

DE SMAAK VAN

Italië

ONLINE
MAGAZINE

CULINAIR GENIETEN IN VILLA PARRANO



In het hart van Toscane bevindt zich kookschool Tuscookany. In een prachtige villa leer je onder leiding van Italiaanse chef-koks de fijne kneepjes van de Italiaanse keuken. De Smaak van Italië stapte op uitnodiging van Parrano in het vliegtuig en bracht een weekend door in het prachtige Toscaanse landschap.

Door: Bart Burger

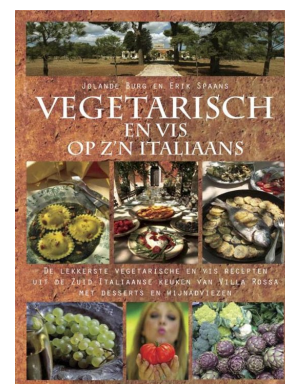
Bij aankomst in bij de kookschool, voor de gelegenheid omgedoopt tot Villa Parrano, worden in de salon verwelkomd door eigenaren Lars en Pippa met een onvervalste aperitivo. Lars (Nederlands) en Pippa (Zuid-Afrikaans) zijn achttien jaar geleden tijdens een vakantie verliefd geworden op het Toscaanse landschap en de rijke gastronomische traditie. Ze besloten die liefde om te zetten in een onderneming en runnen nu onder de

NU IN DE
WINKEL!



PUGLIA -
TOSCANE -
PISTOIA

WORD
ABONNEE



6x magazine De Smaak van Italië + Vegetarisch en vis op z'n Italiaans
Nu € 33,95
(normaal € 58,90), ruim 40% korting!

naam Tuscookany drie villa's waar je onder leiding van Italiaanse chefkoks de fijne kneepjes van de Italiaanse keuken kunt leren. Die fijne kneepjes gaan wij in deze dagen in korte tijd ook proberen op te pikken.

Gestoorde wijn

De volgende ochtend vertrekken we – na een uitgebreid ontbijt – naar Villa La Ripa van Dokter Saverio Luzzi. Niet voor een medisch consult, maar om de voortreffelijke wijnen van deze Florentijnse neurochirurg te proeven. In 1992 kocht hij deze renaissancevilla met decenniaoude wijnranken en inmiddels heeft hij – met behulp van een lokale boer – al meerdere prijzen gewonnen met zijn wijnen. Deze ochtend proeven wij de lichte Peconio (Sangiovenese) die heerlijk combineert met Parrano Originale. De wat zwaardere Tiratari (Sangiovenese & Merlot en Shiraz) gaat perfect samen met de negen maanden gerijpte Parrano Robusto. Als kers op de taart krijgen wij ook nog het paradepaardje Psycò (Sangiovenese & Cabernet Sauvignon) uit privécollectie te proeven.

Pranzo onder de bomen

De volgende stop is de eeuwenoude olijfoliemolen van Ravagni, al sinds de 18e eeuw in bezit van de familie Bartolomei, waar zoon Francesco ons ontvangt. Na een korte uitleg over de eeuwenoude historie van de molen, worden we uitgenodigd voor een proeverij in de schaduw van de karakteristieke binnenplaats van de familiewoning. Met name de olie met witte truffel en de variant met sinaasappel valt in de smaak. Daarna volgt een lichte lunch van antipasti en penne al pomodoro. Een uitnodiging om de authentieke ervaring compleet te maken met een kijkje in het familiehuis en een ontmoeting met la nonna slaan we natuurlijk niet af. Nadat Francesco zijn waren goed aan de man heeft weten te brengen gaan we snel weer op pad naar Villa Parrano voor de kookcursus.



Geduld en zwoegen

Met schort en al staan we in de enorme keuken klaar om de instructies te ontvangen van chef Franco. Net als in een professionele keuken is elk team verantwoordelijk voor een ander onderdeel. De een neemt het dessert voor zijn rekening, een ander de vulling van de ravioli en ons team neemt het hoofdgerecht onder zijn hoede. Na de duidelijke uitleg van de chef-kok in perfect Engels kunnen we beginnen met de gevulde kip met truffelcrème en Parrano Originale. Na het bereiden van alle individuele gerechten is het tijd voor het algemene gedeelte: de ravioli. Geduld en vooral veel zwoegen zijn de sleutelwoorden voor het kneden van het deeg, maar daarna lijkt alles een fluitje van een cent. Het is natuurlijk afwachten of dat zonder toezicht van de chef thuis ook zo makkelijk gaat.

Laatste diner

Die avond eten we onze zelf bereide gerechten, alle aangevuld met heerlijke wijnen die speciaal voor de villa's van Tuscookany worden gebotteld. Zelfs na het dessert ontbreekt



BLIJF OP
DE HOOGTE!
Schrijf je hier
in voor onze
NIEUWSBRIEF

BOEK GEZIEN IN DE SMAAK?



[Bestel hem hier >>](#)

KOOK- OF TAALCURSUS IN ITALIË



Een heerlijke week
genieten van
kooklessen en/of
Italiaanse les in de
'buik van de
Italiaanse keuken'
Emilia Romagna.
[Kijk hier voor ons
speciale aanbod
>>](#)

LEES DE SMAAK DIGITAAL

het aan niks, als de hele tafel gevuld wordt met alle digestieven die Italië rijk is. Dan is het tijd voor ons bed en kunnen we terugkijken een bijzonder geslaagd verblijf in Villa Parrano.



Kijk op de website van [Tuscookany](#) voor meer informatie.



Op je tablet of smartphone. [Klik hier voor meer informatie >>](#)

