

Programma

voorjaar 2018

Adje Middelbeek en Joop Zwiep organiseren een bijzondere Wine & Food reis voor culi's in Umbrië van 29 april tot 5 mei

Midden in het groene hart van Umbrië ligt het schitterende Podere del Buongustaio. Hier organiseert eigenaresse Adje Middelbeek in samenwerking met chefkok Joop Zwiep van het gelijknamige kookatelier in Assen, van 29 april tot 5 mei 2018 een zinnenstrelende culinaire Wine & Food reis. Podere del Buongustaio van origine een boerderij uit 1830, werd door Adje Middelbeek vanaf 2011 nieuw leven in geblazen. De boerderij is volledig gerestaureerd en heeft een bijzondere en stijlvolle uitstraling.

Wie is Adje Middelbeek?

“Ik heb hard gewerkt om een originele, pure en toch ook een luxe B&B met appartement te creëren voor diegenen die deze bijzondere streek willen verkennen en die komen voor het authentieke Italiaanse leven, nul goede wijnen, heerlijk eten en mensen die leven alsof de tijd er niet toe doet. Podere del Buongustaio is een oase van rust en elegantie met een persoonlijke sfeer in een zeer unieke omgeving.

Wie is Joop Zwiep?

Joop begon in het vermaarde Restaurant Seinpost (*) in Scheveningen onder leiding van Meesterkok Henk Savelberg. Waar hij opklom tot chef-kok/bedrijfsleider. Daarna begon hij in 1993 restaurant Idylle in Zweeloo, dat in 1997 werd bekroond met een Michelin-ster. In 2007 heeft hij de ‘switch’ gemaakt naar zijn volgende passie: *"Mijn kennis over producten en het pure bereiden ervan delen met de echte culi's, mensen die van koken en bijzonder lekker eten houden."* Sinds september 2017 is het kookatelier verhuist van Zweeloo naar Assen

Voorjaar in Umbrië

Het voorjaar is een heerlijke tijd in Umbrië. Het weer is er zeker voor nederlandse begrippen prachtig. Bijna zomers warm, maar met de heerlijke kleuren en geuren van het voorjaar. Wij organiseren deze Wine&Foodreis juist in deze periode zodat u de ultieme combinatie kan ervaren van ontluikend voorjaar, proeven van vele Italiaanse specialiteiten en zoeken naar verse kruiden en eetbare bloemen. ‘s Avonds gaan we met zijn allen koken onder de bezielende leiding van Joop. De heerlijke maaltijden worden bij mooi weer door de

deelnemers geserveerd op het fraaie terras van Podere del Buongustaio met schitterend uitzicht op het dal!

Sagra degli Asparagi di Bosco, bezoek aan Salumificio David Salumi, pasta di Nonna en nog veel meer!

Vanaf april tot november worden er Sagra's gehouden in Umbrie. Sagra's zijn erg populaire lokale feesten, soms met een religieus karakter maar meestal is het thema gewoon eten. Zo ook Sagra degli Asparagi di Bosco, dit is het eerste feest cq eetfestijn wat er gehouden wordt in mijn directe omgeving en jullie treffen het want het thema van dit feest zijn de Bosasperges. Verder staat er een bezoek aan een salumificio op het programma en gaan we naar de betoverende tuin 'La Scarzuola'. Natuurlijk komen de Nonna's weer een dag koken want dat is namelijk ieder jaar een groot succes.

Kosten

De kosten voor deelname zijn 1.350 €. Bij minder dan 10 deelnemers gaat de reis niet door. Het doorgaan van de reis wordt begin maart 2017 bekend gemaakt. Betalingscondities: 30% aanbetaling bij boeking, zodra de aanbetaling is ontvangen wordt de reservering definitief bevestigd via email. Tweede termijn van 30% dient voor 31 maart 2017 overmaakt te worden en het saldo bij aankomst.

Bij de prijs inbegrepen:

- + Ontvangst met Prosecco
- + 6 overnachtingen op basis van 2 personen op 2 persoons kamer
 - 25€ pn toeslag bij gebruik 1 persoon van 2 persoons kamer
- + Op de dag van aankomst gaan we genieten van de bosasperges in Pietrafieta
- + Vijf driegangen kooklessen van Joop Zwiep
- + Huiswijnen van het landgoed
- + Wijnproeverijen bij Vitalonga en Castello di Montegiove
- + Truffels zoeken en de proeverij in de truffelwinkel van Doreane Moretti
- + Bezoek met rondleiding en proeverij bij Salumificio David Salumi
- + Alle lunches
- + Pasta di Nonna

+ Bezoek Scarzuola

Niet bij de prijs in begrepen zijn de kosten voor de reis naar Umbrie en retour Nederland

Podere del Buongustaio heeft plek voor acht personen. Voor de andere deelnemers zijn er zeer comfortabele appartementen bij Castello di Montegiove beschikbaar.

Dag 1

29 april aankomst rond 15.00 uur ontvangst met een prosecco.

Deze eerste avond bezoeken we SAGRA DEGLI ASPARAGI DEL BOSCO het feest van de bosasperges. Er is geen betere manier om kennis te maken met het echte Italiaanse leven, je wordt er meteen in ondergedompeld. Sagra's zijn erg populaire lokale feesten zo ook Sagra degli Asparagi di Bosco. Dit is het eerste feest van het jaar in mijn directe omgeving en er wordt deze avond gekookt met wilde bosasperges.

Dag 2

We beginnen de dag met een cafe al banco bij Eva in Montegabbione, hierna rijden we door naar Voglie di Bosco, een winkel in streekproducten, de meeste zijn door de eigenaresse Doreane Moretti zelf bereid, waaronder veel truffelproducten want haar man is een zeer goede truffelzoeker. Zelfs George Clooney komt hier weleens binnenvallen..... Jullie krijgen een uitgebreide proeverij van oa. truffels, kaas met drie soorten truffel, salumi en andere streekproducten.

Na deze proeverij rijden we terug naar Montegiove, midden in het dorp ligt Castello di Montegiove, gebouwd in de 13de eeuw en nu alweer voor vier generaties eigendom van de Marquis Misciatelli. Het kasteel is een van de oudste kastelen van Umbrie. We krijgen hier een rondleiding van de huidige markies Lorenzo Misciatelli inclusief een wijnproeverij. Hierna gaan we samen met Cavatore Alessio en zijn hond truffels zoeken in de bossen rondom Castello di Montegiove.

Joop Zwiep kookt samen met een aantal liefhebbers een driegangen diner.

Dag 3

We vertrekken na het ontbijt richting Ficulle waar zich Tenuta Vitalonga van de broers Pier Francesco en Gian Luigi Maravalle bevindt. Toen de broers vroeger op zondag bij hun grootouders gingen lunchen werd er altijd geproost, iedereen zei dan “Vitalonga” wat lang leven betekent. Toen de twee broers de Tenuta in 2002 overnamen hebben zij deze als erbetoon aan hun grootouders Vitalonga genoemd. We krijgen hier een rondleiding en daarna proeven we hun wijnen tijdens een uitgebreide lunch. Twee van hun wijnen nml de Phiculle en de Terra di Confine zijn onlangs door James Suckling gehonoreerd met 93 en 92 punten!!

Joop Zwiep kookt samen met een aantal liefhebbers een driegangen diner.

Dag 4

Pasta di Nonna, samen met twee rasechte Italiaanse Nonna's koken we twee Umbrische gerechten en een dolce .

Joop Zwiep kookt samen met een aantal liefhebbers een driegangen diner.

Dag 5

U heeft deze dag de mogelijkheid om vrij te besteden.

Joop Zwiep kookt samen met een aantal liefhebbers een driegangen diner

Dag 6

Vanochtend gaan we naar ‘Scarzuola’ een bijzondere tuin op twee kilometer afstand van Podere del Buongustaio. Ooit is deze plek ontdekt door Sint Franciscus van Assisi die hier een hut bouwde van een grassoort genaamd Scarza. Hier komt dan ook de naam Scarzuola vandaan. Vanuit de hele wereld komen mensen deze mystieke plek bezoeken. Op het terrein van het voormalig Franciscaner klooster creëerde architect Tomasso Buzzi in de '60 jaren zijn ideale stad, inclusief zeven theaters. Het is een boeiende, fascinerende en sprookjesachtige plaats, die heel surrealistisch aandoet.

Lunch bij Podere del Buongustaio

In de loop van de middag worden we verwacht bij Salumificio David Salumi in San Venanzo. We bezoeken het laboratorio waar alle originele Umbrische worsten en vleeswaren zoals salami, prosciutto, coppa met truffel, mortadella en diverse soorten salami van wildzwijn worden gemaakt. Natuurlijk ga ik altijd eerst even zelf een bezoek brengen om kennis te maken en voor een rondleiding om even te snuffelen of het een interessant bezoek is. Ik moet eerlijk zeggen dat ik zelfs de dag na mijn bezoek nog onder de indruk was, wat een fijne mensen met ongelooflijk veel liefde voor het vak, zo gepassioneerd en daar hangt een collectie worsten en hammen om van te kwijlen. Op donderdag maken ze alle salumi, dus we gaan kijken hoe dat gaat. Hierna een rondleiding en een uitgebreide proeverij. Alleen al bij de gedachte loopt het water me in de mond.

Een weetje: er hangen gemiddeld zo'n 10.000 Prosciutto's in het laboratorio van Davide en er wordt hier op jaarbasis zo'n 13.200 kilo zout verwerkt voor de totale productie van alle worsten en hammen.

Joop Zwiep kookt samen met een aantal liefhebbers een driegangen diner.

Dag 7

Ontbijt, afscheid en vertrek.