

ROBERTO'S

AMSTERDAM

Persinformatie 29 september 2014

Voor de viering van 20 Anni di Pura Cucina Italiana maakte Roberto Payer een keuze. Le scelte di Roberto is gebaseerd op drie pijlers: de seizoenen, de ontwikkeling van Roberto's keuken door de jaren heen, de succesvolle klassiekers.



Het was een bewuste keuze om Roberto's Restaurant naar de naamgever te vernoemen. Bij zijn aantreden als general manager van Hilton Amsterdam in 1992 was er geen duidelijke restaurantsignatuur. Meer en meer liet de mediterrane invloed zich gelden in de keuken en op zeker moment was het puur Italiaans. Inclusief de aankleding en sfeer. Het was duidelijk: Roberto's Restaurant. Zelf staat de general manager nog steeds het liefst in de keuken toe te kijken hoe zijn favoriete gerechten worden klaargemaakt. En hij proeft. Altijd weer. Als iemand in de afgelopen jaren toezicht heeft gehouden op *de Pure Italiaanse Keuken* is het Roberto Payer.

Honderden recepten en ingrediënten uit de overvloedige Italiaanse keuken passeerden de revue. Alle regio's van noord naar zuid kwamen aan bod. Alle seizoenen. Alle voorkeuren en eigen signatuur van de Italiaanse chefs die de scepter zwaaiden in Roberto's. En favoriete gerechten van bijzondere samenwerkingspartners, wijnproducenten en gasten. En altijd is er die ultieme proefsessie voordat Roberto Payer zijn fiat geeft aan smaak en uitvoering. Met soms verhitte discussies in de keuken over een beetje meer van dit of minder van dat. Als de Italiaanse keuken niet al bekend stond om zijn pure ingrediënten zou het in Roberto's Restaurant zijn uitgevonden. De naamgever houdt gewoon van simpel, echt eten.

Klassieke gerechten in Roberto's Restaurant krijgen soms een eigen twist in uitvoering en presentatie door de creatieve inbreng van de chef. *Spaghetti alla carbonara* werd *Fagottini Roberto's*. Een Romaanse klassieker in een nieuw jasje, op basis van de oorspronkelijke receptuur. Datzelfde geldt voor een ander succesnummer uit de Italiaanse keuken *Dripping di pesce*. Deze bekende zeevruchtensalade uit Sorrento wordt in Roberto's in een eigen signatuur geserveerd, refererend aan de schilderstijl van Jackson Pollock, die ook de inspiratie vormde voor de klassieke *Carpaccio Cipriani*.

ROBERTO'S

AMSTERDAM

Er zijn ook klassiekers waar je niets aan verandert. Gewoon omdat ze de puurheid van de Italiaanse keuken in alle eenvoud vertegenwoordigen, zoals *Assaggio di Caprese* en *Spaghetti Martelli alle vongole*. Vooropgesteld dat het met liefde is klaargemaakt en met allerlekkerste pure ingrediënten uit het moederland. Zoals in Roberto's Restaurant al 20 jaar gebeurt.

Roberto's Restaurant in Hilton Amsterdam is onderscheiden met het Italiaanse keurmerk **Marchio dell' Ospitalità Italiana** en in 2012 bekroond met de **Gouden A Tavola Award** voor de beste 10 Italiaanse restaurants van ons land. Ook heeft het restaurant een **Bib Gourmand**.

Het komend jaar zal elke maand een ander jubileummenu worden geserveerd, om te beginnen een herfstmenu met **Tartufo e Barolo** in een hoofdrol.

Noot voor de redactie, voor meer informatie contact: Marieke Klosters, marieke@mkpr.nl; 06 53 37 17 89.