



Een culinaire reis door Piemonte en omstreken!

Beleef de authentieke smaken en rijke tradities van de Piemontese keuken, aangevuld met verrassende internationale invloeden. Dit exclusieve, op maat gemaakte menu daagt je uit om klassieke gerechten te combineren met moderne technieken - ideaal voor de avontuurlijke fijnproever die zijn of haar kookkunsten naar een hoger niveau wil tillen.

Elk gerecht wordt gecombineerd met een zorgvuldig geselecteerde wijn uit Piemonte, om zo de ultieme smaakbeleving te creëren. Stel je eigen vijfgangendiner samen: kies twee voorgerechten, een tussengerecht, een hoofdgerecht en een dessert. Geniet daarbij van vijf uitmuntende wijnen die perfect bij de gerechten passen.

Ben je klaar voor een culinaire ervaring die je zintuigen prikkelt en je kookvaardigheden uitdaagt?





Over Martino - Mijn liefde voor Italië en de kunst van het koken



Mijn ontdekkingsstocht en diepe fascinatie voor Italië begonnen in de levendige jaren tachtig – een tijd waarin de rijke cultuur en verfijnde keukens van Italië nog nieuwe werelden voor mij waren. Als internationaal ICT-manager reisde ik de wereld over, en kreeg ik de unieke kans om onze vestiging in Noord-Italië te ondersteunen. In een klein plattelandsdorpje nabij Milaan viel ik als een blok voor de Italiaanse levensstijl: de ontspannen sfeer, het heerlijke eten en de sublieme wijnen. Daar ontstond mijn liefde voor la dolce vita.

Samen met mijn vrouw begon ik tijdens vakanties de vele gezichten van Italië te verkennen – van zonovergoten stadjes tot verborgen trattoria's. Elke regio bracht nieuwe smaken, mensen en verhalen. Maar één streek stal uiteindelijk ons hart: **Piemonte** – een culinaire schatkamer vol karakter en traditie. Gedreven door passie ben ik me verder gaan verdiepen in de Piemontese keuken. Door samen te werken met lokale chefs heb ik de fijne kneepjes van deze keuken geleerd, en met een persoonlijke twist eigen gemaakt.

Voor iedereen in Nederland die verlangt naar échte Italiaanse gastvrijheid en gastronomie, breng ik de Piemontese keuken & omstreken rechtstreeks naar jouw eettafel.

Laat mij je meenemen op een inspirerende en smaakvolle reis, tijdens een exclusieve kookworkshop bij jou thuis.



Piemonte is een regio in Italië. Het grenst aan Frankrijk en Zwitserland. De hoofdstad is Turijn. Piemonte betekent letterlijk 'Aan de voet van de berg'. Deze naam heeft zijn oorsprong in de ligging dicht bij de Alpen. Op een heldere dag zijn de besneeuwde toppen van de imposante bergketen vanuit talloze dorpen goed te zien.



Het grootste gedeelte van het Piemontese grondgebied bestaat uit bergen, heuvels en vlakten die zich uitstrekken tot aan de Po. Ze zijn van invloed op de landbouwproducten die je terug vindt in de keukens. Op de vlakten worden granen -vooral rijst- verbouwd. De provincies Novara en Vercelli alleen al leveren ongeveer zestig procent van de landelijke rijstproductie. Ook de groente- en fruitteelt is zeer goed ontwikkeld en wat betreft de wijnbouw is Piemonte één van de belangrijkste gebieden van Italië. Rijen wijnstokken flankeren, kleuren en verrijken heuvels. Piemontese wijnen brengen een spoor van herinneringen, emoties, geuren smaken met zich mee. Ze zijn sterk verbonden met het land en de bedrijvigheid van de inwoners. De wijnstokken smeden de natuur en het karakter van de inwoners. Grote en kleine bedrijven produceren wijnen van hoge kwaliteit. Het gunstige klimaat, de glooiende heuvels en de mineraal, -en kalkrijke bodems zorgen voor optimale omstandigheden voor de wijnbouw. Het vee op de vele bergweiden zorgt voor de productie van zowel vlees- als zuivelproducten. Het gebied is bovendien rijk aan voortreffelijke producten als de witte truffel en de hazelnoten. Ook paddenstoelen kom je veel tegen in de hele regio, vooral in de bergen.





**Stel ZELF het menu samen
voor jouw gezelschap**

ANTIPASTI

De letterlijke vertaling van antipasti is 'voor de pasta'.
Op iedere Italiaanse menukaart vind je de gerechten in deze volgorde:

ANTIPASTI

PRIMI PIATTI

SECONDI PIATTI

CONTORNI

DOLCI





ANTIPASTI - Kies twee voorgerechten

Gevulde courgettebloem

Gefrituurde courgettebloem, gevuld met een romige mix van groenten, Parmezaanse kaas  en kalfsgehakt. (Seizoensgebonden)

Wijnsuggestie:  *Erbaluce di Caluso* - fris, levendig en mineraal, met tonen van citrus, appel en witte bloemen. Perfect bij delicate, gefrituurde groenten dankzij zijn zuiverheid en elegantie.

Parmezaanse kaasbakje en rozemarijn kwartelboutjes

Luchtige Parmezaanse kaasbakje, gevuld met selderijpuree, geserveerd met gebakken kwartelboutjes en rozemarijn.

Wijnsuggestie:  *Dolcetto d'Alba* - Zacht, sappig en fruitig, met aroma's van kersen en kruiden. Dolcetto's lage tannines laten de romige textuur en kruidigheid van het gerecht mooi spreken.

Saltimbocca van zeebaars

Zeebaarsfilet met salie en parmaham in een lichte wijnsaus.

Wijnsuggestie:  *Favorita* - Verfrissend met tonen van peer, citrus en witte bloemen. De subtiele ziltigheid en fijne zuren zijn ideaal bij vis met ham.

Toren di Martino

Gelaagde aubergine met mozzarella, tomaat en Parmezaanse kaas, overgoten met een pittige karamelsaus.

Wijnsuggestie:  *Nebbiolo* - Elegant, licht aards met rozen, kruiden en rode bes. Nebbiolo's structuur tilt het gerecht op zonder te overheersen.

Vitello Tonnato met limoenkaramel

Dun gesneden kalfsvlees, gevuld met tonijn mayonaisesaus, afgewerkt met kappertjes en rucola en een hint van limoenkaramel.

Wijnsuggestie:  *Favorita* - De frisse zuren en lichte bitterheid van Favorita versterken de citrustonen in het gerecht en contrasteren mooi met de tonijn.

Vitello Tonnato (maar dan anders)

Kort aangebakken tonijn met citroenmayonaise, kappertjes en kalfsfricandeau.

Wijnsuggestie:  *Erbaluce di Caluso* - Een wijn met knisperende zuren, perfect om vette vis en romige saus in balans te brengen.



Zalmtartaar met zeewier

Fijne tartaar van verse en gerookte zalm, met limoen, crème fraîche en een ziltige bite van zeewier

Wijnsuggestie:  *Langhe Nascetta* - Ziltig, exotisch en licht aromatisch, met citrus, tropisch fruit en amandel. Een zeldzame druif, ideaal bij mariene gerechten.

Bietenflan met Pecorino

Zijdezachte flan van rode biet, geserveerd met een romige Pecorino-saus.

Wijnsuggestie:  *Pelaverga* - Elegant, licht en kruidig, met aardbei en witte peper. Pelaverga's verfijning vormt een mooi contrast met de aardse biet en de romige saus.

Fontina kaasflan met perenmosterd

Romige flan van fontina kaas, geserveerd met een pittige blauwe bessensaus en perenmosterd.

Wijnsuggestie:  *Barbera d'Alba* - Levendig zuur en sappig rood fruit, dat zowel het zoete als het pittige in dit gerecht prachtig ondersteunt.

Parmezaanse kaasbakje gevuld met pompoen en coquilles

Luchtige Parmezaanse kaasbakje, gevuld met gekruide pompoen, gebakken coquille, garnalen en pancetta.

Wijnsuggestie:  *Erbaluce di Caluso* - De mineraliteit en citrustonen maken deze wijn tot een ideale begeleider van zowel zeevruchten als romige pompoenpuree.

Groene asperges met gepocheerd ei

Groene asperges, geserveerd met een gepocheerd ei en bestrooid met Parmezaanse kaas.

Wijnsuggestie:  *Roero Arneis* - Aromatisch, met perzik, hazelnoot en zachte kruidigheid. Een match voor asperges én romige eidooier.

Gepocheerd ei met eekhoorntjesbrood

Romig ei op een bed van geurige paddenstoelen met een Grana Padano saus

Wijnsuggestie:  *Pelaverga* - De lichte structuur en kruidigheid sluiten mooi aan bij de aardse smaken van paddenstoelen en Parmezaan.



PRIMI PIATTI

Primi betekent 'eerste' in het meervoud en piatti betekent 'borden'. Dit zijn dus de 'eerste borden'. Wat je je nu misschien afvraagt is, wat wordt er dan geserveerd op deze eerste borden? En volgen er dan nog meer borden als dit de eerste pas zijn? Primi piatti bestaat vaak uit een pasta of een risotto. Als het goed is, wordt het nu ineens een stuk logischer waarom antipasti, antipasti heet.



PRIMI - Kies één gerecht



Tagliatelle met wildzwijnragout

Verse tagliatelle met langzaam gegaarde wildzwijnragout, op smaak gebracht met rode wijn.

Wijnsuggestie: 🍷 *Barbera d'Asti* – Veel frisheid en fruitigheid, waardoor de rijke ragout luchtig blijft. Barbera zuivert de mond.



Tajarin met knoflook-ansjovissaus (bagna cauda)

Piemontese pasta met een krachtige saus van knoflook, ansjovis en geroosterde paprika.

Wijnsuggestie: 🍷 *Ruchè di Castagnole Monferrato* – Bloemig en kruidig, met aroma's van roos, kaneel en peper. De perfecte compagnon voor uitgesproken smaken.



Tagliatelle met eekhoorntjesbrood

Romige saus van vers eekhoorntjesbrood en Parmezaanse kaas.

Wijnsuggestie: 🍷 *Nebbiolo d'Alba* – Nebbiolo's aardsheid, zuren en tannines tillen paddenstoelen naar een hoger niveau.



Tagliatelle met kalfsragout

Fijn gekruid kalfsgehakt met witte wijn en verse kruiden.

Wijnsuggestie: 🍷 *Dolcetto d'Alba* – Zacht, rond en vriendelijk – net als de subtiele smaken van het gerecht.



Risotto met eekhoorntjesbrood

Romige risotto met rijke smaken van eekhoorntjesbrood en geraspte Parmezaanse kaas.

Wijnsuggestie: 🍷 *Langhe Nebbiolo* – Nebbiolo met finesse, die perfect aansluit op de umami van risotto met paddestoelen.



Gnocchi met courgette en pancetta

Zachte aardappel gnocchi met knoflook, krokante pancetta en gebakken courgette.

Wijnsuggestie: 🍷 *Pelaverga* – Licht, fris en kruidig – geeft tegengewicht aan vet, zonder te overheersen.



SECONDI

Als de eerste borden leeg zijn, volgen er doorgaans 'tweede borden'. Dit zijn de secondi piatti. De gerechten in deze categorie zijn vlees, vis of vegetarisch. Een secondi wordt doorgaans geserveerd zonder bijgerechten, de contorni. Deze krijg je niet altijd standaard bij het hoofdgerecht. Enkele voorbeelden van contorni: aardappels uit de oven of gegrilde groenten. De contorni bestel je apart. Ze kosten doorgaans een paar euro.



SECONDNI - Kies één hoofdgerecht

Kalfsschnitzel alla Bologna

Gepaneerd kalfsvlees, belegd met ham, mozzarella, zacht gegaard in vleesbouillon.

Wijnsuggestie:  *Barbera d'Alba* – Barbera's zuurgraad snijdt perfect door het rijke vet en de gesmolten kaas.

Parelhoen met Parmaham en mosterd roomsaus

Sappige parelhoenborst, omwikkeld met Parmaham en geserveerd met een groentestoof.

Wijnsuggestie:  *Barbaresco* – Elegant, complex en aromatisch. De florale toetsen contrasteren prachtig met het zoute en umami van de mosterdsaus

Dorade met aardappelkorst

Doradefilet in een krokante aardappelkorst met een zachte groentestoof.

Wijnsuggestie:  *Favorita* – Frisse peer en limoen verfrissen het gerecht en accentueren de krokantheid van de korst.

Ossenhaas met rode wijnsaus

Mals rundvlees met een diepe rode wijnsaus en gestoofde aardperen.

Wijnsuggestie:   *Barolo* – Rijk, gestructureerd en krachtig – de ultieme match voor rund en rode wijnsaus.

Kalfsoester met Marsala

Gebakken kalfsoester in zijdezachte Marsala-saus met gestoofde aardperen.

Wijnsuggestie:  *Langhe Nebbiolo* – Nebbiolo biedt balans en elegantie voor de lichtzoete, kruidige saus.

Tonijn in Parmaham

Tonijnfilet, gebakken in Parmaham, met een kruidige groentestoof.

Wijnsuggestie:   *Pelaverga* – Kruidige, lichte rode wijn die de zoute ham én de vis eer aandoet.

Pollo alla Cacciatora

Klassieke stoofschotel met kip, tomaten, olijven, knoflook en verse kruiden.

Wijnsuggestie:  *Dolcetto di Diano d'Alba* – Sappige, jonge rode wijn met fruit en zachte tannines – uitstekend bij tomaat gerechten.



DOLCI

Als de antipasti, de primi, de secondi je heerlijk hebben gesmaakt, is het de hoogste tijd om aangenaam uitgebreid na te tafelen. Zodra je ook de dolci hebt laten zakken, drink je een lekkere espresso of een andere koffie. En om de avond echt goed af te sluiten, neem je natuurlijk nog een heerlijke lokale likeur. In het Italiaans noem je dat een digestivo. Limoncello is verreweg de bekendste in Nederland. Grappa is mijn favoriete digestivo. Daarover lees je elders in dit boek meer.



DOLCI - Kies één gerecht

Bicerin

Turijnse specialiteit van chocolademelk, espresso en room.

Wijnsuggestie:  *Malvasia di Casorzo* – Licht bruisend, zacht zoet, met aroma's van aardbei en roos. Een prachtig contrast met bitter & romig.

Zabaglione met chocoladesaus

Luchtig eierdessert met Marsala, geserveerd met warme chocolade saus en lange vingers.

Wijnsuggestie:  *Moscato d'Asti* – Lichte mousse achtige bubbel met perzik, citrus en bloesem – perfect bij luchtige eierdesserts.

Semifreddo met limoncello

Fris-zoet, bevroren dessert met de kick van Limoncello.

Wijnsuggestie:  *Moscato d'Asti* – De citrusaccenten van Moscato maken een mooie brug naar limoncello.

Semifreddo met nougat en chocolade

Romige ijsdessert met zachte nougat en donkere chocolade topping.

Wijnsuggestie:  *Brachetto d'Acqui* – Lichtzoet, bruisend rood met tonen van roos en aardbei – ideaal bij chocolade.

Bûnet Piemontese

Traditionele dessert, pudding van chocolade, rum, amaretti, geserveerd met kersen en hazelnoten.

Wijnsuggestie:  *Brachetto d'Acqui* – De fruitige elegantie van Brachetto verfrist dit rijke dessert.

Panna cotta met keuze uit toppings

Fluweelzachte panna cotta, keuze uit zeezout karamel, bosvruchten, armarena-kersen of drop

Wijnsuggestie:  *Moscato d'Asti* – Fris, bloemig en lichtzoet – past bij elke variant van dit klassieke dessert.



Kookworkshop: een ervaring aan huis

Privé Workshop Thuis (2 tot 8 personen)

Activiteit | Samen een vijfgangendiner bereiden

Inclusief | Prosecco als aperitief | Vijf verschillende Piemontese wijnen | Grappa of Limoncello als digestief.

Extra | Martino verzorgt alle ingrediënten | recepten | wijnen | digestieven

Locatie | Bij jou thuis.

Tijdsduur workshop | van 17:00 tot 22:30 uur (Martino arriveert om 15:30)

Prijs | twee personen : € 175,00 per persoon - vier personen : € 150,00 per persoon - zes personen € 135,00 per persoon - acht personen € 125,00 per persoon.

Extra Kosten | voor locaties buiten Veenendaal wordt € 75 extra voor vervoer en excl. parkeren doorberekend.

Na afloop van de kookworkshop, ontvangen de deelnemers een overzicht met daarin sfeerbeelden en de recepten van de kookworkshop



Saluti e a presto



Martino di Piemonte

martinodipiemonte.nl | info@martinodipiemonte.nl | 0622660596