

giro d'italia culinair



kies een datum: 20, 27 februari, 13, 20, 27 maart, 10, 17, 24 april

hilton amsterdam



Na de succesvolle Zilveren Lepel-masterclasses organiseert delicious. opnieuw fantastische masterclasses in samenwerking met Roberto's Restaurant in het Amsterdamse Hilton. Centraal staat de beroemde Giro d'Italia, de Ronde van Italië. Deelnemers van de masterclass 'volgen' de route van deze wielervedstrijd en leren de lekkerste gerechten klaarmaken uit de streken die worden 'aangedaan'. Een culinaire Giro d'Italia dus!

WAAR:

Roberto's Restaurant, Hilton Amsterdam, Apollolaan 138, Amsterdam.

WANNEER:

20, 27 februari,
13, 20, 27 maart,
10, 17, 24 april.

PRIJS:

De prijs van de culinaire Giro d'Italia-masterclass bedraagt € 95 per persoon. Inclusief aperitief, wijnproeverij en de lunch.

AANMELDEN:

Per masterclass kunnen maximaal 15 personen deelnemen. Stuur een e-mail t.a.v. operations.amsterdam@hilton.com

en vermeld daarin culinaire Giro d'Italia-masterclass, het aantal deelnemers, de gewenste datum, naam, adres, telefoonnummer en woonplaats.

Je ontvangt z.s.m. een bevestiging van deelname.

Bellen kan ook:
020 710 60 36.

DE CULINAIRE ETAPPES

1. **De Hollandse rit:** haringtartaar met appel en rode bietengelei.
2. **De laaglanden van het noorden; van Piemonte tot Liguria via Lombardia:** carne cruda uit Piemonte, risotto al salto uit Milaan en focaccia met uien en zwarte olijven uit Liguria.
3. **Tot ongekende hoogtes; van Emilia Romagna tot Toscane:** verse ravioli van pappa al pomodoro met gerijpte Parmezaanse kaas.
4. **De spaghetti van het zuiden; Campania, Basilicata, Puglia, Molise en Abruzzo:** spaghetti en regionale sauzen: cacio e pepe (kaas & peper), alla Tarantina (zeevruchten), aglio e olio (knoflook & olie).
5. **De Adriatische etappe; via de Marchigianse kust:** lichte bouillon uit Porto Recanati, de vissermansoep met inktvis, gamba's en venusschelpen.
6. **De bergetappe; Friuli en Trentino-Alto Adige:** geroosterd lam met kruiden uit de gebergten en aardappelen met crème fraîche.
7. **Een race tegen de klok; de zoete overwinning in Verona:** Nadalin Veronese, de ouderwetse Pandoro die nog steeds wordt gebakken in de lokale banketbakkerijen in Verona.

PROGRAMMA

11.00-11.30 uur welkom met een glas prosecco in Issimo, de Italiaanse Espresso-bar van het Hilton Amsterdam.

11.30-12.30 uur wijnproeverij o.l.v. een gediplomeerde, Italiaanse sommelier.

12.30-15.00 uur chef Franz Conde neemt je mee op een culinaire reis door Italië. De Engelstalige chef vertelt je alle in's en out's van de streken: de gerechten, de culinaire tradities van de regio's en de wetenswaardigheden van Italiaans eten. Onder leiding van de chef en zijn team maak je de gerechten en geniet je samen met de overige deelnemers van het zelfbereide eten in Roberto's Restaurant.

