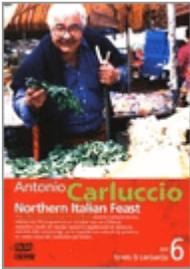


**DOWNLOAD
FOR FREE NOW!**



Antonio neemt de kijker mee op een gastronomische rondreis door zes Regio's in Noord-Italië. Hij geeft je zijn eigen kijk op zijn geboorteland en de Italiaanse kookkunsten die je doen watertanden. De eerste stop is de mooie Regio's van Ligurië, waarna Piemonte en de Aosta Vallei, Emilia-Romagna (de geboorteplaats van Verdi) en Modena, Umbrië, Veneto en Lombardije aan de beurt komen.

Kwaliteit is het hoofdbestanddeel van Antonio's recepten en dat geldt zowel voor een simpele pizza frita en een salade met wilde paddestoelen als voor meer uitgebreide gerechten zoals risotto met artisjokken of scaloppine kip met kruiden. Geïnspireerd door de beste ingrediënten en smaken van Noord-Italië, herinterpreteert hij klassieke gerechten uit de Italiaanse keuken om recepten te bedenken zoals ossobuco al barolo en zuppa di pesce. Maar hij creëert ook fantastische nieuwe gerechten zoals polenta met scampi's en roomijs-uitspattingen zoals "the doges' delight".

"Dit is mijn kans om te tonen waar Italië voor staat: eten, mensen, oude vrienden", zegt Antonio. "Voor mij is dit een taak van liefde, en eentje die ik zal koesteren en waarvan ik zal genieten."

Zijn gerechten zijn vaak simpel en snel, maar nooit fast food. Als een groot enthousiasteling voor de geneugten van het eten, geeft Antonio de raad dat je van zijn recepten moet genieten op je eigen tempo. Dit zijn gerechten die je moet delen en proeven met vrienden, met een snuifje gelach en een grote scheut conversatie. Dus: neem een stoel, een glas wijn, ontspan en geniet.

Veneto:

In het historische en pittoreske Venetië is water een belangrijk deel van het dagelijks leven, zelfs wanneer het op winkelen aankomt. Antonio smaakt de wonderlijke kruiden van de Rialto markt. Hij moedigt de teams aan in de jaarlijkse gondeliersrace. De recepten in deze aflevering zijn: zeevruchtensalade, roomijs di ducale en perziken in wijn.

Lombardije:

Studenten van de beroemde Milanese mode-academie maken een buitengewoon maatpak voor Antonio. Als wederdienst kookt hij voor hen een speciaal maal. Daarna bezoekt hij

de volgens hem beste voedingswinkel ter wereld. Hij deelt ook nog een moment van rust op het Lago Maggiore samen met enkele vissers. En hij proeft de risotto in Sannazzaro.

