

Non solo golf

Quanti personaggi

Nell'ambito delle numerose manifestazioni benefiche organizzate dal Golf Club della Montecchia, si sono registrate numerose presenze di Vip del mondo dello spettacolo e dello sport presso il famoso centro golfistico patavino. Vediamo di ricordarle in rapida successione. Si va dal cantante Fausto Leali al collega d'oltreoceano Leonard Johnson, vocalist del mitico gruppo soul "Kool & the gang", dal comico Lino Toffolo al cantante patavino Leandro Barsotti, dal presentatore-comico Gigi Sabani alla Nazionale cantanti al gran completo, con Baccini e Barbarossa sugli scudi.

La galleria dei Vip, però, non si è mai presentata solo per fare

bella mostra di sé. Il motivo dei loro passaggi al Golf Club

della Montecchia è sempre stato abbinato ad importanti manifestazioni benefiche, molte delle quali sono servite a raccogliere fondo per la "Città della Speranza" del professor Zanesco, ovvero per completare il Centro regionale per le leucemie infantili.

Sotto Luca Barbarossa con Marco Masini e Francesco Baccini. In alto a destra Gigi Sabani in una delle sue classiche imitazioni e sotto Alejandro Barsotti. Più spostato Leonard Johnson



La ristorazione al club

Il Relais, una faccenda per palati fini

All'interno della Club House del Golf della Montecchia si trova il ristorante Relais. La gestione del locale è affidata ad Erminio Alajmo e alla moglie Rita. L'esperienza di Erminio è pluridecennale: per quindici anni ha condotto con successo il ristorante e l'albergo dell'ippodromo "Le Padovanelle"

dove è riuscito ad ottenere la sua prima stella Michelin. Un'altra stella Michelin, un importantissimo riconoscimento in campo gastronomico, gli arriva nel ristorante di proprietà, "Le Calandre", che conduce con la famiglia dal 1981.

Nel marzo del 1994 intraprende, con la moglie e il genero Mauro Meneghetti, la gestione del risto-

rante Relais, lasciando ai figli Massimiliano, Raffaele e Laura le redini del ristorante "Le Calandre". Intanto la cucina delle Calandre con il nuovo e giovane impulso del 23enne Massimiliano (il più giovane chef stellato d'Europa), nel 1996 conquista la seconda stella Michelin. Il ristorante Relais, aperto anche al pubblico esterno dal martedì alla domenica su preno-



Emilio Alajmo con la moglie Rita e, seduto, Mauro Meneghetti. A destra un'immagine della sala da pranzo



agli scampi secondo gli Alajmo, gnocchi di rape rosse in salsa Roquefort, branzino al sale, pollo fritto, rognone trifolato con i porcini, la tartara di Erminio, coniglio cotto al naturale alle erbe profumate su letto di radicchio rosso, ortaggi in doratura leggera, cotolette di formaggi e ortaggi, involtino di verza e ortaggi in salsa di azuki, e per dolci ci si affida alla grande pasticceria delle Calandre. In questo periodo il menù tipico comprende: polenta con funghi e taleggio, sarde in saore, lumache alle erbe profumate, risotto alle zucche e noci, bigoli, zuppa padovana e stracci al dente. Un attento servizio è offerto in sala. Mauro Meneghetti, sommelier professionista, propone una carta dei vini con circa 200 proposte in campo nazionale e internazionale, oltre alla possibilità di degustare 30 vini serviti in calice. Il campo dei distillati è rappresentato con ben 90 etichette. Ad accompagnare un ottimo distillato troviamo una buona scelta di sigari da fumarsi con tranquillità nell'attiguo salotto. Ma la Club House del Golf Club della Montecchia riesce ad offrire anche altri spazi per l'organizzazione di feste, cene a tema, matrimoni, oltre a corsi di degustazione di vini, serate gastronomiche, serate musicali, cene con il cabaret, meeting e riunioni. □



tazione, trova ispirazione da questa forte tradizione di famiglia. La cucina, diretta dalla signora Rita con la collaborazione di Alessandro Zulian, Galliano Campagnolo e Marco Cannistrà, propone, oltre ai piatti di tradizione veneta, portate secondo la concezione degli Alajmo: grande qualità di materie prime, leggerezza dei condimenti, bella presentazione e ricerca del gusto. Nel menù, che varia mensilmente, si trovano anche piatti di pesce e strettamente vegetariani: baccalà mantecato con la polenta bianca, terrina di coniglio e olive nere con pomodori secchi e rucola, mazzancolle al vapore con zucchini all'olio e salsa di ciliegini, bigoli con il ragù di farraona, spaghetti al peperone dolce in salsa affumicata, spaghetti

