



anno IV . numero 26 . maggio 2009

Un memo goloso per ricordare che **mercoledì 13 maggio alle ore 20,30, "Il Calandrino"** ospiterà la quinta edizione dedicata alla "ciccia", in compagnia di tre amici macellai, tra cui una gentil signora: **Tiziana Nogara** della "Macelleria Nogara" di Sovizzo (VI), **Franco Cazzamali**, dell'omonima macelleria in quel di Romanengo e **Stefano Ruggero**, il macellaio della porta accanto, della macelleria "Da Stefano" a Sarmeola di Rubano. Lo chef Alajmo ha creato ad un menù dove carni rosse, carni suine e carni bianche diventeranno prelibate pietanze, da assaporare insieme ai vini scelti dai nostri sommelier.



*Per informazioni 049 630303 - mail: [calandrino@alajmo.it](mailto:calandrino@alajmo.it)  
Per degustare il menù in anteprima [www.alajmo.it](http://www.alajmo.it)*

Nel corso di "Experimenta", i laboratori del gusto della manifestazione Squisito!, organizzata nella comunità di San Patrignano, **Massimiliano Alajmo e Lorenzo Dante Ferro, rispettivamente chef e maestro profumiere**, hanno presentato **l'Olfattorio Gustativo**, un progetto a cui stanno lavorando da oltre un anno e che ironicamente loro hanno definito "la scoperta dell'acqua calda". In realtà questo percorso, nato grazie ad una grande amicizia, si è evoluto in una collaborazione che ha unito la filosofia di cucina di Massimiliano Alajmo, volta alla scoperta dell'espressione interiore dell'ingrediente e anni di ricerca portati avanti da Lorenzo Dante Ferro, per ottenere **essenze purissime da materie prime naturali**. Il risultato è la creazione di una linea di **dieci oli essenziali da utilizzare in cucina**. Niente ingredienti strani, solo materie prime di uso comune come il limone, la menta, il pepe, il mandarino, che consentono anche a chi non è un professionista di **avvicinarsi a queste essenze in modo semplice ed intuitivo**. Il metodo di estrazione in supercritico a bassa temperatura, si basa sull'utilizzo dell'anidride carbonica, un elemento presente nell'aria. Sciolto ogni dubbio sulla purezza e la naturalezza di questi prodotti, è partito l'olfattorio gustativo vero e proprio, che ha visto il susseguirsi di una serie di ingredienti, molti prodotti da San Patrignano (come il fiocco, i grissini, il pecorino, la ricotta ecc..), abbinati ognuno ad una particolare essenza. Tra gli "spettatori" anche **Andrea Muccioli**, che a fine lavori, si è espresso in maniera entusiasta sulla manifestazione e sulla lezione. *"Massimiliano Alajmo da sempre è il mio punto di riferimento per trasmettere ai nostri ragazzi la passione per la cucina. La sua umiltà,*



*curiosità e l'enorme capacità di mettersi in discussione giocando, sono le caratteristiche che dovrebbe avere ogni chef". Infine chiude con una frase significativa: "L'impegno straordinario di tutti i ragazzi che hanno collaborato alla riuscita di questa manifestazione è stato accompagnato da un sorriso... Squisito! possiamo dire che ha prodotto una vera overdose di sorrisi".*

Per vedere i video di Squisito! e la presentazione di Massimiliano delle Essenze cliccare sui seguenti link:

<http://www.squisito.org/live2009/alaimo> e in home page di [www.alajmo.it](http://www.alajmo.it)

Dopo mesi di attesa della bella stagione, finalmente spunta un occhio di sole tiepido e...la voglia di un aperitivo diverso, sensorialmente stuzzicante.

La particolarità che **rende unico il nostro "bere miscelato"** è quel tocco lieve delle **essenze "In.gredienti"**. Massimiliano, insieme ai nostri barmen, ha studiato per ogni cocktail un abbinamento profumato, che ne esalta le componenti aromatiche.

**Lo spritz e il Negroni del Calandrino saranno più frizzanti con**

**una spruzzata di essenze di mandarino o di limone**, mentre con un tocco di **zenzero**, aggiungeremo un tocco di mistero. E così per gli altri cocktail, dal mojito, al martini, ognuno da personalizzare con l'essenza preferita. Per coloro che invece

amano i **mix fruttati, i succhi e i nettari di Alain Milliat** sono veri fuoriclasse, preparati con la migliore frutta, raccolta al punto ideale di maturazione. Chi li assaggia per la prima volta, non può che rimanere colpito dall'intenso profumo e dal sapore genuino del frutto, come appena colto. E quando la frutta non è "come dice" il signor Milliat, la produzione si ferma. Come nel caso dell'ananas, che in questi mesi non è disponibile, in quanto il raccolto non è stato qualitativamente soddisfacente. I gusti da provare adesso? Indubbiamente nettare di fragole, di mango e di frutto della passione.



Non solo via Liguria sta sentendo l'arrivo della bella stagione... anche a Selvazzano Dentro, Erminio Alajmo e Mauro Meneghetti si stanno preparando per inaugurare la **terrazza panoramica** che si affaccia sui campi da golf e il **nuovo menù per il "Bar&Grill"**. Due location alternative, ognuna per gustare due stili di cucina diversi. La meravigliosa terrazza, accarezzata dal verde dei campi pratica, funge da cornice alla **cucina raffinata di Massimiliano Alajmo**, per un pranzo o una cena indimenticabili.

Il **"Bar&Grill"**, situato all'ingresso del Golf Club "La Montecchia", rinnoverà fra qualche giorno il menù, **aggiungendo piatti veloci, leggeri e sfiziosi**.

*Il "Bar&Grill" è aperto tutti i giorni dalle 9.00 alle 21.00 - Per informazioni e prenotazioni 049 8055323*



Non ci sono stagioni per assaggiare le specialità che ogni mese arrivano da "In.gredienti", la **bottega del gusto della Famiglia**



**Alajmo.** Iniziamo i salumi toscani di **Paolo Parisi**: il **lonzino crudo di cinta senese e la pancetta steccata**, una "new entry" nella linea di Paolo Parisi. Il lonzino è un salume delicato, ottenuto con filetto di suino stagionato 6 mesi, che diventa sia uno sfizioso antipasto, insieme ad altri insaccati, oppure secondo fresco e gustoso insieme a insalatine di stagione come la valeriana o spianaci novelli. La pancetta steccata piegata "a libro", saporita e morbida, è squisita sui crostini di pane caldo oppure come "nastro" per arrotolare i fagiolini o una julienne di zucchine e carote. Chi invece non resiste al **profumo del mare**, direttamente da **S.Antioco** il **tonno rosso del Mediterraneo** e i delicati **filetti di sgombro**, lavorati da Efisio Salis. Potete scegliere vari formati: vaso da 190 grammi o la latta da 330 grammi, con i pezzi più grandi e gustosi del tonno. Gli sgombri sott'olio costituiscono diventeranno invece un secondo piatto gustoso e fresco, magari accompagnati da una dadolata di verdure appena saltate.

### **"In.gredienti"**

aperto dal martedì al sabato - dalle 9.00 alle 13.30 e dalle 16.00 alle 20.00

tel 049 635366 - mail: [in.gredienti@alajmo.it](mailto:in.gredienti@alajmo.it)

In occasione del **quinto centenario della morte del Giorgione** (1510 - 2010), la città di **Castelfranco Veneto**, dedicherà al celebre pittore, una stagione ricca di eventi, che si concluderà con un'eccezionale mostra, prevista tra dicembre 2009 e aprile 2010. Voluta dalla Città di Castelfranco Veneto, patria natia del Giorgione, il Museo celebra lo straordinario valore dell'artista e il contesto, unico al mondo, in cui è proposto. **Casa Marta-Pellizzari**, detta di Giorgione, è luogo inimitabile, intriso del mistero e della meraviglia che avvolgono il grande Maestro, spazio che ha ospitato il suo pensiero e il suo lavoro, nel cuore della città natale e dell'ambiente in cui si è formato, quella Marca "gioiosa et amorosa" che tra fine '400 e inizio '500 vive un periodo di grande fermento culturale. Le porte di casa Giorgione sono aperte **da sabato 9 maggio e fino al 17 maggio gli spazi museali saranno accessibili al pubblico gratuitamente e con orario straordinario, dalle ore 10 fino alle 22.** Per scoprire il percorso espositivo sono previste anche visite guidate, proposte gratuitamente ogni giorno in tre diverse fasce orarie. Giovedì 14 maggio sarà proposta una visita emozionale, non un semplice percorso guidato ma una passeggiata attraverso il centro storico, nella luce dell'imbrunire, fino ad arrivare tra le sale del museo.



Per informazioni: Museo Casa Giorgione - Tel. 0423/735673 - 735693

[www.museocasagiorgione.it](http://www.museocasagiorgione.it)

copyright © Famiglia Alajmo

Per contattare la redazione de "Il Calandrangolo" puoi inviare una mail a: [calandrangolo@alajmo.it](mailto:calandrangolo@alajmo.it)

Ricevi questa e-mail perché iscritto alla mailing list del sito [www.alajmo.it](http://www.alajmo.it).

Per cancellarti rispondi a questo messaggio indicando nell'oggetto "**cancellami**".

**D.Lgs.196/2003: Autorizzazione al trattamento dei dati personali.**

Si informa che i dati forniti saranno trattati da Interland srl (Gruppo Alajmo), via Liguria 1 Sarmeola di Rubano (PD) C.F. 00579160243, in conformità alle disposizioni previste dal codice in materia di protezione dei dati personali.