

BLOG

Je koekje bij de koffie



The Tuscan dream, persreis 2017 Parrano

7 SEPTEMBER 2017 / SMULWEB BLOG / 0 REACTIES



Afgelopen donderdag vertrok ik (Sabine) met andere foodbloggers op uitnodiging van Parrano kaas naar Toscane. Dit was een groot feest! Je leest hier mijn reisverslag.

Als je denkt dat een persreis hard werken is dan heb je het mis. Donderdagmiddag vlogen we met de hele groep naar Pisa, na een bergbeklimming (met de bus) arriveerden wij op de top van een hoge berg voor een poort. Achter deze poort lag een van de mooiste landhuizen die ik ooit heb gezien, Villa Parrano. Met uitzicht over de prachtigste vallei, zwembad en hottub werden we ontvangen met wijn, Parrano kaas en heerlijke hapjes die gemaakt waren met de kaas. Terwijl wij aan het genieten waren van alles om ons heen, bereidde Chef Franco een geweldig diner voor ons.

Powered by Semilo





Het voorgerecht: een hamburgertje van bladerdeeg, gegrilde aubergine, tomaat, Parrano kaas en een saus van gegrilde paprika.

De volgende ochtend begonnen we de dag goed met een wijnproeverij bij Villa La Ripa. De wijnen smaakten fantastisch in combinatie met de robuuste en originele kazen van Parrano. De plek was wederom prachtig, hebben ze hier alleen maar mooie huizen?! Vervolgens werden we tijdens de lunch getrakteerd op Penne all'arrabbiata, kazen, salade en taart. Wat mij telkens weer opvalt als ik in Italië ben, is dat de simpelste gerechten zo lekker zijn en zoveel smaak hebben!



Bij terugkomst in Villa Parrano zijn we onder begeleiding van een echte truffelhond en zijn baasje op truffel zoektocht gegaan. Wist je dat er bij het truffel zoeken bijna geen varkens meer worden gebruikt? Dit is omdat honden beter naar hun baasje luisteren en beter te trainen zijn. Goed getrainde truffelhondjes kunnen zelfs meer dan 20.000 euro waard zijn. Wij hadden gelukkig een goed getraind hondje mee, binnen no-time had ze wel 4 truffels gevonden!



Na de truffelzoektocht kon de kookworkshop met chef Franco van Tuscookany beginnen. We werden opgedeeld in verschillende groepjes. Ik mocht samen met Jadis van The Lemon Kitchen en Bettina van Betty's Kitchen gevulde kip met truffel en Parrano kaas originele maken. Toen iedereen hun gang af had, gingen we even borrelen. Dit deden we met gefrituurde pompoenbloemen en een glaasje rosé. Daarna kregen we met zijn allen les in het maken van verse ravioli. Sam en Maarten hadden al een vulling van pompoen gemaakt, nu hoefden wij alleen nog maar de pasta te maken. Samen pasta maken was zo leuk, gezellig en Franco gaf ons super goeie tips. Na het maken van de pasta mochten we weer even zwemmen en relaxen en daarna gingen we weer aan tafel voor een heerlijk

uitgebreid en zelf gemaakt diner (pfoe, zwaar leven). De ravioli werd trouwens geserveerd met salieboter en Parrano kaas snippers, jammie! Voordat we helaas Toscane moesten verlaten om weer naar huis te gaan, zijn we nog even gestopt bij de toren van Pisa.

Wauw wat een reis, nu ik dit schrijf, beleef ik alles weer een klein beetje opnieuw. Parrano bedankt voor deze heerlijke reis!



Facebook



Twitter



Pinterest



Fun, Overige, Recepten, Wijn & dranken

• BLOG

• ETEN

• KAAS

• PARRANO

• PERSREIS

• REISBLOG

• REIZEN

• SMULWEB

• TIP

• TOSCANE

• VILLA PARRANO

• WIJN

VORIGE POST

Courgette: dé seizoensgroente van dit moment!

Geef een reactie

Je moet **inloggen** om een reactie te kunnen plaatsen.

OVER DEZE BLOG



Smulweb Blog verzamelt de leukste en lekkerste culinaire nieuwtjes. Over nieuwe kookboeken, handige keukentools en gezellige food fairs. Maar ook tips, trucs en recepten van Smulwebbers zelf komen naar voren. Even lekker lezen. Koekje erbij?

ZOEK

ARCHIEF

► 2018 (22)