

ROBERTO'S AMSTERDAM

Persbericht, 9 november 2017

La cucina del Barolo

20 – 26 november 2017

Roberto's Restaurant Hilton Amsterdam - Apollolaan 138

Tijdens de *Week van de Italiaanse Gastronomie* (20 – 26 november 2017) richt Roberto's Restaurant in Hilton Amsterdam het vizier op de Italiaanse regio Piemonte, befaamd om zijn exclusieve witte truffel, smeùige streekgerechten én onovertroffen Barolowijnen. Sous Chef Dario Spiga van Roberto's Restaurant bezocht voor de ware beleving van traditionele herfstgerechten sterrenchef Pasquale Laera in Serralunga d'Alba. Samen creëerden zij een drie- en viergangen menu met bijzondere streekproducten en een exclusieve rol voor de magistrale *Tartufo Bianco**. Bij de menu's worden speciaal geselecteerde wijnen geserveerd van het bekende Italiaanse wijnhuis Batasiolo S.P.A., dat veelvuldig gelauwerd is om zijn prachtige Barolo's.

La cucina del Barolo: 3-gangen menu € 49,- p.p., 4-gangen menu € 59,- p.p. *Menuprijs exclusief witte truffel à dagprijs. Begeleidend Barolo-wijnarrangement naar keuze.

Reserveringen: 020-7106025.

Over de witte truffel

De beroemde witte truffel uit Alba is de meest begeerde en geurigste onder de truffels en speelt de hoofdrol in eenvoudige, aardse, gerechten. De pure smaaksensatie bezorgt culinaire fijnproevers volmaakt eetgeluk. De witte truffel is doorgaans van oktober tot in de loop van december verkrijgbaar. In Piemonte hebben ze echter als gevolg van de lange, hete en droge zomer van 2017 te maken met de slechtste truffelooft in 30 jaar. De witte truffel is maar beperkt verkrijgbaar op de wekelijkse truffelmarkt in Alba, van waaruit de allerbeste witte truffels verhandeld worden en de hele wereld overgaan. De prijs varieert op dit moment tussen maar liefst de 4.500 – 7.500 euro per kilo. Afhankelijk van de weersomstandigheden kan de marktprijs veranderen. Voor een pure smaakbeleving van witte truffel zijn over het algemeen slechts enkele dun geschaafde plakjes nodig over een gerecht, of in een saus verwerkt. Zo blijft die exclusieve, ondergronds groeiende, en uitsluitend met slimme speciaal afgerichte honden op te sporen, witte truffel uit Alba voor culinaire liefhebbers bereikbaar.

ROBERTO'S AMSTERDAM

Settimana della cucina Italiana

De tweede editie van *de Week van de Italiaanse Gastronomie* vindt plaats van 20 tot en met 26 november 2017. Tijdens deze week worden de Italiaanse gastronomische tradities wereldwijd gevierd. Negentien Italiaanse restaurants in Nederland serveren een drie- of viergangenmenu, geïnspireerd op regionale gebruiken, en uitsluitend bereid met Italiaanse herfstingrediënten.

Noot voor de redactie, niet voor publicatie: voor meer persinformatie en/of hoge resolutie beeldmateriaal contact Marieke Klosters, tel.: 06 53 37 17 89; e-mail: marieke.klosters@hilton.com.