



[Recepten](#) ▾

[Kids](#) ▾

[Reviews en tips](#)

[Nieuws en blog](#)

Nieuwsbrief

Op weg naar Villa Parrano

door **Annemieke Statz** | 16 sep 2017 | **Nieuws en blog** | **0 Reacties**

Met grommende geluiden klom het witte busje de hoge berg op. Binnen in het voertuig klonk gegiechel, gelardeerd met luide “ohhhs en ahhs”. Het was spannend, want wat stond ons te wachten? Zouden we de top veilig bereiken? Hoe zou onze bestemming eruit zien? Vol verwachting reden we verder, op weg naar Villa Parrano.

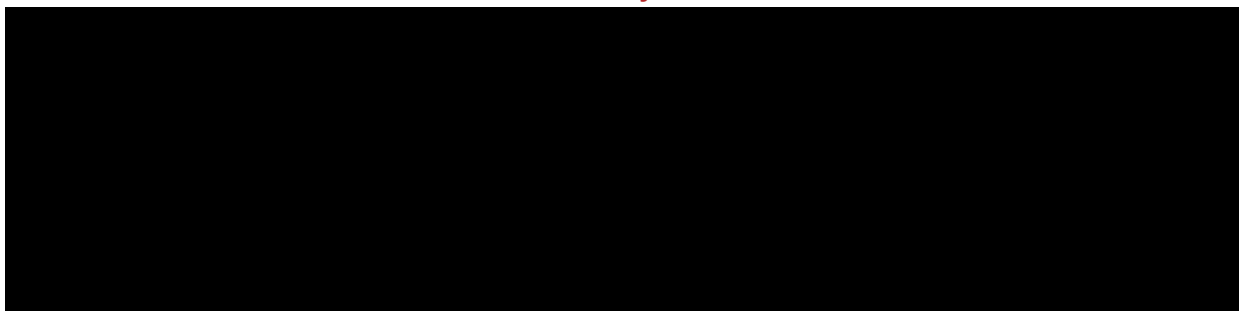


Acht bloggers in een busje

Zet acht enthousiaste foodbloggers bij elkaar en je bent verzekerd van urenlange gesprekken over eten, wordpress, fotograferen, eten, vloggen, instagram, koken en had ik eten al genoemd?

Eind augustus vertrokken Betty van **Betty's Kitchen**, Kim van **De Genietende Foodie**, Jadis en Anouk van **The lemon kitchen**, Naomi van **Three girls one kitchen**, **Susam** van BySam, Sabine van **Smulweb** en ik met het vliegtuig richting Italië. Maarten, Wendy en Lianne waren bij ons om dit bonte gezelschap wat sturing te geven. We mochten op reis voor Parrano kaas, een merk dat je vast kent van de strooikaas met de rode verpakking uit de supermarkt.

Powered by Semilo





gek op kaas

Vaste lezers weten vast dat ik **gek op kaas** ben! En dat ik tevens slecht tegen lactose (een melksuiker) kan. Gelukkig kon Maarten Jumelet van Best Cheese Holland B.V. me vertellen dat de gebruikte kazen al heel lang hadden kunnen rijpen, waardoor de lactose al is “opgegeten”. Supernieuws, want ik had dit niet willen missen! Parrano verkoopt diverse kazen met een Italiaans temperament. Naast de strooikaas zijn

dit ook snippers en vers gesneden kaas. Ik ben echt fan van de Robusto, een volle kaas met van die heerlijke knapperige kristallen erin!

Op weg naar Villa Parrano

In het Toscaanse Arezzo, bovenop een berg, ligt een prachtige villa die de naam Torre del Tartufo (toren van truffels) draagt. Wij hebben deze geweldige locatie leren kennen als Villa Parrano. Er worden kookworkshops gegeven, er is een zwembad, moestuin, kruidentuin, sauna, hottub en de kamers zijn heerlijk. Mooier nog dan al die faciliteiten was de entourage. Lange tafels vooral al je vrienden en familie in de zon, uitkijken over de bergtoppen, knusse plekjes voor een romantische momenten. Nogmaals: het was prachtig!



Het lekkerste eten

Hoe vaak ik wel niet heb gehoord dat het eten in Italië *by far* het lekkerste is... en ik wilde het nooit geloven! Totdat ik een weekend in Villa Parrano doorbracht en mocht proeven van de kwaliteiten van chef Franco Palandra. **Het was echt WOW!** Andere woorden heb ik er niet voor. Superleuk natuurlijk dat onze chef ons, na het zoeken van truffels met behulp van een speciaal opgeleide hond, de fijne kneepjes van zijn vak bijbracht. We maakten zelf pasta, biscotti en tiramisu en dat smaakte ook al zo goed.

Ik zou nog uren kunnen doortypen over de wijnproeverij en rondleiding bij Villa La Ripa, de kookworkshop, het truffels zoeken, Villa Parrano, de vele flessen drank die aan het einde van de maaltijd op tafel verschenen en het gezellige “natafelen” in de hottub, maar ik geloof dat plaatjes meer zeggen dan 1000 woorden. Bij deze dus een kleine diaprojectie van dit heerlijke weekend met Parrano Cheese!

Lieve mensen, wat ben ik een dolgelukkig mens dat ik heb mogen proeven van het Italiaanse leven en deze lekkere kaas! Parrano komt hier in het vervolg vast en zeker vaker op tafel. Enerzijds vanwege de smaak en veelzijdigheid en anderzijds omdat ik het kan eten zonder pijn in mijn buik te krijgen (lactosevrije kaas). Ik kan jullie zeker aanraden om deze kaas vol Hollandse nuchterheid, maar met een karakteristiek Italiaans randje te proberen!

Gereleerde berichten



10 verrukkelijke recepten met kaas



Recept voor Siciliaanse rijstrisotto met gegrilde kip



Recept voor romige ovenschotel met aubergine en krieltjes



Recept voor auberginepudding



Recept voor Mediterrane muffins



Recept voor kaasfondue zonder alcohol



Recept voor courgette-kruidenkaas-hapjes



Recept voor een broodje caprese – gemaakt door de kinderen

Over

Laatste Berichten

Annemieke Statz

Foodblogger bij **Eet het beter**



Enthousiaste dertiger, samenwonend in Ede en moeder van drie jongens (2008, 2010 en 2015).

Voedingsadviseur. Altijd bezig met (gezond) eten,

beweging en ontspanning. Wil iedere dag een beetje beter worden ❤️



welkom!



Welkom op Eet het beter! Ik ben Annemieke en ik hou van eten! Op deze foodblog combineer ik mijn passie voor voeding, mijn liefde voor het leven en mijn droom de wereld een klein beetje *beter* te maken. Je zult hier vooral **gezonde recepten voor het hele gezin** vinden. Wil je meer over mij weten of heb je interesse in een samenwerking? **Mail** dan of kijk dan op de **over-pagina**. Groetjes, Annemieke

Advertentie

☐ Ja

☐ Alleen als ik weet dat ze iets niet zullen eten

☐ NEE!

Stem

Bekijk stemmen

Nieuwsbrief

Tip!



Schrijf je in voor de
nieuwsbrief en
ontvang een GRATIS
sneak preview van
ebook "25 traktaties
gemaakt van fruit".

Schrijf je in voor de **nieuwsbrief** voor een gratis sneak preview van "25 traktaties gemaakt van fruit" mét kortingscode!

Samenwerkingen



Top Blogs
in mytaste.nl