



SELECT MENU ITEM



Home > Reizen > Per land > Italië >  
Reizen // Reisvlog: Wijn proeven, Parrano...

## Reizen // Reisvlog: Wijn proeven, Parrano eten, truffels zoeken & pasta maken in Toscane, Italië!

Kim / 13 September 2017

/ Italië, Reizen, Samenwerking, Toscane, Video, Wijnreizen

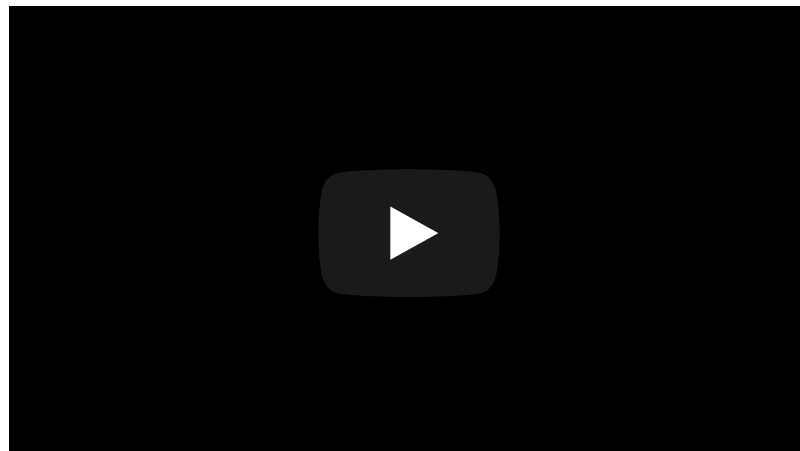
0 Comments

Samen met Parrano vloog ik voor een weekendje naar Toscane, Italië. Parrano kaas eten, wijn proeven, truffels zoeken & zelf pasta maken. Ga je mee?!

Begin september maakte ik een droomreisje en vandaag neem ik jou mee naar deze prachtige plek. Samen met **Parrano** en lieve mede foodies ging ik voor drie daagjes naar mijn favoriete Italië streek, Toscane. Daar genoten we volop van alles wat het Italiaanse leven te bieden heeft. 'La Dolce Vita' zoals ze dat ook wel noemen...

Zo maakte ik voor het eerst zelf pasta en proefde ik om half 11 's ochtends de locale Sangiovese druif. Ik

plons in het zwembad en een bliksembezoek aan Pisa! Nieuwsgierig naar een reis vol met lekker eten, goede wijnen & bijzondere ervaringen? Kijk dan snel de reisvlog én lees het artikel hieronder.



*Is de video niet beschikbaar? Bekijk hem dan [hier](#). Vergeet je **niet te abonneren** op mijn kanaal!*

*Nieuwsgierig naar de andere foodies? Ik ging op pad met Betty van [Betty's Kitchen](#), Susam van [BySam](#), Naomi van [Three Girls, One Kitchen](#), Sabine van [Smulweb](#), Annemieke van [Eet Het Beter](#) en Jadis & Anouk van [The Lemon Kitchen](#). Als je van goed eten houdt, moet je zeker de website's van deze leuke meiden even bekijken! ♥*

## **Wijn proeven, Parrano eten, truffels zoeken & pasta maken in Toscane, Italië!**

Wat was dit een gave reis! Heb je ook zo genoten van de reisvideo? Ik vind dit echt een van de leukste dingen om te maken en met jou te delen. Tijdens de reis heb ik daarnaast ook nog onwijs veel foto's gemaakt. Wil je meer weten over die prachtige plek waar we verbleven? Nieuwsgierig naar de gerechten tijdens de reis? Benieuwd hoe de Parrano kaas eigenlijk smaakt? Lees dan snel verder...

### **Villa Parrano, een adembenemende locatie...**

Wij verbleven op een adembenemende plek net buiten Arezzo (Toscane, Italië). Hoog in de bergen en alleen bereikbaar via een klein, hobbelig zandweggetje vind je het prachtige [Torre del Tartufo](#). Deze fotogenieke Toscaanse villa is een oase van rust. Veel groen, prachtig uitzicht & complete stilte. Een perfecte plek om heerlijk te genieten van het mooie Toscane.

Op deze prachtige plek kun je je onderdompelen in alles wat de streek te bieden heeft; streekproducten, kookworkshops & ontspanning. Parrano wil met haar **Villa Parrano** precies dat doen. Lekker borrelen met de kazen, de keuken in om zelf met de kazen te koken & ondertussen lekker genieten van het echte 'La Dolce Vita' gevoel! En als je de reisvlog hebt gezien, dat is voor mij zeker weten gelukt. Wat heb ik genoten ♥!

## Proeven & koken met de kazen

Tijdens deze korte trip in Toscane draaide het natuurlijk allemaal om kaas. **Parrano kaas** wel te verstaan. Misschien ken je het wel van de zakjes met kaas snippers of de rode strooikaas bussen? Ook hebben ze twee harde kaassoorten in verschillende rijpingen, een *Originale* en *Robusto*.

Zelf ben ik vooral fan van de langgerijpte *Robusto*, die door haar nootachtige smaak & rijpingskristallen een unieke smaak heeft. Heerlijk voor bij de borrel of om te verwerken in kleine hapjes. De 20 weken gerijpte *Originale* vond ik juist erg geschikt om mee te koken. Zo proefde ik hem tijdens deze reis in verschillende gerechten en ging ik er tijdens de kookworkshop zelf mee aan de slag, heerlijk!

## Streekproducten zoals de Sangiovese druif!

Een van mijn favoriete activiteiten tijdens een (werk)vakantie? Een klein wijnhuis bezoeken. Als je mijn [#spanjroadtrip](#) hebt gevolgd is dat vast geen nieuws. In welk land het ook is, ik vind het super bijzonder om die passie & eigenheid te ervaren (en proeven!). Voor vertrek was ik dan ook erg blij dat een bezoekje bij een locale wijnproducent op de planning stond, yes!

Bij het prachtige **'Villa la Ripa'** maakte ik kennis met eigenaar Luzzi Saverio. Hij vertelt vol passie zijn verhaal over zijn wijngaard, de druiven en de wijnen. Bij Villa la Ripa draait het om kwaliteit. Hij wilt de mooiste wijnen maken, niet de meeste. Dit doen ze enkel met de beste druiven, zelfs als de oogst tegenvalt (zoals dit jaar). Ondanks dat er ruimte is voor +40.000 flessen, maken ze er 'slechts' 15.000. Het meeste wordt overigens gewoon in de regio verkocht.

Natuurlijk werd dit verhaal vertelt tijdens een uitgebreide proeverij, wel al om half 11 's ochtends. Weer een teken van het goede Italiaanse leven. De meeste wijnen bevatte de Sangiovese druif, een Italiaanse druifsoort die groeit in de streken Toscane & Emilia-Romagna. Zacht & vol van smaak, maar met een frisse, kersen toon. Leuk weetje, die kersentoon komt doordat er diverse kersentakken naast de druiven groeien. Door de reis ben ik onwijs fan van deze druif. Ondertussen ben ik bij mijn slijterij al de nodige flesjes ingeslagen om te gaan testen!

## **Just loving Italian food...**

Naast de wijn als streekproducten zijn er natuurlijk ook heerlijke andere Italiaanse streekproducten. Juist daarvan genieten in Italië is voor mij een kleine cadeautje! Alle gerechten die voor ons werden bereid door Chef Franco & zijn vrouw waren smaakvol, bijzonder & lekker. Het leukste? Ik heb een dik kookboek meegekregen met zijn recepten. Zo kan ik er thuis ook lekker mee aan de slag!

Wat dacht je van die verse truffel over de kip? Ja, die truffel die we eerder daarvoor nog gevonden hadden in het landgoed rondom Villa Parrano (zie reisvlog!). Maar ook die lekkere aubergines & verse kruiden uit eigen tuin, heerlijk! Oh, en had ik het al over die huisgemaakte limoncello gehad. When in Italy...

## **Stuk voor stuk bijzondere ervaringen**

Het unieke aan deze korte trip naar Toscane is dat het voor mij stuk voor stuk bijzondere ervaringen waren. Zo proefde ik bij Villa la Ripa voor het eerst wijn direct uit de ton. Het was zelfs zo puur, dat het fermentatie

proces nog maar net gestart was. In Arezzo aten we onze lunch in een delicatessenwinkel. Het zat bomvol locale inwoners en we kregen pure, traditionele gerechten. Heerlijk! Oh, en zoals je in de reisvlog hebt gezien heb ik ook voor het eerst pasta gemaakt...

Onder leiding van Chef Franco heb ik tijdens de kookworkshop o.a. een heerlijk gevuld aubergine torentje & zelf pasta gemaakt. Yes, als je goed hebt opgelet weet je dat dit al super lang op mijn **food bucket list** staat. Die ga ik er dus maar even afstrepen! En het beste? Ik weet nu gewoon hoe je pasta maakt zónder gebruik te maken van een pastamachine. Op de echte traditionele manier dus. Wat wil je als foodie nog meer?!

***Ik heb echt een onwijs tof weekend gehad in Toscane. Super gaaf om op deze manier kennis te maken met Parrano, haar producten en het team! Parrano & lieve mede foodies, hartstikke bedankt voor deze bijzondere ervaring en leuke dagen in Italië!***

Meer tips voor het buitenland? [Hier](#) vind je alle landen & bestemmingen.

Zelf de leukste hotspots op vakantie vinden? [In de artikel](#) vertel ik je al mijn geheimen.

*In samenwerking met Parrano*

**Laat anderen ook genieten van dit artikel:**



**Kim**

Kim denkt in eten & 'Genieten van de kleine dingen' is haar motto. Als foodie houdt ze ervan om (nieuwe) toffe hotspots te ontdekken & duikt ze graag de keuken in om lekkere recepten te creëren.

Op haar foodblog De  
Genietende Foodie vind je je  
dagelijkse dosis inspiratie om  
te genieten op reis, buiten de  
deur & in je keuken!



## Related Posts

---



### Food Talk // Lauwwarme salade met winterpeen & kip

Kim / 5 January 2018





## Kerstrecept // Rijkgevulde stoofpot met kiprollade

Kim / 13 December 2017



## Food Talk // Kerstsalade met pompoen, stoofpeer & burrata

Kim / 8 December 2017

**Add Comment**

---



Hi levensgenieter! Wat tof dat jij inspiratie zoekt op mijn food- en travelblog!

Ik ben Kim, groot liefhebber van lekker eten, reizen en fotografie. Met regelmaat inspireer ik je hier op mijn platform met nieuwe recepten, hotspots of reisverhalen. Soms is dat zelfs per video!

Op De Genietende Foodie kun je onwijs veel inspiratie vinden om te genieten op reis, buiten de deur & in je keuken! Kijk lekker rond, laat je inspireren & geniet!

Liefs, Kim



De Genietende Foodie

