimenti regalano al nostro organismo. Rappresentano la quantità d'energia necessaria per aumentare di un grado la temperatura di un chilo d'acqua. Perciò, quando si dice che 100 grammi di fragole apportano 27 calorie, significa che questi frutti, nel nostro corpo, riescono a sprigionare una quantità d'energia pari a quella necessaria per fare salire di 27 gradi la temperatura di un litro d'acqua. Ogni grammo di proteine e carboidrati negli alimenti apporta 4 calorie, ogni grammo di grassi ne apporta 9. Non esistono cibi che non apportino calo-

IL PRODOTTO

# Le spezie di Thiercelin

Massimiliano da tempo ha scelto di utilizzare per la sua cucina le spezie di Thiercelin, famiglia francese che da più di 200 anni ricerca, seleziona, importa e lavora in maniera magistrale questi prodotti. Le spezie di Thiercelin dal lontano Oriente sono arrivate anche nella nostra bottega In.gredienti, pronte per dare quella nota in più a tutte le ricette. Oltre a quelle classiche come lo zafferano, protagonista dello storico "risotto allo zafferano con polvere di liquirizia", l'ance stellato, la cannella, il cardamomo, il coriandolo, la curcuma, il finocchio, la noce moscata, la paprika e il curry di Madras, molto intriganti sono dei mix di spezie, il garam masala e il tandoori masala, che riportano il palato ai profumi caldi e avvolgenti della cucina indiana. (E.C.)



\* (medico endocrinologo e nutrizionista)

IL PERSONAGGIO . MAURO MENEGHETTI, SOMMELIER E NUMERO DUE DEL LOCALE

# Il vino, un "colpo di cuore"

"Sedici anni alla Montecchia, una sfida vinta ogni giorno"

La "Montecchia" l'ha vista nascere. E crescere, in questi sedici anni vissuti in sala a Selvazzano. Ma l'ambiente delle "Calandre" lo conosce bene, da vent'anni, cioè da quando era cuoco e collaborava con Rita Chimetto, allora chef del ristorante di via Liguria. Perché Mauro Meneghetti, 38 anni, padovano, un diploma all'istituto alberghiero "Pietro d'Abano" di Abano, prima di diventare il raffinato sommelier che oggi tutti conoscono, nasce come cuoco. Poi passò in sala, come cameriere: alle "Calandre" avevano un posto scoperto e quell'offerta, che lui subito accettò, rappresentò la svolta della sua vita. "Lavorando con Raffaele ho capito che esisteva il vino buono. E mi sono appassionato. Così iniziai ad approfondire e a frequentare corsi". Alla "Montecchia" festeggerà il sedicesimo compleanno della gestione Alajmo il prossimo 15 marzo. A Giulio Cesare le Idi di Marzo portarono malissimo, alla "Montecchia" quel giorno è una ricorrenza da festeggiare: "Siamo partiti con passione e lentamente l'abbiamo trasformato da ristorante di club in ristorante gastronomico con una stella Michelin, frequentato da clienti italiani e internazionali. Oggi Mauro Meneghetti è il secondo di Erminio Alajmo. Cos'ha imparato in questi sedici anni? "Ho imparato a mettermi in gioco tutti i giorni, perché per noi ogni giorno era una sfida nuova. Il locale è cresciuto secondo la filosofia Alajmo, che ha sempre visto la Montecchia come un locale di famiglia, meno impegnativo delle Calandre". Un merito che si riconosce? "Aver cre-



Mauro Meneghetti

duto nel vino a calice, idea che all'inizio era osteggiata. Invece è una proposta vincente. Serve a far crescere il cliente, serve a far girare quasi completamente la Cantina (in un anno cambio quasi tutte le 450 etichette di cui è fornita) consente a me di imparare". E in più, in tempi di etilometro, bere il vino a calice vuol dire gustare senza eccedere né avere il rimpianto di dover lasciare mezza bottiglia sul tavolo".

Mauro Meneghetti è sempre stato un convinto promotore dei vini dei Colli Euganei: "La loro scoperta e valorizzazione è passata attraverso la Montecchia - commenta orgoglioso - È una delle maggiori

soddisfazioni di questi sedici anni". Esiste un vino da "colpo al cuore"? "Certo - risponde - il Riesling, le Malvasie per i bianchi e il pinot nero per i rossi. Di recente sono stato in Borgogna: quando ci si rende conto che da due vitigni ogni azienda sforna 15 etichette per tipo, si capisce che oltre all'enologia c'è ben altro. C'è cultura". Mauro Meneghetti ha coltivato per dodici anni la passione per i cavalli, arrivando anche a buoni risultati agonistici. La sua specialità sono gli ostacoli. Meglio un buon vino o un buon cavallo? "Un buon vino - risponde - Non ho dubbi". (a.d.l.)

L'OFFERTA . I VINI

## I "secondi" di Bolgheri

Questo mese presentiamo i "secondi" vini di due grandi aziende di Bolgheri diventato luogo culto dei grandi rossi ottenuti da taglio bordolese. Entrambi i vini sono della vendemmia 2007, che in Toscana è stata eccezionale: il primo vino è "Guidalberto" della Tenuta San Guido, il cui nome è un omaggio al conte Guido Alberto della Gherardesca, famoso per aver fatto piantare i cipressi lungo il celeberrimo viale bolgherese reso immortale dei versi del Carducci. Il Guidalberto è un vino più pronto rispetto al suo fratello maggiore Sassicaia, d'impostazione moderna e segna l'incontro tra il merlot (40%), il sangiovese (20%) e il cabernet sauvignon (40%), tutte particelle situate in prossimità dei vigneti del Sassicaia, il vino affina in barriques di rovere americano per 12 mesi. Il secondo vino è "Le Serre Nuove dell'Ornellaia" prodotto da Tenuta dell'Ornellaia, nato nel 1997 a seguito della decisione di effettuare un'ulteriore selezione nella fase di assemblaggio dei vini base provenienti dai vigneti più giovani, che danno vita all'Ornellaia. Freschezza e morbidezza con una struttura, equilibrio e intensità tipiche del grande terroir dell'azienda, "Le Serre Nuove dell'Ornellaia" è composto con 40% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc e 5% Petit Verdot. Il vino affina in barriques nella cantina di Ornellaia a temperatura controllata per un periodo di circa 15 mesi. Entrambi i vini sono in vendita da "In.gredienti": "Guidalberto 2007" a 34 euro mentre "Le Serre Nuove dell'Ornellaia" a 32 euro. (Ro.Sa)

## L'idea I piatti de Le Calandre a casa vostra



Una grande cucina a casa vostra. E' questo l'obiettivo gustoso della gastronomia "In.gredienti", la nuova linea di piatti pronti, facili e veloci da realizzare. Confezionati in eleganti contenitori, adatti al microonde e al forno tradizionale, possono essere serviti direttamente in tavola.

E per gli amanti dei piatti delle Calandre, su prenotazione è possibile ordinare il "Cappuccino di seppie al nero" e la "Battuta di carne cruda piemontese con la salsa d'uovo tartufata", per portarsi anche a casa le emozioni della cucina di Massimiliano.

Per informazioni e prenotazioni: "In.gredienti" tel 049 635366 oppure in.gredienti@alajmo.it

## Alajmo card L'offerta: zafferano e liquirizia!



Duplici offerta dedicata ai possessori delle card Alajmo: gli ingredienti del risotto con lo zafferano e la polvere di liquirizia, accompagnati dalla ricetta e, volendo, anche il set di 2 stoviglie "Riso" della linea di porcellane "In.gredienti", prodotte da Rosenthal. L'offerta è così composta:

- 1 conf. di riso Carnaroli "In.gredienti"
- 1 vasetto di zafferano "Thiercelin"
- 1 vasetto di liquirizia calabrese in polvere
- 1 bottiglia di olio "Riserva di Max"

La confezione è in vendita al pubblico a 36 euro. I possessori delle card potranno averla a soli 29,90 euro. Aggiungendo agli ingredienti del risotto le 2 stoviglie "Riso", al pubblico la confezione costa 96 euro, mentre ai possessori delle card Alajmo 79,90 euro. L'offerta è valida fino al 31 gennaio 2010.

## L'iniziativa "Grandi per Bene" Solidarietà e arte con Massi e Raf

Sono in vendita alla Galleria Anna Breda Arte Contemporanea di Padova, i 13 ritratti di personaggi eccellenti che hanno lasciato un segno nella storia di Padova. Fra i 13 protagonisti ritratti dal maestro veneziano Pier Giorgio Baroldi ci sono anche Massimiliano e Raffaele Alajmo, che hanno aderito a questa iniziativa, realizzata da Padova Ospitale e dalla Fondazione Help for Life nata nel per offrire cura e assistenza alle fasce deboli delle popolazioni, sia nel territorio locale sia nei Paesi in via di sviluppo, il cui ricavato sarà destinato alle opere di allestimento del Museo di Storia della Medicina e della Salute di Padova di via San Francesco.

Per informazioni: Galleria Anna Breda via S. Francesco 35 Padova telefono 049 8774401.

Il Calandrangolo  
Gennaio 2010

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](http://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](http://www.alajmo.it). Titolare e responsabile dei dati raccolti è Raffaele Alajmo - In.gredienti Srl via Liguria 1 - Sarmeola di Rubano (PD)