

## Raffaele, Massimiliano e il giro del mondo in sette giorni

### A New York e poi in Giappone per l'apertura del Calandrino

Dopo la pausa delle vacanze natalizie, ritorna il Calandrangolo, il magazine della Famiglia Alajmo, che inaugura il 2007 con una stagione ricca di eventi e novità. Partiamo innanzitutto dal mese di gennaio, che ha visto impegnati i fratelli nel "giro del mondo": in una settimana hanno infatti volato da New York a Tokyo, passando per Parigi. Durante la prima tappa nella "Grande Mela", Massimiliano e Raffaele hanno presentato alla stampa americana, presso l'**International Culinary Center** - sede del French Culinary Institute e dell'Italian Culinary Academy - l'edizione inglese del libro "**In.ingredienti**". In collaborazione con Cesare Casella chef e patron del ristorante italiano "Maremma", nonché insegnante presso l'I.C.C., Massimiliano ha inaugurato l'anno scolastico 2007 di questa prestigiosa istituzione, eseguendo per gli studenti una performance culinaria. Dopo New York sono partiti per il Giappone, per controllare lo stato dei lavori del "**Calandrino Tokyo**". Come vi avevamo già preannunciato nei numeri precedenti questo progetto era già nell'aria e ora finalmente sta prendendo forma.



Situato a pochi passi dal palazzo imperiale e vicinissimo alla più grande stazione di Tokyo, il Calandrino sorge al settimo piano di un grattacielo. La data ufficiale di apertura sarà il **27 aprile 2007**, contestualmente al primo negozio di specialità alimentari situato a piano terra del medesimo edificio in cui sorge il ristorante. Nel mese di maggio, sempre a Tokyo, aprirà dentro lo store "**Isetan**", il secondo punto vendita di pasticceria del Calandrino.

## "Ciò che diventa era": Milano, 30 gennaio 2007

Era questo il titolo dell'intervento con cui hanno partecipato in veste di testimoni Rita e Massimiliano Alajmo, nel corso del convegno "Identità Golose", tenutosi a Milano martedì 30 gennaio. Tema conduttore di questo simposio, che da ormai tre anni annovera i nomi più prestigiosi della cucina italiana e internazionale, era "**Di gene in genio**", ossia il passaggio generazionale di successo in un'attività di famiglia. Rita, Massimiliano e anche Erminio, hanno raccontato i momenti salienti che hanno scandito il percorso in ascesa de "Le Calandre": da quando la mamma, al comando della cucina del ristorante ha sentito che era giunto il momento affidare il testimone a Massimiliano, sino a quando il papà, Erminio ha deciso di lasciare a Raffaele la guida della sala. Per raccontare questo passaggio Rita e Massimiliano hanno scelto di presentare due ricette, gli "**Gnocchi di rape rosse con salsa al Roquefort**" e i "**Cappelli di rape rosse con salsa al Verde di Montegalda**". Le due pietanze illustrano molto chiaramente il concetto "Ciò che diventa era": la prima è una ri-

cetta creata negli anni '80 dalla mamma, che rispecchia il gusto di quell'epoca, la seconda una reinterpretazione della ricetta materna in chiave più moderna e leggera, che non dimentica però le origini. Di grande insegnamento le parole di Erminio Alajmo, che nel dare un consiglio a coloro che si preparano ad affrontare un cambio generazionale è quello di consentire ai figli di muoversi, esprimersi e talvolta di commettere anche errori. Oltre agli Alajmo hanno raccontato la loro esperienza di successo Corrado e Francesco Assenza del Caffè Sicilia di Noto (SR), Giovanni e Nadia Santini del ristorante "Il Pescatore" di Canneto sull'Oglio (MN), Pierre e Michel Troisgros del ristorante francese "Troisgros" a Roanne.



## Gli appuntamenti febbraio/giugno 2007 a Montecchia, Calandrino, aVittorio

Con il 2007 ripartono gli "appuntamenti di gusto" della Famiglia Alajmo. Ormai i nostri affezionati gourmet sanno che nel quadrilatero del piacere della famiglia Alajmo possono trovare differenti "momenti" per vivere al meglio le esperienze di palato.

- **Il primo incontro** in programma sarà per **martedì 20 febbraio alla Montecchia**, un classico ormai da anni per celebrare il re della tavola, ossia il maiale, in compagnia dei dolci tipici di Carnevale. Lasciamo trascorre qualche settimana e riprendiamo intanto con il calendario di "A Vittorio" e "Il Calandrino", da completare con le serate a "La Montecchia":

- **Le degustazioni da "A Vittorio": ogni primo venerdì del mese**  
 Venerdì 2 marzo - Trilogia degli affettati: il patà negra, chorizo e lomo  
 Venerdì 6 aprile - Riscopriamo il cioccolato  
 Venerdì 4 maggio - I condimenti: olio, sale, aceto, pepe e...  
 Venerdì 1 giugno - Il mare da "A Vittorio"  
 Venerdì 6 luglio - L'Italia attraverso la pasta

- **I giovedì del "Calandrino": ogni secondo giovedì del mese**  
 Giovedì 15 marzo: "Il riso secondo Massimiliano Alajmo"  
 Giovedì 30 marzo: "Crudi e cotti di pesce... e bollicine"  
 Giovedì 12 aprile: "Champagne in verticale"  
 Giovedì 10 maggio: "Toci e piatti da mangiare con le mani"  
 Giovedì 14 giugno: "Atuttotonno"

Oltre a questi appuntamenti ci saranno diversi "fuori programma" (serate con musica dal vivo, corsi di degustazione ecc.), che vista la loro particolarità, vi comunicheremo di volta in volta.



## Aria di Carnevale... e i dolci fritti della pasticceria "Il Calandrino"

Siamo ormai in pieno periodo carnevalesco e come di consueto la pasticceria del Calandrino sta lavorando a pieno regime per la preparazione dei dolci fritti di questa ricorrenza: frittelle ripiene alla crema e allo zabaione, le favette, i tortelli ripieni dolci e i crostoli. E se la vostra gola non è ancora soddisfatta sono da provare per la prima colazione le **nuove ciambelle soffici** profumate agli agrumi, il cui impasto ricorda quello dei galuppi e le **cioccolate di Massimiliano**. Oltre ai classici fondente e al latte, troverete il gianduia con nocciole Piemonte, bianco ai frutti rossi, bianco alla camomilla e liquirizia, fondente al curry, fondente alle fave di cacao, al latte con feuilletine...Dimentichiamo per un giorno la dieta!

## Ed ecco l'ingrediente segreto: il condimento balsamico bianco

Si chiama "**Prelibato**" e rappresenta una novità assoluta nei condimenti. Prodotto dall'azienda Malpighi di Modena, si ottiene dalla leggera pressatura di uve bianche di Trebbiano, tipiche della zona modenese in cui si produce anche il prezioso aceto tradizionale balsamico. Il liquido bianco ottenuto viene filtrato e centrifugato per addensarlo, evitando così la cottura. Dopo questa operazione viene trasferito in botti di frassino, legno che non cede colore e lasciato maturare per 5 anni. Il risultato? Un condimento che all'olfatto si presenta asprigno mentre al palato è dolce e delicato con una leggera nota balsamica. E' ottimo per condire la frutta oppure per accompagnare i pesci di fiume, di mare, sia crudi che cotti e anche il caviale. Troverete il condimento balsamico bianco in vendita presso il nostro negozio "a Vittorio Alimentari".