

Ítölsk matar- og menningarveisla á Stracta hótél 27. og 28. janúar



Þessa helgi mun Michele Mancini (Mike) kokkurinn hans Buffon á hótelinu Stella Della Versilia, sem er í eigu Buffon fjölskyldunnar, stýra dásamlegum galakvöldverðum á Stracta ásamt Hilmarí og hans kokkagengi.

Einnig verður Einar Björn (Einsi Kaldi/Freddo) á hliðarlínunni til að allt fari vel fram en hann og Mike eru perlu vinir... nema þegar kemur að fótbolta, þar sem Einsi er Inter stuðningsmaður og Mike að sjálfsögðu Juventus.

MIKE VILL HAFA ÞÁ REGLU AÐ ÞEIR SEM MÆTA Í INTER TREYJUM ÞURFI AÐ GREIÐA TALSVERT HÆRRA VERÐ FYRIR SKEMMTUNINA!

Einnig verður regla um að þeir sem mæta í treyjum frá öðrum smá liðum á Ítalíu, eins og Lacio, liðinu hans Kidda Gogga, þeir þurfa líka að greiða hærra verð að sjálfsögðu.

Hemmi Hreiðars, er sammála þessari reglu, en hann er einlægur Juventus maður ætlar að vera í móttökunni alla helgina og ganga úr skugga um að þeir sem ekki fara eftir reglum um búninga val verði rukkaðir sérstaklega.

Andrea Falaschi, mjög þekktur kjötiðnaðarmaður mætir, og verður með námskeið og á bistróinu verður salami og hráskinka frá honum á boðstólum, þ.e. í hádeginu fös., lau. og sun. Hann hefur þróað íslenskt-ítalskt hrá lamb, sjúklega gott og hver veit nema að hann taki smakk með sér? Allar vörur frá þeim Falaschi fedgum eru án rotvarnarefna, en þær verða til sölu þessa helgi.

Halla Margrét (að öllum líkindum) og Alexander Jarl, óperusöngvarar sem hafa búið og starfað á Ítalíu í fjöl mörg ár munu sjá um söng. Sjá tónðæmi í mynda- og vídeómöppunni, sem verður komið fyrir á heimasíðu stracta.

Claudio og Marco Savini, frá Savitar mæta með trufflur og truffluvörur. Claudio hefur verið útnefndur ambassador ítölsku trufflunnar erlendis, en hann byrjaði á að kynna hana í Brasilíu fyrir nokkrum tugum ára. Í dag er hann í miklu vinfengi við marga af þekktustu kokkum heims eins


SAVITAR
·TARTUFI·
San Miniato

STELLA DELLA VERSILIA
R O N C H I
★ ★ ★ ★



og Alex Atala. Þær verða kynntar og einnig gefið smakk. Hægt verður að kaupa vörur til að taka með heim og svo verða þær auðvitað í einhverjum hlutverkum á galakvöldverðunum og á bístróinu í bland við vörurnar frá Falaschi feðgum.

Bæði Buffon og Ronaldo hafa verið ambassadorar hvítu trufflunnar, fyrir hönd Savitar. Hver veit nema þeir félagar mæti?

Gísli Kristófersson (pabbi Ollu, Georgs og Rúriks) verður líklega með kynningu á sérstökum rétt, þ.e. hvíttrufflu hunang með harðfisk, en hann er afar ljúfur, þ.e. þeir báðir Gísli og harðfiskurinn.

Að lokum mæta Alberto (hann er nokkurs konar Guðfaðir þessa hóps, þar sem hann stóð fyrir fyrstu Íslandsheimsókn megninu af þátttakendum) og Pep fyrirverandi þingmaður af spænska þinginu, en þeir eru einlægir Íslandsvínir. Þeir munu kynna dásamlega eyju skammt frá Ibiza, en sú eyja heitir Formentera og er t.a.m. uppáhalds dvalarstaður Erró.

Þeir verða með kynningu á vínnum og mat frá þessari Paradísareyju, ásamt því að ráðleggja fólki um gistingu sem þeir báðir hafa uppá að bjóða 😊

Páll Magnússon mun sjá um veislustjórn, en hann kom sérstaklega til Ítalíu í haust til að kynna þátttakendum og fara yfir dagskrá helgarinnar.

Reyndar verður Páll veislustjóri annað kvöldið á meðan Simmi Vil, stýrir hinu. Hann er líka búinn að taka hús á öllum þátttakendum á Ítalíu 😊

Svo verða bæði vín- og matarkynningar, þannig að allir ættu að finna eitthvað sér til hæfis.

Verði ykkur að góðu!



STELLA DELLA VERSILIA
R O N C H I
★ ★ ★ ★



Matseðill ítölsku dagana:

Galakvöldverðir

APERITIVO KL 19:00

Byrjað verður á samveru kokka, skemmtikrafta og gesta þar sem dreypt verðum á vínunum, margskonar ítölskum kokteilum og ýmsum smáréttum, eins og sgabei (djúpssteikt brauð) með lardo, bruschettu með kjúklingalifur með hvíttri trufflu, ýmsar tegundir af salami frá Falaschi feðgum, hvíttrufflu osta ídyfa o.fl.

Það verður sungið rifist um fótbolta, farið í sjómann og sitthvað fleira.

PRIMO PLATTO KL (BARA ÞEGAR VIÐ ERUM TILBÚIN)

Ravióli fyllt með trufflumauki frá Savitar (fyrir þá sem ekki líkar trufflur fá ravióli með porchini sveppamauki)

SECONDO KL (FLJÓTLEGA EFTIR PRIMO PLATTO ☺)

Osso buco alla Milanese með íslenskum lambaskanka (Michele “Mike”) vill eindregið blanda saman hefðbundnum ítölskum réttum við þá íslensku.

DOLCE

Skyramísú (Þarf ekki að segja meira)

Hádegismatseðill í Bístróinu fös. 27, lau. 28 og sun. 29. Jan. (Trufflu vörur frá Savitar og salami og hráskinka frá Falaschi feðgum verður uppistaðan í réttum bístrósins)

Hráskinku-, salami og ostabakki (30 mánaða Parmigiano Reggiano). Með honum fylgir hvíttrufflu hunang og hunang frá bíflugnabónda í Liguria héraði.

Blandaður bruschettu platti, með trufflumauki, chianina ragú og hvíttrufflu kjúklingalifur

Cesar salat með kjúkling og Oro Bianco (algjörlega himneskt hvítvíns hvíttrufflu edik)

Hráskinka með grillaðri melónu og Saba (hvíttrufflu balsamic)

Tagliatelle með chianina ragú

Porchetta

Verð og nánari dagskrá verður auglýst á heimasíðu Stracta, (tracta.is) mánudagin 28. nóvember.

