

Kookworkshop La Cucina Piemontese

De kookworkshops die ik organiseer, zijn toegankelijk en laagdrempelig. Onderweg naar de locaties voel ik een spanning, die snel verdwijnt zodra ik de deelnemers ontmoet. De voorbereidingen beginnen dan meteen. Ik geniet van de vrijheid en ontdek graag welke borden, pannen, bestek en glazen beschikbaar zijn - soms beperkt, soms ruimschoots voldoende.



We beginnen met een glaasje bubbels en ik leg uit hoe de avond zal verlopen, inclusief de planning. Mijn doel is om de realiteit van het echte keukenwerk na te bootsen, waarbij iedereen zelf de gerechten bereidt. Hoewel de voorbereidingen vaak chaotisch zijn, ben ik altijd onder de indruk van het eindresultaat. Nadat ik de tafel heb gedekt en de wijnglazen heb gerangschikt, beginnen de groepen met het bereiden en uitserveren van de gerechten.

Bij elke gang serveer ik een passende wijn, maar het oordeel over de combinatie laat ik aan de deelnemers. Wijn blijft immers een persoonlijke keuze.

Na elk gerecht maken we alles klaar voor de volgende ronde. Tussendoor delen we verhalen over Piemonte en wordt er veel gelachen. Na de koffie met een digestief vertrekt iedereen, inclusief Martino, zeer tevreden naar huis.

De kookworkshop in een kookstudio verschilt in voorbereidingen niet



veel van de privé-kookworkshop. Het belangrijkste verschil is de ruimte: een grotere keuken met meerdere kookstations en een aparte privéruimte waar gasten zich tijdens het eten kunnen terugtrekken.

Waar kun je deze ervaring beleven? In een kookstudio voor groepen van zes tot twaalf personen of als privé-kookworkshop bij jou thuis voor twee tot zes personen. Ik kijk ernaar uit om samen met jou de smaken en geheimen van de Piemonteese keuken te ontdekken!

















Antipasti

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



Kies twee antipasti-gerechten

Vitello Tonnato

Gesneden gekookt koud kalfsvlees met een saus van mayonaise, tonijn en ansjovis

Tonnato di sedano rapa

Gesneden uit de oven gesneden knolselderij met een saus van vegan mayonaise, vegan tonijn

Saltimbocca di Branzino

Saltimbocca van zeebaars

Flan di barbabietole

Bietenvlaai met een saus van Pecorino kaas

Capesante con zucca, gambi e pancetta

Coquilles, gamba's en pancetta geserveerd op een bedje van pompoen

Bagna Cauda

Knoflook dipsaus met rauwe groenten

Wijnen : Arneis | Chardonnay | Barbera | Dolcetto | Grignolino

Primi



PRIMI PIATTI

Primi betekent 'eerste' in het meervoud en piatti betekent 'borden'. Dit zijn dus de 'eerste borden'. Wat 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.

Kies één primo-piatti-gerecht

Risotto ai porcini

Risotto met eekhoortjesbrood en Parmezaanse kaas

Tjarin al ragù di cinghiale

Tjarin met wildzwijn ragout

Tagliatelle al ragù di arrosto di vitello

Tagliatelle met kalfsragout

Wijnen : Barbera | Dolcetto | Nebbiolo

Secondi



Kies één gerecht als secondo

Filetto d'orata in crosta di patate

Dorade filet gehuld in een krokant laagje aardappelkorst geserveerd met een groentestoof van verschillende groenten

Melanzane alla parmigiana

Ovenschotel met aubergines, tomaat, mozzarella en parmezaan

Filetto di manzo con salsa al vino rosso

Ossenhaas geserveerd met een rode wijn saus geserveerd met een groentestoof van verschillende groenten

Involtini di faraona ripieni

Rollade van parelhoen, gevuld met verschillende ingrediënten en een groentestoof en een marsala saus

Pollo alla cacciatora

Kip van de jager gebraden in ui, wortels, bleekselderij, knoflook en tomaten

Arrosto di vitello con salsa al Marsala

Gebraden kalfsmuis met een saus van Marsala geserveerd met een groentestoof

Filetto di maiale arrosto con salsa di senape e un contorno di verdure

Gebraden varkenshaas met een mosterdsaus saus van geserveerd met een groentestoof

Petto d'antara brasato al Barolo

Eendenborst gestoofd in Barolo

Wijnen : Barbera | Cortese | Ruchè | Nebbiolo | Grignolino

Dolci



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.

Kies één dolce

Bûnet Piemontese

Chocolade crème pudding gevuld met ameretti koekjes, chocolade, rum, amaretto en slagroom

Bûnet di Pesche

Chocolade crème pudding gevuld met perziken, ameretti koekjes, chocolade, rum en amaretto geserveerd met een karamelsaus

Panna cotta

Panna cotta met een keuze uit verschillende varianten

Wijnen : Brachetto | Malvasia | Moscato d'Asti

Gezellig natafelen



KOSTEN

Wat zijn de kosten van deze culinaire belevenis?.

Voor het samen bereiden van een vijfgangen menu *

***in overleg samen te stellen**

Dit is inclusief : prosecco als aperitief, vijf verschillende Piemonteese wijnen, koffie, thee en als digestief grappa of limoncello

Locatie : Kookstudio te Leusden vanaf zes tot twaalf personen

€ 125,00 p.p.

Privé workshop: twee tot zes personen

Voor het samen bereiden van een vijfgangen menu *

***in overleg samen te stellen**

Dit is inclusief : prosecco als aperitief, vijf verschillende Piemonteese wijnen, en als digestief grappa of limoncello.

Martino neemt alle ingrediënten, recepturen, wijnen en digestief mee en waarden nodig extra pannen en of glazen

Locatie bij jou thuis privé-workshop

€ 135,00 p.p.

Indien de locatie buiten Veenendaal ligt, worden er € 50,00 in rekening gebracht

Saluti e a presto



Martino

martinodipiemonte.nl | info@martinodipiemonte.nl | 0622660596