



## “Conchiglie e verticale di Cabochon Monterossa”: giovedì 3 luglio ore 20,30

Gentili Gourmet, non dimenticatevi di segnare in agenda questa data: **giovedì 3 luglio, alle ore 20,30 al Calandrino**, la cucina di Massimiliano Alajmo sarà protagonista insieme alle bollicine italiane dell'azienda Monterossa, nella serata *“Conchiglie e verticale di Cabochon Monterossa”*.

Nel corso della cena, oltre a degustare un intrigante menù a base di “conchiglie di mare”, potremo assaggiare le bollicine dell'azienda Monterossa, tra cui il **Franciacorta Cabochon Brut 2003**, vincitore dell'Oscar del Vino 2008, come migliore spumante italiano e il

**Franciacorta Cabochon Brut 1999**, vincitore dei 3 bicchieri nella guida del Gambero Rosso del 2004. Si partirà con il Franciacorta Brut Satèn S. A, a cui seguiranno il Franciacorta P.R. Brut e le due annate premiate. La cena con degustazione ha un costo di 85 euro. Il menù è consultabile sul sito [www.alajmo.it](http://www.alajmo.it)

*Per informazioni e prenotazioni:*

**Il Calandrino**  
049 630303  
[calandrino@alajmo.it](mailto:calandrino@alajmo.it)

## La cucina italiana a Tokyo

Se in via Liguria siamo sempre in fermento per proporvi serate e degustazioni di prodotti unici, anche nel Sol Levante, il nostro chef del **“CalandrinoTokyo”**, Silvio Giavedoni, sta per dare il via ad un nutrito programma di appuntamenti, che mirano a promuovere la conoscenza dei principali prodotti italiani e al loro abbinamento ideale a tavola.

Chi dovesse trovarsi da quelle parti e sente nostalgia di casa, martedì 8 luglio dalle ore 18 sino alle 23 può prenotarsi un tavolo al **“Calandrino Tokyo”** e degustare **“Formaggi d'Italia”**: la cena, condotta da un esperto (che fornirà le principali nozioni sui formaggi e sulla loro produzione), prevede anche gli abbinamenti con le composte di Massimiliano Alajmo e una selezione di vini italiani scelti appositamente dal negozio **“Calandrino dolce.salato”**.

Seguirà lunedì 21 luglio, sempre in orario serale, **“Gli oli extravergine di oliva italiani e i loro segreti in cucina”**, una cena dove saranno

protagoniste 5 regioni con le proprie Dop, accompagnate da un menù che metterà in risalto le sfumature di questo prezioso condimento.

[www.ilcalandrino.jp](http://www.ilcalandrino.jp)  
tel 0081 -3- 59186551



## “Mezzogiorno di Stelle”: grazie a tutti

Non fa parte del nostro stile “autoelogiarsi”, ma un piccolo spazio per ringraziare tutti coloro che hanno reso possibile l’eccellente riuscita di “Mezzogiorno di Stelle” è doveroso...anche il tempo, che a parte un breve acquazzone (per fortuna sceso quando gli ospiti erano già accomodati), ci ha regalato una giornata meravigliosa. Innanzitutto un sentito ringraziamento a tutti gli sponsor che ci hanno sostenuto nell’iniziativa, a Maurizio Zanella e a tutto lo staff di “Ca’ del Bosco” per l’impeccabile e faticosa organizzazione logistica dell’evento. Un inchino va agli chef dei ristoranti “stellati” (e in particolare a Luisa Valazza, che nonostante una fastidiosa influenza è riuscita a giungere da Soriso sino in Franciacorta) e a tutto il personale che ha collaborato per il servizio in cucina e in sala. Un grazie anche a Davide Paolini, egregio battitore, che ogni volta rende unico lo svolgimento dell’asta di beneficenza.

E infine un grande sorriso ai partecipanti da parte di tutti i bambini che soffrono, che grazie a questo momento di generosità possono di nuovo sperare in un nuovo futuro.



*Gli chef di “Mezzogiorno di Stelle” con Umberto Giraud (La Pergola), Raffaele Alajmo (Le Calandre) e Maurizio Zanella (Ca’ del Bosco) - foto by Wowe.*

## Una rarità dalla cantina: Champagne da meditazione

“Andrè Clouet” millésime 1977: solo poche bottiglie per una rarità, un vero champagne da meditazione.

Prodotto esclusivamente con uve di Pinot Nero, provenienti dal comune di Bouzy, sulle montagne di Reims, questo champagne è rimasto sui lieviti per ben 30 anni (vieilli sur lattes). Il suo bouquet

al naso sviluppa aromi intensi di tostato, di miele e di sottobosco. In bocca è pieno e avvolgente. Vi consigliamo di degustarlo da solo, come fosse un distillato o un vino da meditazione invecchiato, per apprezzarne al meglio tutte le meravigliose evoluzioni di aromi e profumi.

## I nuovi In.Gredienti

E mentre attendiamo la stagione estiva, ecco che nella dispensa di “In.gredienti” sono pronte nuove golosità, ideali per un aperitivo in giardino o una cena da preparare in pochi minuti. Da provare il carpaccio di Angus argentino marinato, una carne da affettare sottilmente, morbida e molto saporita. Ottima al naturale, diventa ancor più gustosa se condita con un filo di olio delicato, poco succo di limone o qualche scaglia di parmigiano reggiano giovane. Da accompagna-

re con una birra bianca oppure con uno champagne strutturato. Un’altra specialità che vi segnaliamo è la “coppa nostrana affumicata” di Sovizzo (VI). Si tratta di un salume il cui sapore e profumo ricordano vagamente lo speck. Stagionata 3 mesi e leggermente speziata, si contraddistingue per la leggera e delicata affumicatura, che non copre il sapore delle carni. Si abbina con una giardiniera fatta in casa o con verdure di stagione appena saltate.