



HOME

YOUR AMBASSADRICE

MONOCLE TRAVEL GUIDE AMSTERDAM

REISTIPS ▾

CONTACT ▾

Search here...



Your Ambassadrice

360° VISION AND CURIOSITY. WHAT DO YOU WANT ME TO DISCOVER?

BAGAGE UIT • TRAVEL

Bagage uit Italië: Parrano

04/05/2015

Reading Time: 5 minutes

3rd Party Hosting has been temporarily disabled.



to unlock your account visit:

photobucket.com/p500

OVER SABINE DE WITT



Your Ambassadrice is sinds 2008 de p
ik alles wat mij interesseert een digita
geef. Ik ben altijd op zoek naar de m
dingen van en in het leven. Reizen, s
filosofie, gastronomie, ik ben er dol o
met alle andere contributors cureren
alle luxe travel & lifestyle tips om je l
leuker te maken!

SUBSCRIBE & FOLLOW



Sabine is in Johannesburg, South Africa
and has traveled 516,379 km to 183 locatio

UPCOMING TRIPS

Johannesburg, South Africa Jan 22 - Fe
20, 2018

Vienna, Austria Apr 12 - 13, 2018
Vienna Neubau

TripIt Organize your travel

Voor iedere trip delen we een packlist met dingen die handig zijn om in te pakken voor een upcoming trip. Maar wat doet een reis nou met je? Wat leer je van je bestemming, van het reizen? Twee weken geleden bracht ik een paar dagen in het

prachtige Toscane door. Italië had ik eigenlijk afgeschreven na een citytrip Napels. Ik vond de stad echt vreselijk, zóveel lawaai, vuilnis, getoeter, vieze mannen. Daar kon al het heerlijke eten en een dagtochtje naar Rome eigenlijk niet zoveel meer aan veranderen. Dus liet ik Italië links liggen. Toen kwam er een uitnodiging van Uniekaas, om het verhaal achter de **Parrano** kaas te ontdekken. Als echte kaasliefhebber ben ik er een beetje verliefd geworden...

Villa Parrano

Het idee van de reis is om te leren koken, de pure smaken van Toscane te proeven en meer te leren over mijn grote liefde, kaas. Uniekaas, veel hollander kan niet zou je denken. We verbleven in Chiaveretto, een klein dorpje tussen Florence en Arezzo, midden in de Toscaanse bergen. Voor de gelegenheid was de villa waarin we verbleven Villa Parrano genoemd, normaal gesproken heet deze Torre del Tartufo en kun je hier terecht voor **Tuscookany** kookvakanties. Eigenaren Lars en Pippa zorgden er met hun team voor dat het ons aan niets ontbrak.

Vanaf het moment dat we aankwamen voelde het als mini-vakantie; serene rust, frisse berglucht, verse kruiden in de tuin, heerlijke lokale wijnen en hapjes. Een klein feestje, als ik ooit zou trouwen dan is deze villa een serieuze optie. Ondanks de hobbelige zandweg die je omhoog moet in de 1e versnelling om er te komen.

3rd Party Hosting has been temporarily disabled.



to unlock your account visit:
photobucket.com/p500

Sabine is in Johannesburg, South Africa and has traveled 516,379 km to 183 locations

UPCOMING TRIPS

Johannesburg, South Africa Jan 22 - Feb 20, 2018

Vienna, Austria Apr 12 - 13, 2018

Vienna Neubau

TripIt

Organize your travel

CONTRIBUTORS

Anne van der Ven

Gili Papier

Iris Oosterloo

Jeffrey Struijk

Julian Aijal

Karien Anne

Machteld Schmidt

Marlies Bax

Martine Haex

Nina Philomene

Sabine de Witte

Tessa aan de Stegge

SCHRIJF JE IN VOOR D NIEUWSBRIEF

Email address:

Your email address

SIGN UP

FOOD FEST

FOOD FEST

Kaas is mijn favo snack, ik eet gerust in m’n eentje een Port Salutje weg, bestel met vriendinnetjes meestal de kaasplank na, voor kaasstengels mag je me wakker maken en hoewel ik een licht trauma aan kaasschaven heb opgelopen, ligt er gegarandeerd wel een soort kaas in mijn koelkast. Vorig jaar werd door de schoonheidsspecialiste geadviseerd om geen kaas meer te eten, maar dat was voor mij niet vol te houden. Ik lééf op kaas. Gelukkig worden de kazen van Uniekaas gemaakt zonder conserveringsmiddelen (vandaar dat deze er wat bleekjes bij uit steekt in het kaasschap) en mensen met een lactose intolerantie kunnen deze vaak wel verdragen. Dat voelt alweer een stuk gezonder.

De Parrano kaas is geïnspireerd op een oud Italiaans recept uit het stadje Parrano en is een licht pittig kaasje met een stevige structuur en lekkere bite. De Parrano is heerlijk om uit het vuistje te eten, als aperitief met een lekker glas wijn of om te gebruiken met koken. Door je risotto, als vulling in de ravioli, over je pasta etc. Tijdens de kookles werd het zelfs gebruikt om een artisjok te vullen, in combinatie met groente en dat was echt smullen.

We gingen op bezoek bij een lokale wijnboer, Villa la Ripa om daar te spelen met zijn 3 wijnen en Parrano. Wat een verschil een wijn kan maken qua smaak, blijf ik geweldig vinden. Hetzelfde geldt voor olijfolie, om maar niet te beginnen over de zelfgemaakte basilicumazijn van Ravagni. Het toevoegen van een kruid of fruit maakt een wereld van smaakverschil!



3rd Party Hosting has been temporarily disabled.



to unlock your account visit:

photobucket.com/p500

3rd Party Hosting has been temporarily disabled.



to unlock your account visit:

photobucket.com/p500

Alsof de tijd heeft stil gestaan

De Italiaanse keuken is lekker puur en eigenlijk helemaal niet moeilijk. Helemaal niet als de ingrediënten in je achtertuin groeien. Tomaten smaken er echt naar tomaat, basilicum ruikt heerlijk fris en bij Villa Parrano hebben ze zelfs spreekwoordelijke ‘fields of gold’; truffels in de achtertuin. Waar ik een heel romantisch beeld had van truffels zoeken, bleek het geen mensenwerk. De speurhond had in 10 minuten al 4 joekels gevonden, en dat terwijl het eigenlijk ‘in between season’ is. De dorpjes waar we aan voorbij rijden laten tevreden oudere Italiaanse mannen zien die op een bankje uitpuffen, kleine vrouwtjes met hun handen vol was of verse groenten. Overal is het gemoedelijk, sereen. Hier komt ‘de echte smaak van Italië’ vandaan en hebben ze echt La Vita E Bella uitgevonden. Wat een leven.

Tegelijk leer ik van Lars en Pippa dat hard werken overduidelijk loont; ze hebben op het juiste moment de Europese importrechten op een heel simpel haarproduct gekocht en dat liep als een trein. Het verkoopt zelfs nog steeds. Dat zij daar de vruchten van plukken is goed zichtbaar; ze hebben hun droom nagejaagd en nu 3 villa’s waar ze kookvakanties aanbieden. Toch blijven ze er nuchter en realistisch onder, genieten ze iedere dag van de kleine grote gelukjes om zich heen en genieten volop van het goede leven. Na een middag staan zwoegen op eigengemaakte tiramisu met team toetje, Rebecca van **MyTravelBoektje** en Karine van **The Digitalistas**, had ik er genoeg van. Een keukenprinses zal ik nooit worden, ik ben er niet handig in en haal er gewoon geen lol uit. De Toscaanse zon scheen nog lekker fel, tijd om er even van te genieten. Dat is toen ik besepte waarom we het Italiaanse leven, maar ook het Franse en het Spaanse zo ophemelen en waarderen. Als we uit onze eigen vertrouwde omgeving worden gehaald, durven we eindelijk te genieten van de kleine dingen. Toe te geven dat er in het leven niet zo veel nodig is. Geen ingewikkelde titels, exclusieve invites, onderlinge strijd over cijfers en wie waar het eerste was. Zon, een glas wijn en zelfgebakken cantucci koekjes zijn soms het enige wat je nodig hebt, om te beseffen hoe rijk je bent. Rijkdom zit van binnen, is niet uit te drukken in geld of spullen. Wel in liefde voor jezelf, genoeg nemen met wat de dag je biedt en het delen van die momenten.

gastvrijheid en special thanks to Gili.

Fotocredits: **Saskia de Wal**

About

Latest Posts



Sabine De Witte

Reisjournalist at **YourAmbassadrice**



(Reis)Journalist en Content Creator. Voor altijd nieuwsgierig en op zoek naar de meest bijzondere plekken op het gebied van luxe reizen, lifestyle, gastronomie en design

- AREZZO
- FLORENCE
- ITALIE
- PARRANO



by **SABINE DE WITTE**

YOU MIGHT ALSO LIKE...

Travelwish: Istrië

Travel: 10x Modern Wenen

Travel Inspiratie: Disconnect

PREVIOUS POST

Monthly April

NEXT POST

Ga mee in zee met Palladium x The Explorers

