

Nieuwsbrief

Nieuwsbrief Bellini

Jaargang 4

maart 2009

nummer 3

Geachte gewaardeerde relatie,

Met gepaste trots presenteren wij u de nieuwsbrief van maart 2009, waarin wij deze maand het accent leggen op ons thema Sicilië. In deze editie veel aandacht voor onze vele heerlijke Siciliaanse specialiteiten en wijnen welke de gehele maand maart bij restaurant Bellini verkrijgbaar zijn.

SICILIË

Dit aantrekkelijke, fascinerende Italiaanse eiland heeft een rijkgeschakeerde geschiedenis. Sinds het voor het eerst door de Grieken werd gekoloniseerd heeft het vele bezetters gekend. Al deze bezetters, Grieken, Saracenen en Noormannen, verrijkten de Sicilianen met kennis en nieuwe vaardigheden die ze zelf vaak overnamen en verbeterden. Zowel op het gebied van de architectuur, filosofie als op dat van de kookkunst. Als uitgangspunt voor de Siciliaanse keuken wordt eenvoudig regionaal voedsel genomen: vis, met talloze vissoepen en groenten.

Tot op de dag van vandaag is het favoriete voedsel van de Sicilianen pasta. In *brodo* of *asciutta* (in bouillon of niet). Pasta wordt minstens eenmaal per dag op de Siciliaanse tafel gezet. Een pastagerecht gaat vergezeld van een stevige saus om ten slotte te worden bestrooid met *pecorino* of gezouten *ricotta*, een plaatselijke specialiteit. Ook pasta met verse sardientjes wordt op het hele eiland op eindeloos veel manieren bereid.

Maandspecialiteit: PASTA ALLA NORMA

Een andere populaire manier om pasta te serveren is met groenten, vooral aubergine. Het meest geliefde recept is pasta alla Norma, met aubergine, tomaat en gezouten *ricotta*. De naam is ontleend aan de opera 'Norma' van de componist Bellini, geboren in Catania. Er zijn twee versies voor het ontstaan van de naam : Een Siciliaanse kok zou zo begeistert geweest zijn door de muziek van Norma van Bellini, dat hij na de voorstelling in zijn keuken een saus bereidde met aubergines, tomatensaus en gezouten ricotta die hij pasta alla norma noemde.

Het tweede (meer aannemelijk) verhaal zegt dat Bellini's stadsgenoten, betoverd door de schoonheid van zijn opera, een nieuw superlatief bedachten. Una vera norma (een echte norm) werd gebruikt om de goede eigenschappen van iets aan te duiden.



Restaurant Bellini verzorgt catering voor bedrijven en particulieren. Vraag naar de vele mogelijkheden.



Bellini

Nederhoven 17, Buitenveldert, Amsterdam
Telefoon: (020) 644 83 90
keuken open: 12.00 - 15.00, 17.00 - 22.00 uur, za-zo geen lunch
E-mail: triolo@xs4all.nl
Website: www.bellini.nl



Maand Wijnen:

VIGNETO TORRICELLA

D.O.C. Orvieto Classico Secco Bigi



Naam:	Vigneto Torricella
Land van herkomst:	Italië
Wijngebied/streek:	Orvieto Classico
Classificatie:	D.O.C. Orvieto Classico Secco
Oogstjaar:	2007
Wijnhuis/producent:	Bigi
Bodemsoort:	Kleigrond
Druivensoort(en):	Trebbiano toscano 40%, verdello 20%, grechetto 20%, malvasia toscano 10%, drupeggio 10%
Vinificatietechniek:	In temperatuur gecontroleerde roestvrij stalen tanks
Serveertemperatuur:	12-14°C
Drinken van/tot:	Nu tot 2010
Wijn/spijs combinatie:	Heerlijk bij hors d'oeuvres, pikante voorgerechten, vis(soep) en koud wit vlees.

Karakter:

Helder bleekgeel van kleur. In de geur bloemen en citroen-bloesem en zachte tonen van musk en exotisch fruit.

Grechetto, Verdello en Drupeggio zijn allemaal Midden-Italiaanse druiven.

Samen met wat Malvasia en een grote dot Trebbiano Toscano, die eerlijk gezegd niet veel meer meebrengt dan alcohol en zuren, zorgen ze voor een droge, kernachtige smaak en een aroma van citrus en geel fruit. Niet zwoel, niet bloemig, maar op en top mediterraan.

AZIENDA AGRICOLA DEMARIE

PIEMONTE BARBERA D.O.C 2007

Streek:	Piemonte noord Italië
Druif:	100% Barbera.
Bodem:	Zeer gevarieerd diverse betere wijngaarden in de omgeving van Vezza d'Alba.
Vinificatie:	Traditioneel en 3 maanden rijping op houten vaten 25hl van Slavonisch eiken.
Bouquet:	Rijk aan fruit zoals pruimen en zwartfruit en kruiden.
Smaak:	Volle en rijpe smaak van kersen en pruimen en zwarte bessen mooi in balans met de frisheid van de zuren en een lange niet te zware afdronk.
Past bij:	Pasta gerechten met vlees, gegrild of gebakken roodvlees, maar ook bij de tonijn.
Drinktemp:	16 graden en het liefst jong op zijn fruit tot 2 jaar na de oogst.

Vroeger was de Barbera druif het zorgenkindje van de wijnboeren uit de Piemonte. Maar door de verbeterde techniek in de wijnkelder en de betere verzorging van de wijngaard, worden er nu hele mooie gastronomische en topwijnen van de Barbera druif geproduceerd. Deze wijn van een ambitieuze coöperatie is hier zeker een goed voorbeeld van.

Een goede Barbera wijn weerspiegelt mooi het karakter van de wijnboeren uit de Piemonte, wilskrachtig en sterk maar ook verfijnd en ingetogen.



Lunch

Lunch menu Maart 2009

Lunch menu 1 á € 29.50

Seppioline ai peperoni.

Inktvis bereid in een olijven-paprika saus.

Pasta al sugo d'agnello.

Brede pasta bereid in een ambachtelijke lamsragout.

Illy koffie geserveerd met luxe bonbons en pepermunt.

Lunch menu 2 á € 29.50

Melanzane alla menta.

Gegratineerde aubergines bereid met verse munt.

Pasta alla Silana.

Vegetarische pasta bereid met paddestoelen, tomaten, tijm en peperoncini.

Illy koffie geserveerd met luxe bonbons en pepermunt.

Maandmenu

Menu maart 2009

€ 39.50

Bucatini alla Norma. (Sicilia)

Pasta bereid in een saus van aubergines, verse tomaten en ricotta salata.

€ 15.50

Pesce spada con salmoriglio. (Sicilia)

In olijfolie gebakken zwaardvis bereid in een saus van oregano, knoflook, citroen en peterselie.

€ 28.50

of

Scaloppe al marsala. (Sicilia)

In olijfolie gebakken kalfsmedallion bereid in een delicate Marsala saus.

€ 28.50

Gelato Amaretto

Chocolade-Amaretto ijs gegarneerd met slagroom.

€ 9.50

€ 39,50 per persoon incl. een glas prosecco of Asti spumante.