AUTHENTIC ITALIAN TABLE 2022

Masterclass - Fine Dining all'Italiana

23rd MAY 2022
10:30 – 15:30 hrs
RESTAURANT MARIO
Neck 15, 1456 AA Wijdewormer

NICOLETTA BRONDI

Directeur Italiaanse Kamer van Koophandel voor Nederlands
Brief introduction of the True Italian Taste Project

PASQUALE CARFORA

Mijn naam is Pasquale Carfora en ik ben afkomstig uit Italië. Ik groeide op aan de kust van Sabaudia in de regio Lazio, ten zuiden van Rome. Hier leefde ik deels bij mijn ouders, deels op de boerderij van mijn grootouders. Al zeer vroeg kwam ik hier in contact met de typische Zuid-Italiaanse keuken. Een aantal jaar geleden heb ik mijn hart gevolgd en ben ik in Nederland terechtgekomen. Hier heb ik mij verdiept in de Noord-Europese stijl van het Fine Dining; een andere manier van koken dan ik in Italië gewend was, maar minstens net zo interessant. Zo heb ik onder andere als chef de cuisine gestaan in het Gran Café Krasnapolsky in Amsterdam. Daar begon ik mijn eigen ideeën te ontwikkelen, waarin ik een combinatie trachtte te vinden tussen de Italiaanse en de Noord-Europese keuken

The True Italian Taste project is promoted and financed by the Italian Ministry of Foreign Affairs and International cooperation and implemented by Assocamerestero in collaboration with the Italian Chambers of Commerce abroad to enhance and support the authentic Italian food productions.
#TrueItalianTaste is part of the program "The Extraordinary Italian Taste"

DARIO TROC (Sommelier Professionista van AIS) - Italiaanse Vereniging van Sommeliers

MONIQUE POSSET (Lady-Chef) heeft de hotelschool in Heerlen genoten en is toen reizend en werkend door Duitsland en Zwitserland naar Italië gegaan om ervaring op te doen (o.a. bij Gualtieri Marchesi** in Milaan en Cupola in Lastra a Signa, Toscana en na een paar jaar samen met haar toekomstige echtgenoot Dario, terug gekomen naar Nederland om hun eigen bedrijf te starten. 'Eerst Amsterdam, toen vele jaren in Schiedam en komende zomer 16 jaar in Vaals!' en al meer dan 22 jaar trouw lid van Euro-Toques

ALESSANDRO UVA

Als oudste zoon van Mario en Tine, ben ik als enige geboren in Valle d'Aosta. Zowel de Italiaanse cultuur, als het gastheerschap is mij met de paplepel ingegoten. Op jonge leeftijd kwam ik al in aanraking met de verste ingrediënten en de mooiste wijnen. Dit inspireerde me dan ook tot specialisatie in Italiaanse wijnen en als jonge dertiger begon ik mijn eigen wijnimportbedrijf. In 2008 nam ik het familiebedrijf van mijn ouders over. Mijn passie voor de Italiaanse keuken deed me afvragen hoe we de pure Italiaanse smaken naar Nederland konden brengen. Dit leidde tot schepping van mijn delicatesselijn: de Linea Gastronomica.

SALVATORE RANDAZZO

Salvatore Randazzo, een Siciliaanse die uit Catania komt, Italië.
Begon op mijn 16e in het laboratoria en de bar van mijn oom Lo Faro, als patissier. Na drie jaar studie gaan werken als leerling kok in hotel Airone in Zafferana Etnea in Sicilië.
Op mijn 22e besloten naar Nederland te vertrekken en ben terecht gekomen in Rotterdam.
Hier ben ik begonnen met werken voor la Borsa op de Coolsingel als kok. Na 2 ½ la Borsa begonnen als zelfstandig chef kok bij La Salute op de Bergse Dorpstraat en binnen la Salute doorgeschoven naar de locatie Elgarhof KookStudio en Catering. Dit waren 4 mooie jaren om dat ik bezig was met kookworkshops voor leren aan Nederlanders hoe de authentieke Italiaanse keuken word bereid.
In Jan 2019 een eigen zaak geopend IL Gattopardo in Rotterdam, Katendrecht .
Lid geworden van EuroToques in de laatste twee jaar, en blij nog door te gaan om de fine dining ervaring van de Italiaanse keuken aan ons gasten over te brengen.

The True Italian Taste project is promoted and financed by the Italian Ministry of Foreign Affairs and International cooperation and implemented by Assocamerestero in collaboration with the Italian Chambers of Commerce abroad to enhance and support the authentic Italian food productions.
#TrueItalianTaste is part of the program "The Extraordinary Italian Taste"