



ilcalandrangolo

Il Magazine della famiglia Alajmo | leCalandre . ilCalandrino . aVittorio . Montecchia . Maccaroni

Massimiliano e Raffaele protagonisti del MACEF per Rosenthal

In concomitanza con il **MACEF**, il salone internazionale della casa tenutosi nel mese di settembre a Milano, Massimiliano e Raffaele hanno presentato la **linea di stoviglie "In.gredienti"**, disegnate dallo chef e prodotte da Rosenthal. Dopo il lancio avvenuto a febbraio a Francoforte, stavolta è toccato al pubblico italiano. Nello show-room milanese dell'azienda tedesca, in presenza di giornalisti e concessionari italiani Rosenthal, Massimiliano ha **spiegato la filosofia progettuale della collezione** servendosi del linguaggio che meglio si presta ad esprimere la funzionalità di questa linea: le sue ricette. E se lo spaghetti con la salsa di peperone dolce affumicata ha perfettamente interpretato il senso del piatto **"Spaghetti"**, la "Nuvola di mela caramellata" si è espressa tramite il **"Tegamino"** così come il "Filetto impanato ma non cucinato" con il divertente piatto **"Toc I"**, che pare la tavolozza di

un pittore.

Le stoviglie "In.gredienti" sono disponibili presso tutti i concessionari e rivenditori Rosenthal in Italia. Per la città di Padova vi segnaliamo "Casa in luce", via San Fermo, 64/66 – Tel: 049 8753135



A scuola da Massimiliano Alajmo a Villa Cipriani

Due giornate di intenso lavoro per lo chef Alajmo, che nei giorni **21 e 22 ottobre** sarà a Venezia come docente presso la prestigiosa **scuola di cucina dell'Hotel Cipriani**. Nel corso di queste giornate Massimiliano insegnerà ad un numero ristretto di corsisti la creazione di un menù autunnale e ovviamente l'esecuzione dei

piatti dello stesso. Ogni partecipante, dotato di una postazione di lavoro attrezzata, potrà seguire passo per passo tutte le fasi per realizzare le portate e, *dulcis in fundo*, degustare le stesse. Dopo Massimiliano Alajmo sarà la volta di Michel Roux, chef del ristorante stellato londinese "La Gavroche".

Aspettando Natale...

Stiamo iniziando a prepararci per i regali di Natale e anche con gli appuntamenti mangerecci! A breve saranno disponibili le nostre nuove confezioni regalo, nelle nuovissime ed **eleganti scatole di legno personalizzate Alajmo**, nelle quali potrete trovare le nostre proposte oppure comporle a vostro piacimento. Il regalo top per il Natale 2007? La **nuova linea di piatti "In.gredienti"**, che potrete acquistare anche in abbinamento ai prodotti di nostra selezione come l'olio extravergine, la passata di pomodoro e il parmigiano stravecchio...per una ricetta gustosa pronta in pochissimi minuti! Per quanto riguarda il nostro calendario eventi, Vi anticipiamo che quest'anno la Famiglia Alajmo ha deciso di **festeggiare con Voi il Natale, in tutti i suoi ristoranti**. Al classico pranzo di Natale presso

"La Montecchia", si affiancheranno il **pranzo al Calandrino e... anche a "Le Calandre"**, tutti con un menù particolare studiato appositamente per i palati dei gourmet più esigenti.



Dalla cucina due gustose novità: il nuovo menù delle Calandre e il piatto unico del Calandrino

Buone notizie per i nostri palati affezionati: la prima riguarda il mondo **Calandre** che come consuetudine è lieto di annunciare **l'arrivo del nuovo menù**. Nessuna anteprima se non i profumi e i sapori dell'autunno, come il tartufo, le castagne, i cachi... Passando invece per la cucina de **"Il Calandrino"**, da circa un mese abbiamo introdotto **a pranzo** una novità che sta ricevendo consensi tra i nostri clienti: **il piatto unico**. Si tratta di una **combinazione equilibrata di 3 pietanze** (carboidrati, verdure e proteine), elaborate quotidianamente da Massi-

miliano e presentate con lo "stile Alajmo". **Il piatto unico consente di pranzare in modo veloce, sano e soprattutto appagante per il palato e per la vista**. Inoltre, per chiudere con un piccolo momento dolce, con il piatto unico sono serviti un cremino al caffè (si tratta di una morbida crema al cioccolato bianco o al gianduia su cui si versa il caffè espresso) e un assaggio dei mignon di pasticceria. Insomma, una proposta che pensa proprio a tutto... alla salute e al palato!
