



EDITORIALE

La cucina è lo specchio della propria generazione



di Antonio Di Lorenzo

Come la musica ne è la colonna sonora, la cucina è lo specchio della propria generazione. Nel ventunesimo secolo si mangia in modo diverso rispetto al Novecento, questo è facile comprenderlo, ma i piatti sono differenti anche rispetto a venti o trenta anni fa. Basta pensare, tanto per fare un esempio, allo smodato uso di panna e besciamella che caratterizzava gli anni Settanta, quando scoppiò un'autentica moda attorno a questi candidi ingredienti.

Se la gastronomia è un fatto culturale, ogni piatto come ogni bottiglia di vino assorbe gli umori culturali del periodo storico in cui è immersa. Fa tenerezza una cartolina diventata color seppia per il passare dei decenni; fanno sorridere i vestiti fuori moda, che allora magari erano perfino audaci. Allo stesso modo se bevessimo il vino che si produceva al tempo dei romani, lo sputeremo inorriditi. E il cuoco che riproduce un piatto classico lo fa sempre aggiungendo qualche cosa di suo, un ingrediente prima di tutto "culturale" che rende diversi i suoi spaghetti al burro (e fumo, come fa Massimiliano) da tutti gli altri, contemporanei o passati. L'anagrafe e la generazione, insomma, hanno un'importanza decisiva anche in cucina. Come nelle imprese del nostro Nordest, dove il "passaggio generazionale" è un nervo scoperto. Non a caso il 40% delle imprese non arriva alla seconda generazione con la stessa famiglia al timone e solo il 25% arriva alla terza. Ci vuole coraggio a tirarsi indietro. E fiducia nei giovani, anche se magari non li capiamo, perché sembrano così strani. "Noi, ai nostri tempi, noi sì che eravamo responsabili e con la testa sul collo. Mica come loro..." Questi sono spesso i discorsi che si ascoltano. Ma sono sbagliati. Bisogna avere sempre fiducia. Guardare lontano. I giovani sono migliori di come vengono dipinti. E vedono più lontano di noi, perché hanno già un piede nel futuro.

L'EVENTO . GIORGIO CAVAZZANO HA LASCIATO IL RICORDO DI UN CARTOON

Paperino pranza alle Calandre

Il celebre disegnatore della Walt Disney "firma" la Sala Cavalieri

Ha lasciato il segno, anzi il disegno. Il tratto è quello indelebile e inconfondibile dei fumetti di Walt Disney, che ci riportano indietro nel tempo, quando terminati i compiti ci era concesso leggere "Topolino".

Un ricordo (ma non solo un ricordo, visto che i lettori di Topolino sono anche molti adulti...) di tanti pomeriggi trascorsi a sfogliare con ingordigia quelle pagine, che sprigionavano un profumo particolare, un po' pungente di carta e inchiostro e producevano un rumore quasi "croccante".

Insomma una colonna sonora sensoriale d'altri tempi, che Giorgio Cavazzano, dopo una cena da Massimiliano e Raffaele, ha immortalato sui muri nella Sala dei Cavalieri de "Le Calandre".

Giorgio Cavazzano, veneziano, 62 anni, sin da giovane inizia a lavorare nei fumetti ripassando a china alcune storie del mondo Disney disegnate dal cugino Luciano Capitanio. Il suo innato talento viene a galla, tanto che proseguirà in questa direzione, inchiostroando le storie di altri due autori veneti del settimanale "Topolino". Nel 1967 esordisce ufficialmente come disegnatore disneyano, diven-



Giorgio Cavazzano in Sala Cavalieri davanti ai suoi disegni

tando uno degli autori più popolari. Dal tratto deciso e versatile, Giorgio Cavazzano oltre a disegnare storie importanti, si diletta anche con altri soggetti come Smalto&Johnny, Capitano Rogers, Silas Finn, Big Bazoom e Timothée Titan.

Nel 1990 la sua inconfondibile penna rivisita alcuni personaggi entrati a far parte della storia del nostro fumetto come Martin Mystère, Ken Parker, Lupo Alberto, Diabolik e l'Uomo Ra-

gno. Di recente ha adattato "Novecento" di Barrico in stile disneyano.

Per tutti gli appassionati del genere, ad Oderzo e a Pordenone due appuntamenti da non dimenticare: "Segni e Disegni1 - Giorgio Cavazzano: Matite inquiete" a Palazzo Foscolo di Oderzo (fino al 4 ottobre), mentre "Segni e Disegni2 - Giorgio Cavazzano: Cinema a fumetti", alla Galleria Zeroimage di Pordenone dal 5 ottobre sino al 1° novembre. (Ro.Sa)

GLI APPUNTAMENTI . DUE SERATE, A LA MONTECCHIA E AL CALANDRINO, PREVISTE NEL MESE DI OTTOBRE

La grande tartara di Erminio e i crudi di Massimiliano

Autunno: i colori diventano caldi mentre i sapori si accentuano. Gli ingredienti iniziano a profumare di bosco e i piatti richiamano sapori più strutturati, quasi da meditazione. E così lo chef Massimiliano ha iniziato a muovere le sue papille alla ricerca dei prodotti che meglio esprimono il mood di questa stagione: zucca, funghi, barbabietole, broccoli, porri, che diventeranno poi protagonisti dei suoi piatti.

Nel calendario autunnale, due sono gli appuntamenti da segnare in agenda. La

prima serata è prevista per venerdì 9 ottobre alle ore 20.30 a "La Montecchia", che sarà inaugurata con un duetto classico: "La Tartara di Erminio, Bollicine & Bordolessi", una cena imperdibile per riscoprire il rituale della preparazione di uno dei piatti che non ha stagione. Mercoledì 14 ottobre al "Calandrino" si gustano i piatti di crudo di Massimiliano. Crudi di carne, di pesce e di verdure, accompagnati da ingredienti e profumi di stagione e dalle bollicine "made in Italy" dell'azienda Ca' del Bosco.



LA
FOTO
DI
WOWE

PRESO
SOTTO

NEW YORK CITY
AGOSTO 2009



I menù sono disponibili sul sito www.alajmo.it.

I posti sono limitati: vi invitiamo a prenotare per tempo ai seguenti numeri: "La Montecchia" tel 049 8055323, montecchia@alajmo.it. "Il Calandrino" tel 049 630303, calandrino@alajmo.it

IL DOLCE . RITA CHIMETTO ALAJMO RIPROPONE UN DESSERT FATTO DI FRESCHEZZA E MEMORIA

La verbena diventa una torta

L'erba preferita della nonna torna protagonista

Protagonista della vetrina dolce del Calandrino per il mese di ottobre sarà la "torta al cioccolato e verbena", una creazione di Rita Alajmo, nata da un ricordo odoroso d'infanzia e da una sfida ai fornelli. Siamo nel 1993 e Rita aveva appena battezzato la cucina de "Le Calandre" con la prima stella Michelin. Un giorno le arrivò l'invito a partecipare a "Saperi e Sapori", la manifestazione ideata da Iglés Corelli, nata per valorizzare gli chef italiani e stranieri, che grazie al loro prezioso contributo avevano dato lustro alla cucina italiana. E così Rita si trovò a cucinare a fianco di grandi nomi dell'epoca come Aimò Moroni e Claudio Sadler. Scelse di preparare un dessert, che non doveva però essere la solita "torta da cerimonia". Ripescando nella sua memoria trovò il ricordo fresco e frizzante della verbena, l'erba aromatica preferita da sua nonna. "Guai a chi toccava la verbena - ricorda Rita - Mia nonna era talmente affezionata a quel cespuglio, che lo aveva accuratamente recintato, per proteggerlo dalla voracità delle caprette". Quell'erba poco usata in pasticceria divenne insieme al cioccolato l'ingrediente principale della torta creata per "Sape-



ri e Sapori". Inaspettatamente il dessert riscosse un enorme successo tra il pubblico, tanto che Rita pensò di metterla subito in produzione. Nel frattempo i suoi impegni aumentarono (passò il testimone della cucina a Massimiliano e divenne chef de "La Montecchia") e la

torta non fu più riproposta. Però il profumo della verbena che cresceva rigogliosa nell'orto della nonna, non fu mai dimenticato da Rita, tanto che ora ha un angolo tutto speciale nel suo terrazzo fiorito e un posto d'onore nella vetrina della pasticceria. (Ro. Sa)

L'ACCORDO FIRMATO

Longino & Cardenal distributori delle essenze

Siglato con Longino&Cardenal, l'accordo di distribuzione in esclusiva delle "Essenze In.gredienti". Massimiliano Alajmo insieme al profumiere Lorenzo Dante Ferro ha presentato la sua linea di oli essenziali agli agenti della Longino&Cardenal nella sede di Pogliano Milanese, attraverso la loro degustazione in 11 piatti, giocati su ingredienti e consistenze particolari. L'uso di queste essenze, semplice ed intuitivo, consente di abbinarle facilmente alle pietanze e ottenere risultati sorprendenti. Ideali per un uso professionale e amatoriale, queste essenze sono da considerarsi come "dettagli culinari" di una pietanza già strutturata. "L'accordo con Longino&Cardenal rappresenta un traguardo importante - afferma Massimiliano Alajmo - che consentirà la reperibilità di questi oli essenziali nei migliori negozi italiani e nell'alta ristorazione".



LA RIFLESSIONE . IN DIMINUIZIONE I TRATTAMENTI NEI VIGNETI

La vendemmia 2009 al top di qualità

di Angelo Sabbadin

In una tomba tebana della XVII dinastia (1552-1306 a.C.) fu scoperta una pittura raffigurante la scena della raccolta della vendemmia. In quei tempi la conoscenza era notevolmente diversa, ma il gesto di recidere il grappolo dalla vite con una lama e, tenendolo con una mano, appoggiarlo delicatamente in un contenitore, è rimasta immutata. La vendemmia, come ci insegna la civiltà contadina, è una antica e festosa tradizione: il momento della maturazione e della raccolta dell'uva è vissuto di lunghe giornate passate tra il sole dei filari e il fresco delle cantine, di braccia stanche e mani colorate di mosto. L'Italia è terra dedita da millenni alla viticoltura e il momento della vendemmia rappresenta per ogni cantina un evento unico, vissuto con grande tensione e attesa. Il 2009 si preannuncia come un'ottima annata, sia per quantità e qualità, da nord a sud. Se non cambieranno le attuali condizioni climatiche, sembra sia una delle migliori degli ultimi 10 anni.

La vite in generale nel 2009 presenta una vegetazione bella e rigogliosa, lo stato sanitario delle uve è molto buono,

sono stati effettuati mediamente il 20% in meno di trattamenti nei vigneti. Le uniche preoccupazioni arrivano dalle attuali condizioni del mercato che continuano ad essere critiche a causa della minore domanda internazionale, si prevede però una ripresa dei consumi a partire dalla tarda primavera 2010. A chi anche quest'anno ha avuto il piacere di raccogliere questo incredibile frutto, dedico il celebre brindisi a tempo di valzer, tratto dal primo atto della Traviata di Giuseppe Verdi, il "Libiamo ne' lieti calici".



L'INIZIATIVA . APERTE LE PRENOTAZIONI PER I DOLCI NATALIZI

Panettone e pandori super, solo naturali

Produzione limitata perché non si usano conservanti

Sono ufficialmente aperte le prenotazioni dei nostri dolci lievitati: panettoni, focacce e pandori. I quantitativi saranno come sempre limitati, dato che è nostra regola non utilizzare nessun tipo di conservante. Solo materie prime di primissima scelta, lievito madre e piccole (ma costanti) produzioni. Ed è così che otteniamo un dolce soffice, delicato e fragrante, il cui profumo ci riporta immediatamente ad un'atmosfera di festa e gioia. Le prime ad approdare nel banco della pasticceria saranno le focacce, che puntualmente Massimiliano "personalizza" con profumi e gusti particolari, come zafferano e albicocca oppure cioccolato e marasche. Dai primi di novembre il nostro laboratorio inizierà a lavorare senza sosta, per la produzione quotidiana anche di panettoni e pandori. Per non restare senza, vi invitiamo sin da ora a prenotare il vostro dolce di Natale. Per informazioni su modalità e tempi di prenotazione, telefonare al Calandrino allo 049 630303 oppure scrivere a calandrino@alajmo.it



LA RICETTA DI MASSIMILIANO . LE PIANTE DEL MARE E DELLA TERRA CONDITE E CAMMUFFATE

"Sembra pasta" nippo-pugliese

Broccoli, acciughe, bottarga e peperoncino... travestiti

di Massimiliano Alajmo

Una pietanza che amo definire nippo-pugliese, con caratteristiche di grande leggerezza e acquosità. Le piante del mare e le piante della terra, condite e camuffate da pasta, ribaltano le consuete gerarchie delle vivande.

Ingredienti per 4

Per i broccoli
2,5 lt di acqua
500 gr. di broccoli puliti
sale grosso integrale
Lessare i broccoli conservando l'acqua di cottura. Pestarli grossolanamente al coltello

Per la cottura delle alghe

4 lt. di acqua naturale fredda
2 lt. di acqua di cottura dei broccoli
140 gr. di alghe Hijiki
4 gocce di salsa di soia

Ammollare le alghe Hijiki per 5 minuti in 2 litri di acqua naturale. Scolarle e ammorlarle nuovamente in altri 2 litri di acqua naturale per 10 minuti. Sostituire il liquido con l'acqua di cottura dei broccoli scaldata a 70°C. Aggiungere la salsa di soia e raffreddare

Per il condimento delle alghe

500 gr. di broccoli lessati
80 gr. di bottarga di muggine
60 gr. di pane fritto sbriciolato (di cui 20 gr. come guarnizione)
50 gr. di acqua di cottura dei broccoli
40 gr. di parmigiano grattugiato
40 gr. di olio extravergine di oliva
16 pezzetti di acciughe sott'olio del Cantabrico
8 gocce di salsa di soia
1 spicchio di aglio schiacciato
un pizzico di peperoncino



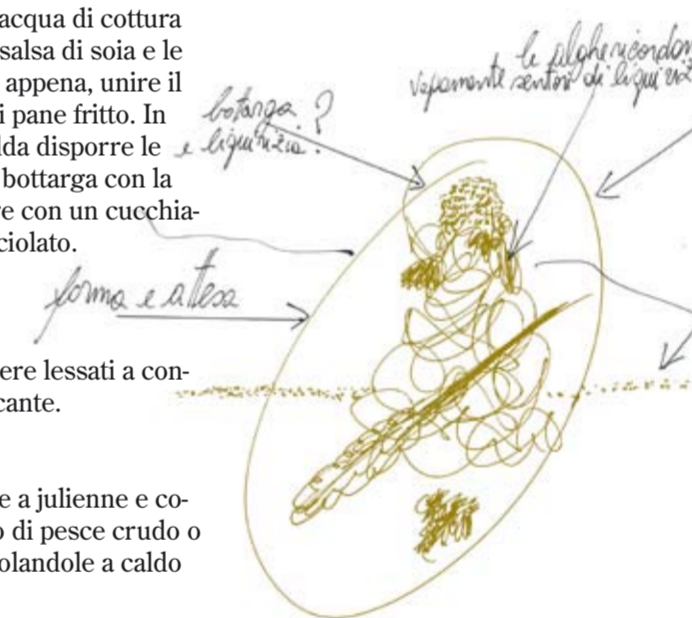
In un sauté insaporire l'olio con l'aglio. Aggiungere il peperoncino, i broccoli lessati, le acciughe, l'acqua di cottura dei broccoli, l'olio, la salsa di soia e le alghe scolate. Saltare appena, unire il parmigiano e 40 gr. di pane fritto. In una fondina molto calda disporre le alghe, grattugiarvi la bottarga con la Microplane e guarnire con un cucchiaino di pane fritto sbriciolato.

Accorgimenti

I broccoli devono essere lessati a consistenza appena croccante.

Note di estrazione

Tagliare le alghe cotte a julienne e cospargerle su un piatto di pesce crudo o semplicemente mescolandole a caldo con ortaggi saltati.



IL PRODOTTO

Formaggio ragusano

Chiamato in dialetto anche "scaluni", per la sua forma a parallelepipedo, che ricorda il gradino di una scalinata, il formaggio Ragusano è l'espressione latte tipica delle terre siciliane, oltre ad essere uno dei più antichi dell'isola. Si tratta di un formaggio a pasta filata (che nel 1996 ha ottenuto la D.O.P.), prodotto con latte vaccino nei territori in provincia di Ragusa e nei comuni di Noto, Palazzolo Acreide e Rosolini, in provincia di Siracusa. Dal sapore dolce e rotondo, acquisisce grande personalità e piacevole piccantezza quando la stagionatura viene protratta nel tempo. Appena giunto nella nostra bottega "In.gredienti", con una stagionatura di sei mesi, lo proponiamo in abbinamento con la marmellata di pepi "In.gredienti", una composta spalmabile prodotta da Massimiliano dal sapore particolare e pungente, che ben si fonde con la pasta filata di questo caciocavallo.



LO STUDIO . LE PRIME MA FONDAMENTALI RICERCHE DELL'UNIVERSITÀ DI BORDEAUX

Vino e salute vanno d'accordo: ecco come

Si deve incentivare la cultura, non proibire o demonizzare il bicchiere

di Mauro Defendente Febrari*

Il vino accompagna la nostra civiltà da oltre duemila anni, ed è la bevanda o alimento a più complessa composizione chimica, essendo stati identificati nella sua struttura ben circa mille componenti. Questi, definiti minori, hanno la capacità da un lato di ridurre le curve alcolemiche, e dall'altro di attenuare gli effetti negativi dell'alcol incentivando quelli positivi. Risulta doveroso nel proseguire questa analisi sottoporre un distinguo obbligatorio tra alcol e vino; il primo frutto della distillazione e il secondo prodotto derivante dalla fermentazione completa o parziale dell'uva o del succo del frutto fresco. L'alcol così ottenuto è il risultato della trasformazione, a partire dagli elementi zuccherini dell'uva, grazie a un

sottile gioco dei lieviti (saccaromiceti e micodermici), microrganismi che trasformano lo zucchero in alcol naturale. Ecco perciò spiegata la differenza non solo chimica ma anche dei potenziali effetti diversi sull'organismo. Si deve all'università di Bordeaux l'impulso agli studi sul ruolo salutistico dei componenti del vino diversi dall'alcol. Pionieristici ma fondamentali per incoraggiare la ricerca i lavori di Marmot del 1981. Questi evidenziavano come il rischio per malattie cardiovascolari fosse maggiore negli astemi e nei forti bevitori rispetto a quelli moderati, delineando una sorta di curva ad U nella relazione tra mortalità totale e consumi di alcol. L'astemio paradossalmente correrebbe gli stessi rischi del bevitore di "professione".



Nel pubblico dibattito attorno al problema dell'alcol nella nostra società si mescolano temi diversi con gravità diverse che certo non possono farci ipotizzare di risolvere i problemi delle morti e dell'alcolismo col proibizionismo o la demonizzazione. Consapevolezza personale è che non si debba diffondere o aumentare il consumo del vino, ma si debba diffondere la sua cultura, precisandone la qualità.

In ogni numero affronteremo di volta in volta la questione in modo da proteggere salute, e al tempo stesso, un piacere della vita.

* (medico endocrinologo e nutrizionista)

I PERSONAGGI. "COSÌ SIAMO ARRIVATI A CONOSCERE IL MONDO ALAJMO"

Calandrino, attenti a quei due

Alessandro e Luca guidano la squadra del locale

di Romina Savi

Due caratteri forti, due personalità differenti, che insieme esprimono quel giusto mix di professionalità e allegria. Alessandro Mazzone e Luca Contiero guidano, la squadra del Calandrino, il "locale casual" della Famiglia Alajmo, che il mese scorso ha festeggiato il quinto anno di attività. Alessandro Mazzone, di origine trevigiana, 34 anni, è dal 2006 responsabile del Calandrino. In tasca ha un diploma di maestro d'arte e alcuni esami sostenuti alla facoltà di Archeologia di Venezia. Per puro caso entra nel mondo della ristorazione, iniziando la sua attività nello dello Sci Club di Cortina, di cui diventerà responsabile. Nel 2005 è chiamato a dirigere il ristorante "Gourmet" dell'ex-Casinò di Venezia e il catering ufficiale della 62° Mostra del Cinema. Prima di approdare in via Liguria, Alessandro vola in California a Palo Alto, per conto della Torrefazione "Caffè del Doge", dove curerà l'apertura di un nuovo locale. L'incontro con Raffaele nel 2006 è quello che darà una svolta alla sua carriera e che gli permetterà di entrare a pieno titolo nella squadra del Calandrino. Luca Contiero, padovano D.O.C, classe 1974 è una delle figure storiche presenti al Calandrino, sin dalla sua apertura del 2004. Da subito ha le idee chiare: la sua "mission" è quella di lavorare nella ristorazione. Frequenta così a Mestre una serie di corsi di preparazione alla professione di barman e per il servizio



Luca Contiero e Alessandro Mazzone

di sala. Dopo alcune esperienze in diversi ristoranti padovani, nell'estate del 2004, tramite un amico sommelier, viene a sapere che la Famiglia Alajmo era in dirittura d'arrivo per l'apertura di un nuovo locale, creato secondo un

concept totalmente diverso rispetto a quelli in cui lui aveva sinora lavorato. Raccoglie con un certo timore la "sfida", si candida e viene assunto per il servizio di sala, che tuttora coordina insieme ad Alessandro.

IL VINO

Profumi delicati

Sono tornati due bianchi sloveni naturali prodotti da Edi Simčič: Chardonnay Riserva Kozana 2006 e il Sauvignon 2004. Di grande personalità, questi bianchi, grazie alla loro struttura, elegante e fine, caratterizzata da profumi delicati, sono perfetti per accompagnare i piatti della stagione autunnale. Entrambe le etichette sono in offerta solo per il mese di ottobre nella bottega "In.gredienti" e al "Calandrino" ad un prezzo speciale di 19,90 euro.



L'idea Regala una cena da noi

"Regala una cena" è la nuova opportunità disponibile dal primo ottobre sul nostro sito www.alajmo.it/store dedicata a tutti coloro che desiderano regalare un'esperienza golosa a Le Calandre, Il Calandrino e La Montecchia. "Dopo numerose richieste da parte dei nostri clienti, che sempre più spesso ci chiedevano di creare dei voucher da regalare ad amici, abbiamo deciso di concretizzare questa idea" - spiega Raffaele Alajmo - "Regala una cena" permette di inviare ai vostri ospiti un voucher, cartaceo o digitale, grazie al quale potranno usufruire di una cena nei nostri tre ristoranti, soggiornare all'Hotel Maccaroni e ricevere un prezioso regalo firmato In.gredienti". Informazioni: sito www.alajmo.it/store, tel. 049 630303 o reception@alajmo.it

cena Regalo

Alajmo card Fusilloni e ragù d'autunno

"Profumo d'autunno" è la nuova offerta dedicata ai possessori delle Alajmo Card. Direttamente dalle dispense massimiliane un prodotto ad edizione limitata, il ragù preparato con 100% di carne d'anatra, ideale per condire i grandi formati di pasta, come i "Fusilloni In.gredienti". Uno spruzzo di essenza al mandarino "In.gredienti", una macinata di pepe "Oro di Sarawak" ed ecco pronto in pochi minuti un grande piatto. La confezione "Profumo d'autunno" si compone di:
-1 vaso di "Ragù d'anatra"
-1 confezione di "Fusilloni In.gredienti"
-1 flacone di essenza al mandarino "In.gredienti"
-1 confezione di pepe "L'aristocratico di Sarawak"

"Profumo d'autunno" è in vendita al pubblico da "In.gredienti" e al "Calandrino" al prezzo di 45 euro. I possessori delle Alajmo Card potranno acquistarla al prezzo speciale di 39 euro. La promozione è valida sino al 31 ottobre 2009. Richiedi la tua Alajmo Card al Calandrino o via mail a: calandrincard@alajmo.it

Il Calandrino per il nuovo negozio "HOMO"

Inaugurato in centro a Padova, nella centralissima via San Fermo, il nuovo negozio di abbigliamento maschile di Alessandro e Lorenza Galeazzo, "HOMO". Per l'occasione è stato scelto il menù firmato da Massimiliano Alajmo per "Il Calandrino", accompagnato dai cocktail a base di vodka Belvedere e dai sigari "Montecristo linea Open - Master".



Il Calandrangolo
Ottobre 2009

Direttore Responsabile: Romina Savi
Editore: "In.gredienti" srl
via Liguria 1, 35030 Sarameola 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 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. Titolare e responsabile dei dati raccolti è Raffaele Alajmo - In.gredienti Srl via Liguria 1 - Sarameola di Rubano (PD)