

Een bijzondere paddestoel. Truffels proeven in het Hilton Hotel

vrijdag, 19 november 2010 11:11 [Culinair Zuid](#)

Een intense, bijzondere geur stijgt op in de dinerzaal. Wij draaien ons om en jawel hoor, daar is ie dan, gepresenteerd op een zilveren dienblad: de witte truffel. Als je niet zou weten dat we hier te maken hebben met een van 's werelds meest exclusieve delicatessen zou je denken: een uit de kluiten gegroeide, donker gevlekte zwam. Maar dan wel een zwam waar 2000 euro per kilo voor wordt betaald.

Waar we zijn? Z.O.Z. is uitgenodigd bij de presentatie van het *Tartufo & Barolo-menu* in Roberto's Restaurant in het Hilton Hotel te Amsterdam. Het menu bestaat uit vijf gangen, met de witte truffel (uit Alba, Piemonte) als rode draad, en wordt begeleid door een wijnarrangement. Roberto Payer, general manager van het Hilton Amsterdam is ook aanwezig en vertelt gepassioneerd over de Italiaanse keuken.

Schrijver dezes had tot dusver alleen gerechten met truffelolie mogen proeven (wat volgens de culinair expert aan de andere zijde van de tafel 'chemische troep' is) dus enige nieuwsgierigheid bestaat er naar de smaak van deze legendarische delicatessa. "Brood en olie serveren wij niet bij dit menu. De truffel moet zo puur mogelijk worden gegeten." wordt ons van te voren verteld.

Bij de tweede gang is het dan zover. Bij het serveren van de kalfstartaar wordt ter plekke de witte truffel erover heen geschaafd. De eerste hap smaakt goed. Een intense, rijke smaak die goed in balans is met de zachte tartaar. Zojuist genoemde culinair expert legt ons ondertussen uit waarom hij zijn glas wijn aan het walsen is.



Na deze gang neemt eregast Franco Giordano, de Italiaanse ambassadeur, de tijd om een korte speech te houden over de Italiaanse eetcultuur in Nederland en wijst ons op de viering van het 150-jarige bestaan van de Italiaanse republiek volgend jaar.

De derde gang bestaat uit een fondue van raschera en 'vergeten' groente kardoen. Een heerlijk gerecht dat past bij het koude weer in deze maanden. Hierna volgen nog een l'uovo in cocotte (een in een pannetje gebakken ei) en als afsluiter een soufflé met gianduia chocolade.

Sommelier Antonino Ballerino zorgde voor de verschillende soorten wijn bij elk gerecht (met als creatief detail bij de vierde gang twee glazen wijn van dezelfde druivensoort, die zeven jaar in rijping verschillen). Met een warm en voldaan gevoel wordt Roberto's verlaten en stappen we weer de winterkou in. De kennismaking met de witte truffel kan als succesvol worden omschreven, waarbij naast de smaak ook de mythische reputatie van deze delicatessen een rol speelt. Klik [hier](#) voor een fotoimpressie.

Van 22 november tot en met 12 december wordt het *Tartufo & Barolo-menu* gereserveerd. Dit vijfgangen menu kost 85 euro per persoon, exclusief een begeleidend Barolo-wijnarrangement van 75 euro per persoon.

Roberto's Restaurant – Hilton Amsterdam
Apollolaan 138
Reserveringen: 020-7106025

Tekst: Jonas Kooyman

Fotografie: Anna-Luna Post