

Ecco il nuovo **Menù**

Puntuali ad ogni cambio di stagione, ecco che in cucina a "Le Calandre" cala il sipario sulla stagione fredda e si aprono le porte ai sapori della primavera.

Sono ormai settimane che lo chef Alajmo lavora incessantemente sui nuovi piatti e curiosando tra i fornelli, abbiamo visto l'arrivo dei primi asparagi, delle erbette di campo e di "nuovi profumi". E proprio in questa fattispecie cogliamo l'occasione per parlare di essenze. Non si tratta di ricostruzioni sintetiche di profumi ma di estrazioni purissime, ottenute da agrumi, spezie ed erbe aromatiche, che da diversi mesi Massimiliano sta utilizzando nella preparazione di alcuni piatti. Una straordinaria anteprima abbiamo avuto modo di degustarla qualche settimana fa, nel corso della cena organizzata a Montecchia, dove lo chef **Alajmo** e il maestro profumiere **Lorenzo Dante Ferro** hanno cucinato a "quattro mani". Il risultato è stata una serata in cui queste essenze hanno per un attimo abbandonato la consueta veste di "accessorio", diventando ingredienti veri e propri della ricetta. E' stata emozionante ad esempio la "tempura di scampi e zenzero", dove il profumo fresco e piccante dello zenzero si è fuso con la

dolcezza dello scampo e la croccantezza della tempura. O come il "risotto bianco con liquirizia e limone", nel quale l'olio essenziale di limone ha esaltato la freschezza della polvere di liquirizia. E queste sono solamente suggestioni per invogliarvi ad assaggiare il nuovo menù. Si respira aria di novità anche al "Calandrino", dove a breve i piatti dell'inverno lasceranno posto a ricette più fresche e leggere. Se invece volete provare il **menù dedicato alla primavera**, allora "La Montecchia" sarà lieta di proporre un percorso dedicato con tutte le novità, sia della cucina e anche della sua ricca cantina.



Giancarlo Saran, Massimiliano Alajmo e Lorenzo Dante Ferro

Massimiliano a Parigi per **Sirest Ideas 2008**

Dal 30 marzo al 2 aprile, nella sede di Paris Expo, si terrà la settima edizione di "**Sirest Ideas 2008**", uno dei più importanti saloni professionali dedicati al mondo della ristorazione e dell'accoglienza. Quest'anno i fondamenti su cui si baserà la manifestazione parigina saranno "nutrizione, salute e piacere", tre concetti imprescindibili su cui sta puntando sempre di più la cucina di qualità.

All'inaugurazione, che avrà luogo **lunedì 31 marzo 2008**, il presidente di "Sirest Ideas", lo chef *Joël Robuchon*, ha voluto che al taglio del

nastro fossero presenti i più importanti chef stellati del panorama internazionale. E insieme a nomi famosi come Heston Blumenthal, Marc Veyrat, Tetsuya Wakuda, ci sarà anche Massimiliano Alajmo unico chef italiano invitato.

Non a caso questi chef presenzieranno alla conferenza di inizio lavori dal titolo "Quelle vision de la gastronomie pour demain?", dalla quale sicuramente emergeranno interessanti spunti per tracciare le linee guida della gastronomia del nuovo millennio.

I prossimi Wine Tasting

Buone notizie per gli appassionati bevitori: sono arrivati i nuovi vini, che vi invitiamo a provare durante i nostri **wine tasting**, il **sabato pomeriggio da "A Vittorio"** in compagnia dei sommelier de "Le Calandre" e del "Calandrino".

Abbiamo in programma 6 appuntamenti, nel corso dei quali avrete modo di conoscere alcune realtà enologiche di grande pregio e degustare gratuitamente cuvée esclusive create appositamente per la famiglia Alajmo.

Il primo wine tasting in programma da "A Vittorio" è per **sabato 15 marzo dalle ore 16.00 alle 20.00**, per assaggiare uno straordinario rosso della Borgogna: "**Côte de Nuits Village**" 2005 di Jean Marc Milliot. Per descrivere questo vino partiamo dal produttore, un vero e proprio "artigiano", che si prende cura dei suoi vigneti e della terra utilizzando solo le mani, senza mezzi meccanici, fertilizzanti chimici e pesticidi. L'azienda possiede 7 ettari, collocati nei cru più prestigiosi della Côte de Nuits. I grappoli vengono pigiati e

prima della loro vinificazione tradizionale fanno la macerazione con le bucce a freddo, completando il loro percorso in barrique al 50% nuove e al 50% di secondo o terzo passaggio.

L'annata di questo rosso, tra le migliori degli ultimi anni, ha dato come risultato un vino di grande corpo ed equilibrio, sia come zuccheri, tannini e acidità. Si abbina a primi piatti importanti, a carni rosse e a formaggi saporiti ma non troppo stagionati.



Foto di Giovanni De Sandre

Eventi in Veneto:

Gioielli d'autore - Padova e la scuola dell'oro

*dal 4 aprile al 3 agosto 2008
Palazzo della Ragione – Padova*

Il prossimo 4 aprile sarà la giornata inaugurale della mostra "Gioielli d'autore – Padova e la scuola dell'oro" che si terrà nella suggestiva sede del Palazzo della Ragione e rimarrà aperta fino al 3 agosto. La mostra, promossa dal comune di Padova e dalla soprintendenza al patrimonio storico artistico ed etnoantropologico della regione Veneto, propone un centinaio di vetrine espositive, disegnate da Giampaolo Babetto, accoglierà più di 500 pezzi, di cui molti inediti, veri e propri gioielli-scultura, che

accompagneranno il visitatore in un "viaggio" dagli inizi degli anni cinquanta del Novecento ad oggi attraverso l'originale produzione orafa di quella che oggi viene unanimemente riconosciuta nel mondo come "Scuola orafa patavina". L'occasione è di quella da non perdere anche perché all'interno del palazzo della Ragione, oltre al famoso ciclo di affreschi quattrocenteschi opera del maestro padovano Niccolò Miretto, sarà possibile ammirare la statua appena restaurata del grande cavallo ligneo da sempre considerata uno dei simboli della città.

<http://www.padovanet.it/padovacultura>