

Massimiliano Alajmo nominato “Gran maestro di cucina”

Si è svolta il 12 ottobre 2007, nella cittadina abruzzese di Villa Santa Maria di Chieti la cerimonia di intronizzazione di 30 nuovi Maestri di Cucina ed Executive Chef della Federazione Italiana Cuochi, nel corso della quale Rita ed Erminio Alajmo hanno rappresentato Massimiliano Alajmo, per la prestigiosa nomina di “Gran Maestro di Cucina”.

Ogni anno questo importante evento, organizzato dall’Ordine Professionale Maestri di Cucina ed Executive Chef, è motivo di orgoglio per riunire quelle figure professionali che si sono maggiormente distinte nel settore culinario, per le loro capacità di insegnamento, di ricerca e di elevata qualità del lavoro svolto, lasciando una traccia importante anche per le generazioni a venire.

In concomitanza dei festeggiamenti del patrono dei cuochi, San Francesco Caracciolo, (nativo di Villa Santa Maria) che cade il 13 ottobre, il direttivo dell’Ordine Professionale dei Maestri di Cucina e degli Executive Chefs, ha deciso di premiare 3 grandi personaggi, tra cui Massimiliano, già facenti parte della categoria dei cuochi, ma non ancora annessi all’Ordine, attraverso un importante

riconoscimento di natura “straordinaria” (in quanto non contemplato dal regolamento della Federazione Italiana Cuochi) con le seguenti motivazioni:

«Massimiliano Alajmo, executive chef del ristorante “Le Calandre” di Sarmedola di Rubano (PD), oltre ad essere uno dei più giovani chef a ricevere il titolo di Gran Maestro di Cucina, è stato scelto per aver ottenuto e mantenuto i massimi riconoscimenti dalle guide internazionali, per distribuire sapientemente le Sue conoscenze acquisite a tutti i Suoi collaboratori, per essere il più giovane chef europeo con 3 stelle Michelin, dando lustro alla nostra categoria».



Rita ed Erminio a Chieti in rappresentanza di Massimiliano

ArtePadova

Mostra mercato di Arte Contemporanea

Dall’8 al 12 novembre 2007 cinque giorni dedicati alla cultura e all’investimento d’arte nell’ambito di un format collaudato, che segna ogni anno una considerevole partecipazione di operatori e pubblico. L’esposizione delle opere d’arte è affiancata, da incontri tra artisti, galleristi, esperti d’arte, giornalisti,

collezionisti, appassionati.

ArtePadova accompagna il visitatore in un viaggio lungo tutti gli stili e tutte le epoche proponendo i nomi importanti ma soprattutto segnalando nuovi talenti. Un’occasione preziosa per chi vuole conoscere e investire - www.artepadova.it

Casa in luce una nuova vetrina

Una nuova vetrina padovana per la linea "In.gredienti", i piatti disegnati da Massimiliano Alajmo e prodotti da Rosenthal. Diventano così due i punti vendita dove poter acquistare queste originali stoviglie, prima reperibili a Padova solo presso il ristorante "Le Calandre". Da mercoledì 18 ottobre nella centralissima Via San Fermo, nello showroom di "Casa in Luce", esclusivo punto vendita di articoli da regalo per la casa, specializzato anche nella progettazione "a 360 gradi" di spazi abitativi, tutta la linea "In.gredienti" insieme all'omonimo libro e agli sfiziosi prodotti selezionati dal negozio di alimentari di casa Alajmo, "A Vittorio", sono protagonisti di una colorata e spiritosa vetrina. Sempre nel pomeriggio di mercoledì 18 ottobre, Massimiliano e Raffaele Alajmo, insieme al titolare del negozio "Casa in Luce", Marco Denicolò,

hanno "brindato" all'inizio di una proficua collaborazione, che nei prossimi mesi vedrà protagonisti anche gli altri prodotti a marchio Alajmo, come i "Goti", i colorati bicchieri con l'impronta dello chef e le altre prestigiose stoviglie in vetro de "Le Calandre".



Massimiliano e Raffaele Alajmo insieme a Marco Denicolò nello showroom "Casa in luce"

Dal Calandrino alla pasticceria novità in cucina e in laboratorio

Dopo "Le Calandre" non poteva mancare "Il Calandrino" all'appello del cambio menù. Oltre al "piatto unico", la nostra combinazione bilanciata per il pranzo, sono stati introdotti i nuovi piatti, che richiamano i sapori della stagione autunnale. Ed è anche tempo di "Torta Pazientina" diventata ormai icona della pasticceria patavina. Nata attorno al 1600 esistono due leggende attorno a questo dolce. La prima risale all'antica abitudine

di dar ai convalescenti una fetta di questo dolce come "ricostituente", che "con pazienza", consentiva di riprendere le forze. La seconda (più reale) è legata alla pazienza necessaria a preparare questa torta. Rita Chimetto è riuscita a ricreare la versione più vicina all'originale, tanto che l'Accademia della Cucina Italiana, ha deciso di accogliere la sua ricetta come quella "ufficiale" della Torta Pazientina di Padova.

Dalla cantina La "Cuvée Angeline" di Jules Lassalle

Piccola maison fondata nel 1942 da Jules Lassalle a Chigny Les Roses, sulle montagne di Reims, possiede una superficie di 9,5 ettari, con viti che vanno dai 15 ai 25 anni di età media. Le vigne sono tutte ubicate in luoghi classificati "Premier Cru" a Chigny Les Roses.

La Cuvée Angeline rappresenta il prodotto "di classe" della maison "Lassalle". Si tratta di uno champagne di rara eleganza, ottenuto da 60% uve di Pinot Nero e 40% di uve Chardonnay, con carattere e corpo ben distinti, dovuti alla sua permanenza sui lieviti per un periodo minimo di 6 anni.