



EDITORIALE

Anche in cucina i veri rivoluzionari sono i conservatori



di Antonio Di Lorenzo

I veri rivoluzionari sono i conservatori. Anche in Cucina. Attenzione: non si parla di chi cammina con la testa voltata all'indietro, perché rischia solo di sbatterla contro il primo palo che trova. E di non concludere niente. Il conservatore, invece, ha cura della memoria e del rapporto con la Materia, ossia la Natura, che deve essere salvaguardato. Pensate a "Terra Madre", ultimo capolavoro di Ermanno Olmi, che celebra lo stupore di un bambino che raccoglie un frutto. Oppure ricordate le parole di Vandana Shiva, economista e scienziata indiana, che predica il "ritorno alla Terra": «Noi possiamo sopravvivere come specie solo se viviamo in accordo alle leggi della Natura. La biosfera può soddisfare i bisogni di tutti se l'economia globale rispetta i limiti imposti dalla sostenibilità e dalla giustizia. Come ci ha ricordato Gandhi: "La Terra ha abbastanza per i bisogni di tutti, ma non per l'avidità di alcune persone"».

I falsi rivoluzionari, quelli che ritengono di aver inventato scorciatoie prodigiose (anche) del gusto, rischiano di finire come Mao Zedong, il quale celebrava la sua "lunga marcia" in Cina di ventimila chilometri, ma dimenticava di spiegare che era una ritirata.

L'alta ristorazione non deve tutelarsi perché attaccata: ha un compito etico più alto. Le norme e le etichette restano numeri, possono essere sempre un bluff. La soluzione è sempre nell'etica, nelle persone. Si può gelificare una marmellata aggiungendo pectina (la quale può essere assolutamente naturale, attenzione) oppure no. In tutti e due i casi avremo un prodotto naturale, ma nel secondo caso ci saremo relazionati meglio alla Natura. Abbiamo dato rispetto e ascolto alla Materia. La differenza è sottile, ma profonda.

L'ANNIVERSARIO . MARTEDÌ 8 UNA CENA SPECIALE PER FESTEGGIARE IL QUINTO COMPLEANNO DEL LOCALE

Calandrino, il lustro degli Alajmo

Cinque anni del locale che ha ottenuto successo in tutto il Paese

"Dalla colazione al pranzo, passando per l'aperitivo, per concludere con la cena e... con qualche nostra specialità da portare con voi". Quando cinque anni fa, esattamente l'8 settembre 2004, Massimiliano e Raffaele Alajmo inaugurarono la "Veranda Il Calandrino", si posero un obiettivo ben preciso: dare vita ad un locale casual, un fratello minore de "Le Calandre", che accompagnasse il gourmet in tutti i momenti gastronomici della giornata, coniugando informalità e "stile Alajmo". A giudicare dai risultati, cioè dal gradimento dimostrato e dalle recensioni delle guide gastronomiche, l'obiettivo è stato centrato. Il successo non si improvvisa, ma è frutto di intuizione, costanza, impegno. Il Calandrino di piccolo ha solo la desinenza del nome: dà grande lustro alle iniziative della Famiglia Alajmo.

Martedì 8 settembre alle 20.30 si festeggia il compleanno del Calandrino con il menù speciale firmato da Massimiliano, che profuma ancora d'estate e preannuncia i sapori più intensi dell'autunno. Ad accompagnare il percorso gourmand attraverso le stagioni, saranno delle bollicine molto particolari - "Champagnes de Saisons" - quattro



La squadra dei Calandrini al completo, capitanati dai fratelli Max e Raf Alajmo

cuvée a edizione limitata della Pommery.

A dare un tocco di atmosfera, ci penserà "Civicoquattro", un duo tutto al femminile, che creerà negli spazi del Calandrino un corner emozionale con i prodotti della linea "In.gredienti" e quelli della stessa ditta. Per festeggiare

il compleanno del Calandrino è necessario prenotare il tavolo telefonando allo 049 630303 oppure via mail al seguente indirizzo: calandrino@alajmo.it.

Il prezzo della serata è 89 euro, che diventano 80 per i titolari delle card Alajmo 80. Il menù è disponibile sul sito www.alajmo.it

Pommery è madrina del compleanno con quattro champagne di stagione

Una maison storica, fondata nel 1836 che deve la sua fortuna a Louise Pommery. Nel 1874 inventò il Brut Nature, cogliendo in anticipo sui tempi una nuova tendenza: quella di bere bollicine meno dolci, limitando il dosage a favore di un affinamento delle tecniche produzione e di raccolta delle uve. Lo stile Pommery nel giro di breve si affermò come dominante. Gli "Champagnes de Saisons", scelti per la serata di compleanno del Calandrino, ne sono un esempio. Quattro champagne speciali, ognuno creato con assemblaggi esclusivi di uve bianche e nere, che conferiscono

ad ogni stagione un gusto unico. Lo champagne dedicato all'estate è "Summertime - Blanc de Blancs". Bollicina leggera, fresca ed elegante, prodotta con 100% di uve Chardonnay, è abbinata alla "passata di fagioli freschi con tartara di pomodoro, gamberi rossi e lamelle di cipolla". Si prosegue sulla scia della freschezza della primavera con "Springtime - Brut Rosé", che nasce da uve Chardonnay, Pinot Nero di Bouzy e Pinot Meunier. Conquista anche per i profumi di frutti rossi. Ideale a tutto pasto, accompagna la "Linguina con cozze e ricotta di mandorle". Un passo verso



la stagione fredda dell'inverno è "Wintertime - Blanc de Noirs", un ricercato assemblaggio di uve Pinot Nero e Pinot Meunier, che dà vita ad uno champagne rotondo e "caldo", perfetto con la "battuta alla tartara sulla corteccia".

Terminiamo con l'autunno, ovvero "Falltime - Extra Dry", 100% uve Chardonnay, elegante e leggero, con sentore di agrumi, accompagna piatti delicati e dessert come la "Sfogliola", una leggera millefoglie con sfoglia e crema a base di olio extravergine di oliva. (Ro. Sa.)



LA FOTO DI WOVE

BLUEBERRY TONGUE

LOS ANGELES AGOSTO 2009

LA NOVITÀ . ADDIO AI CONFINI TERRITORIALI, PERCHÉ "LA VERITÀ È QUELLA DEGLI INGREDIENTI"

Calandre, carta dei vini "trasversale"

Stop alle classificazioni per zone, il criterio diventa il vitigno

di Angelo Sabbadin

Una carta dei vini... trasversale, che dà spazio non alle classificazioni territoriali ma ai vitigni. Ecco perché la carta dei vini del "Le Calandre" è profondamente cambiata nella modalità di classificazione. Siamo arrivati sin qui dopo molte considerazioni. La principale è la rilettura che Massimiliano dà alla sua cucina, secondo il suo principio-guida: "Non c'è verità se non quella contenuta negli ingredienti".

Siamo partiti da questo concetto per concepire diversamente la Cantina: l'intenzione è di mettere davanti a tutto l'elemento caratterizzante del vino, il vitigno o i vitigni, che troppo spesso sono lasciati in disparte a favore dell'indicazione di grandi zone vinicole e grandi produttori. Si parla tanto del mondo che gira attorno al vino, di barrique, di microossigenazioni, di guide, di classifiche, mentre si parla poco dell'unico elemento caratterizzante che conferisce carattere, identità, spessore: la varietà del vitigno di partenza.

Abbiamo tolto i confini territoriali, lasciando che sia proprio il vitigno stesso ad identificare il territorio di provenienza. Quindi nella nuova carta troveremo gli autoctoni italiani o regionali e i cosiddetti vitigni internazionali, detti anche itineranti, che furono adottati da vari stati europei, Italia compresa, dopo il flagello della fillossera. La nuova carta quindi comincerà la sua lettura a partire dal monovitigno, cioè un vino prodotto con il 100% di quell'uva; seguirà il nome del vino (che potrà essere un nome di fantasia), il nome del vitigno o un'indica-



zione comunale, come spesso succede in Francia e a seguire i cosiddetti "tagli a prevalenza di...", cioè vini con almeno il 55-60% di quel vitigno. Si prosegue con l'annata in ordine decrescente, il produttore, la regione vinicola e per ultimo lo Stato di appartenenza. Forse il consumatore potrà essere disorientato, ma noi crediamo, al contrario, che possa trovare in questi criteri un nuovo e modo di leggere e scoprire il piacere

del vino. Il nostro compito è soprattutto divulgare la cultura e la storia che il vino racconta in quella bottiglia. Obiettivo che si può raggiungere partendo proprio dalla pianta della vite, presente sul pianeta molto tempo prima dell'arrivo dell'uomo, che la sua intelligenza è riuscito a utilizzare, trasformando l'uva in vino. In cambio, da oltre 45 secoli, il vino allietta l'uomo come alimento per il corpo e per l'anima.

L'INIZIATIVA
IL CORNER

Civicoquattro interpreta in modo inusuale le stoviglie

"Declinare il prodotto, interpretandolo in maniera inusuale. Creare un'atmosfera, un'ambientazione intorno ad un evento. Studiare soluzioni architettoniche e d'arredo personalizzate di showroom, aziende, interni di spazi pubblici e privati. Con ironia e un irrinunciabile elemento di sorpresa". Sono questi i punti di forza di Orietta Marcon e Barbara Marsiletti, rispettivamente designer e architetto, nonché anime di "Civicoquattro". Amano definirsi "creatrici di atmosfere". Trevigiana di nascita e di adozione vicentina, dopo una lunga collaborazione con marchi internazionali in occasione di sfilate e passerelle, Orietta Marcon, quarantaduenne, decide nel 2002 di aprire a Vicenza un laboratorio artigianale di design al civico quattro di Imperiali a Vicenza (da qui il nome) e uno showroom in corso Fogazzaro 119, dando vita a un intenso lavoro di ricerca e sperimentazione.



In alto: Orietta Marcon.
Sopra: Barbara Marsiletti

Barbara Marsiletti, 36 anni, vicentina "doc", si laurea a Venezia in architettura e dopo diverse esperienze come visual merchandiser (lo è chi cura la presentazione anche estetica dei prodotti) di importanti aziende multinazionali, incrocia al "Civicoquattro" Orietta, con la quale decide di condividere le sue conoscenze e dare vita a questo progetto. Nel 2006 l'incontro con Raffaele, in occasione dell'evento "Cucina in officina", organizzato per l'inaugurazione della concessionaria Mercedes Trivellato di Padova. Ora l'avvio di un progetto che vede l'integrazione del mondo Alajmo con quello di "Civicoquattro". In occasione del compleanno del Calandrino sarà creato un corner, dove i prodotti della linea "In.gredienti" saranno affiancati, secondo una logica "emozionale", a oggetti per la tavola, stoviglie e complementi d'arredo. Il prossimo step sarà nel cuore pulsante della "materia", ossia il negozio "In.gredienti" di via Liguria, dove fare la spesa sarà una nuova e piacevole esperienza sensoriale. www.civicoquattro.it



LA RICORRENZA . MILLE IDEE E SPUNTI AL CALANDRINO E DA IN.GREDIENTI

È già tempo di pensare ai regali Il Natale arriva quando vuole

Mancano ancora tre mesi, ma i preparativi per il Natale in casa Alajmo sono già in fase di gran fermento. Per le festività 2009 abbiamo pensato un nuovo percorso gastronomico, creato con una ricca varietà di confezioni e prodotti per ogni momento della giornata. Dalla colazione all'aperitivo, dal pranzo alla cena, dalla Cantina alla pasticceria: mille spunti e idee per i vostri regali natalizi. Tutte le confezioni marchiate Alajmo si possono acquistare al "Calandrino" e nella bottega "In.gredienti", oppure on line su www.alajmo.it/store. E se desiderate un regalo su misura, siamo a disposi-

zione per comporlo insieme a voi, con qualsiasi prodotto presente in negozio. Le confezioni possono essere prenotate entro il 31 novembre e spedite in tutto il mondo con consegna garantita entro 2 giornate lavorative sino al 12 dicembre 2009. Per qualsiasi informazione "In.gredienti" è a vostra disposizione dal martedì al sabato dalle 9.00 alle 13.30 e dalle 16.00 alle 20.00 al numero 049 635366 oppure via mail in.gredienti@alajmo.it

LA RICETTA . NATA DA UN DONO E UN'IMPROVVISAZIONE, L'IDEA HA POI SPOPOLATO

Capperi e caffè, l'Oriente è qui

Un risotto bianco che annulla distanze da Pantelleria all'India

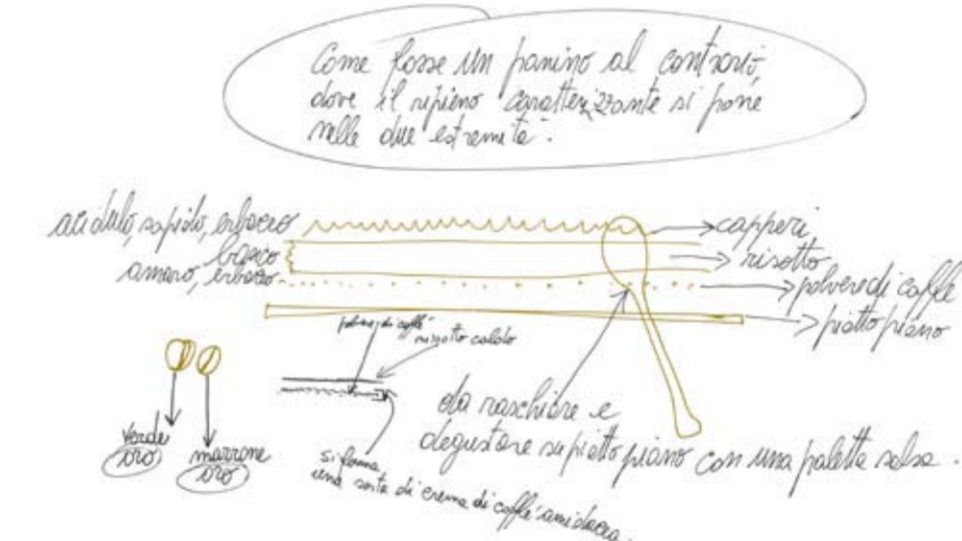
di Massimiliano Alajmo

Mi arrivò in dono un prezioso vasetto di capperi siciliani. Degustandoli con attenzione avvertii sentori di una varietà di caffè indiano. Intinsi un capperone nella polvere di caffè e ne trovai corrispondenza. Lasciai decantare a lungo il pensiero. Un anno dopo, in occasione di una cena familiare, improvvisai un menù con protagonista il caffè; tra i vari piatti, il riso.

Ingredienti per 4

- 1,2 lt. di brodo di gallina
- 320 gr. di riso Vialone nano
- 100 gr. di parmigiano grattugiato
- 60 gr. di burro
- 50 gr. di capperi di Pantelleria dissalati e tritati
- 50 gr. di vino bianco secco
- 12 gr. di olio extravergine di oliva
- 10 gr. di cipolla bianca tritata
- 4 gr. di polvere di caffè
- 8 chicchi di caffè
- un pizzico di sale
- una percezione di zucchero
- 1 tazzina di caffè espresso ristretto e ridotto della metà

Sudare la cipolla in un fondo di olio, tostarvi il riso e sfumare con il vino bianco. Aggiungere il sale, unire i chicchi di caffè e procedere con il brodo di gallina bollente, unito gradatamente. Portare a cottura, aggiungere di sapore, eliminare i chicchi di caffè e mantecare con burro e parmigiano. Emulsionare con poco brodo bollente e servire su un piatto piano spolverato nella base con la polvere di caffè. Allargare il riso e cospargere la superficie con i capperi tritati. Segnare il bordo del piatto con una traccia di caffè ristretto.



accorgimenti

La varietà di caffè utilizzata è di provenienza indiana con particolari sentori erbacei. Degustare con un cucchiaino di polvere di caffè e ne trovai corrispondenza. Lasciai decantare a lungo il pensiero. Un anno dopo, in occasione di una cena familiare, improvvisai un menù con protagonista il caffè; tra i vari piatti, il riso.

note di estrazione

Guarnire un classico vitello tonnato con capperi dissalati e tritati e polvere di caffè

L'INTUIZIONE . IN COLLABORAZIONE CON LORENZO DANTE FERRO

Dieci ingredienti diventano essenze Sono gli "acceleratori del gusto": esaltano i profumi del cibo

Chi conosce bene Massimiliano, sa che la sua indole curiosa lo porta a non fermarsi mai alla prima impressione. Il suo approccio alla cucina lo spinge ogni giorno ad andare al nocciolo delle cose, a penetrare la materia prima, osservandola sotto tutti i punti di vista. La sua nuova sfida è stata quella di ricercare e successivamente estrarre le "essenze" di dieci ingredienti comunemente utilizzati in cucina: bergamotto, cardamomo, cannella, aneto, zenzero, limone, mandarino, menta, anice stellato e vaniglia. Con l'aiuto del maestro profumiere Lorenzo Dante Ferro, Massimiliano ha creato una linea di oli essenziali purissimi, "Le Essenze". In.gredienti, che possono essere utilizzati con grande facilità e precisione su tantissimi piatti e cocktail. Queste essenze non sostituiscono

un ingrediente, ma aiutano ad esaltarne l'intensità, fungendo da veri e propri acceleratori del gusto. La forza di queste essenze sta nel veicolare lo stimolo olfattivo al cervello con una marcia in più, addirittura anticipando il profumo dell'ingrediente da cui sono estratti. Chi ha già sperimentato "Le Essenze" In.gredienti, ora ha l'opportunità di provarle tutte insieme grazie al nuovo cofanetto "L'essenziale", il quale contiene tutte le dieci essenze e anche il dvd con le ricette di Massimiliano. Il cofanetto si può acquistare presso i nostri ristoranti e la bottega "In.gredienti", oppure on line su www.alajmo.it/store. Per scoprire l'affascinante mondo delle essenze "In.gredienti", basta cliccare sul video di presentazione Massimiliano.

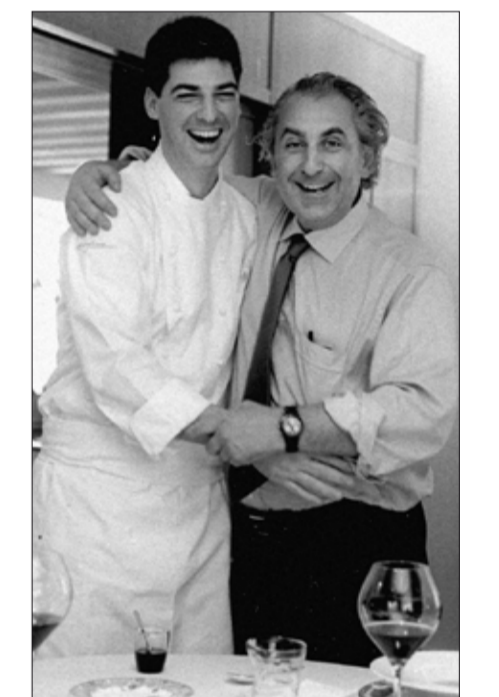


LA MEMORIA
A TAVOLA

Quei due giovanotti li seguio da 15 anni

di Giancarlo Saran

Era vanto ai primi freddi di un inverno dalle mille promesse. Traccheggiamo di bolina (cioè me ne andavo a zonzo) tra l'Alta padovana e la Città del Santo, ufficialmente per motivi professionali (i soliti corsi e aggiornamenti...), in realtà pronto a cogliere ogni palla al balzo, ovvero francobolli di momenti liberi, per sgavazzare a tavola amica (ma solo un po' ...).



Alle Calandre mi ero già seduto alcuni anni prima, in contesto di compagnia generalista. Ma quel pranzo d'inverno me lo papai in splendido isolamento. Avevo già la malaugurata perversione di trascrivermi appunti, note, impressioni su piatti, location, chef e bocce assortite. Un giovanotto mi si presentò davanti a elencare le specialità della casa. Alla comanda, giunonica, dopo un primo attimo di perplessità se ne tornò in cucina a declinare i vari "... a seguire, poi a seguire ... e a seguire ...". Esperienza fulminante, la prima di decine... a seguire, da allora ad ora; 15 anni e sono ancora qua con la curiosità (appagata) della prima volta. Poi, alla fine di quel pranzo, che terminò al crepuscolo, la signora Alajmo, come Cornelia, portava con sé, tra i tavoli, per i saluti finali, quello che sembrava uno stagista in trasferta da un campo di basket. Il passaggio delle consegne, in Casa Alajmo, era in pieno fermento. Raffaele in sala, Massimiliano in cucina: me ne uscii con le stelle che stavano già a guardare. Solo dopo molti anni Raffaele mi confessò: "Pensavo fossi un giornalista". Mannò, ero già solo una... Calandro-sa Eminenza.

LA MONTECCHIA . CAPELLI BIANCHI, SORRISO APERTO E ALTA PROFESSIONALITÀ

Simone, la "forza tranquilla"

"Il piatto dell'orgoglio in sette anni: la coscia d'oca al forno"

Dev'essere convinto di quello che diceva Charlie Chaplin: "Un giorno senza sorriso è un giorno perso". Perché ha un sorriso aperto, che sottolinea l'espressione sincera del viso e la sua bontà d'animo. In cucina alla "Montecchia" Simone Camellini è una "forza tranquilla" che dà sicurezza. I suoi capelli bianchi lo fanno individuare subito tra pentole e fuochi. E sono l'unico elemento che tradisce i suoi 40 anni, che compie il 26 settembre. È nato nel giorno dei musicisti Salvatore Accardo, George Gershwin e del filosofo Martin Heidegger. Una data da primi della classe, insomma.

Vive a Montagnana assieme a Lucia Zebba, ma il suo paese è Sant'Urbano, dove il papà macellaio gli ha insegnato i primi segreti della carne e la mamma, grande cuoca, gli ha trasmesso la passione per la gastronomia. Lui l'ha messa a frutto prima all'Alberghiero di Abano, dove s'è diplomato, e poi dal 1988 lavorando sodo: prima la gavetta delle trattorie e poi l'incontro con Corrado Fasolato, con il quale ha girato mezza Italia, da Siena alla Sirioia, prima di approdare alla "Montecchia": "Era il 2002 e non avevo neanche il coraggio di guardare così in alto, alle Calandre - racconta - Così mandai un curriculum alla Peca di Lonigo. I Portinari invece mi segnalavano a Raffaele, che in quel periodo aveva bisogno di un aiuto per la mamma, la signora Rita, al tempo responsabile della cucina alla Montecchia".

A Selvazzano è stato aiuto di Enrico Bartolini e, dopo la sua partenza, da alcuni anni interpreta le indicazioni di Massimi-



liano, che sovrintende anche la cucina della Montecchia. "Le prime volte che veniva a mangiare da noi tremavamo tutti. Io mandavo un 'Sos' silenzioso da panico. E quando indicava un errore o qualcosa da migliorare ci stavo male. Poi ho capito. Lui e il direttore vogliono che la Montecchia sia il numero uno, come le Calandre. Massimiliano è esigente, ma mi ha insegnato moltissimo: dall'uso di sale e un pizzico di zucchero nei risotti ma soprattutto a non maltrattare gli ingredienti e il cibo". "È la stessa passione che trasmette anche il direttore Erminio - prosegue Simone - È lui il mio primo cliente: se a lui va bene un piatto, va bene a tutti, perché capisce subito se

un piatto avrà successo oppure no, e sa come migliorarlo. Pesa le parole, non parla tanto per dire qualcosa".

Il piatto di cui Simone è più orgoglioso è la coscia d'oca al forno: ne ha cotte talmente tante, spiega, per trovare l'equilibrio giusto e la perfezione del gusto che, se adesso la coscia d'oca è diventato il simbolo della Montecchia, tanto da essere finito sul 'Piatto del Buon ricordo', la sente come una vittoria anche sua.

Eppure, se gli chiedete qual è il cliente più esigente, non ha dubbi: "I soci del golf. Quando accontenti loro è come aver fatto 13 al Totocalcio".

(A. D. L.)

IL VINO
BOLLICINE

Clouet, dieci anni di gloria

Una "vecchia conoscenza" in fatto di bollicine, entrato a pieno titolo nella nostra "champagne parade": André Clouet. Una piccola maison, ubicata a Bouzy, nel cuore di Reims, dove Jean-François Clouet ogni anno produce solo 65.000 bottiglie. Dai suoi vigneti, confinanti con quelli di altre maison blasonate (Bollinger, per esempio) quest'anno arrivano due cuvée speciali: "André Clouet Brut Millesimé 2005" e "André Clouet Brut Millesimé 1995". Una decade tra le due edizioni, che fa la differenza: il 2005, fresco, cristallino e pulito, è perfetto per l'aperitivo e antipasti a base di pesce. La cuvée 1995 invece, ha una struttura più complessa e rotonda, che accompagna piatti a base di carni rosse come una tartara o una battuta al tartufo nero. Per il mese di settembre "André Clouet Brut Millesimé 2005" è in vendita da "In.gredienti" e al "Calandrino" ad un prezzo speciale di 38 euro (anziché 45 euro), mentre "André Clouet Brut Millesimé 1995" al prezzo di 55 euro anziché 65 euro. (Ro. Sa.)



Il prodotto Tanti pepi in conserva spalmabile

Un gradito ritorno di fiamma nelle dispense massimiliane: la conserva di pepi, che a partire da settembre entra a far parte della linea di prodotti "In.gredienti".

Rapito dall'intensità dei pepi "Maricha", selezionati da Gianni Frasi, lo chef ha voluto donare una consistenza inusuale a queste bacche, creando una vera e propria composta "spalmabile". Falso pepe del Perù, pepe Nero di Sarawak, una punta di vaniglia, zucchero e acqua. Ingredienti semplici che danno vita ad una preparazione straordinaria, piacevolmente pungente e aromatica.

Pensata per accompagnare le carni alla griglia, si abbina ai formaggi, al cioccolato, alle pere e ai dolci lievitati.

E con questa composta, una bella notizia: da fine agosto la si trova in vendita anche a Londra da "Only Pepper", un corner particolare che ruota tutto attorno al fantastico ed affascinante mondo del pepe.

Pasticceria I macarons grandi dolci in dieci gusti

Da non confondersi con un formato particolare di pasta, i macarons sono dolcetti di origine francese, nati attorno al 1800, che da qualche mese hanno aggiunto una nota di gusto e colore nella vetrina della pasticceria del Calandrino. A base di albume, farina di mandorle e zucchero, sembrano piccoli amaretti farciti. Friabili come una meringa, al primo morso rivelano un cuore morbido di crema al burro, che sprigiona la vera anima del macaron. Massimiliano oltre a due gusti classici - limone e nocciola - ha pensato bene di crearne altri, personalizzandoli con le sue essenze: cioccolato e zenzero, pistacchio e cardamomo, rosa e lampone e vaniglia ylang-ylang e pesca. E per finire, un gusto dedicato ad uno dei suoi piatti classici: il macaron alla liquirizia e crema di zafferano. Per informazioni: "Pasticceria Il Calandrino" - Via Liguria, 1 - Sarmeola di Rubano (PD) - Aperta dal martedì al sabato dalle 8.30 alle 21 e la domenica dalle 8.30 alle 20 - tel: 049 630303 calandrino@alajmo.it

Alajmo card A settembre profumo di cioccolato

Si chiama "Profumo di cioccolato" ed è la nuova offerta del mese di settembre firmata "In.gredienti", pensata per coloro che non possono fare a meno del "Cibo degli Dei". L'offerta si compone di:

- ~ 1 confezione di frollini "In.gredienti" al cacao
- ~ 1 flacone da 10 ml di essenza "Zenzero"
- ~ 1 tavoletta di cru di cioccolato "In.gredienti" a scelta (Brazil, Ecuador, Venezuela).

"Profumo di cioccolato" è in vendita da "In.gredienti" e al "Calandrino" al prezzo di 32,90 euro. I possessori delle Alajmo Card potranno acquistarla al prezzo speciale di 26,90 euro. La promozione è valida sino al 30 settembre 2009.

Vuoi diventare anche tu membro del club Alajmo?

Richiedi la tua Alajmo Card al Calandrino o via mail a: calandrincard@alajmo.it

Il Calandrangolo
Settembre 2009

Direttore Responsabile: Romina Savi
Editore: "In.gredienti" srl, via Liguria 1,
35030 Sarmeola di Rubano (PD)
Grafica: helvetika.it
Stampa: Tipografia Veneta
Via Germania 30 - 35127 Padova
Testata in corso di registrazione
presso il Tribunale di Padova

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 - Sarmeola di Rubano (PD)