

RESTAURANT FOLLIA

ITALIAANSE LIEFDE PASSIE

Bij het Italiaanse restaurant Follia wordt elk gerecht met liefde en passie bereid.

Eigenaar Frank Calabuig wil eerlijk koken met producten van hoge kwaliteit.

Sinds kort hoort daar ook de beroemde Prosciutto di San Daniele Coradazzi bij.

Deze ham is bekroond tot beste San Daniele van Gambero Rosso.



Frank Calabuig en Antonio Bastone delen hun liefde voor het vak en met het werken met pure en eerlijke ingrediënten

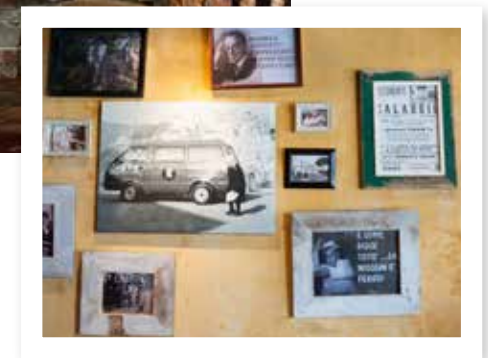
Frank heeft de liefde voor koken en eten niet van een vreemde. Zijn grootouders hadden een restaurant met plek voor duizend gasten. Oma was de ster-kok! Maar ook zijn ouders en zus verstaan het vak. Vroeger waren de maaltijden een belangrijk onderdeel van de dag. Met de hele familie aan tafel, alles proeven en pas afruimen als alles op is. Frank houdt van eten. "Na een maaltijd moet je met een voldaan gevoel en een volle buik opstaan", zegt hij. "En je moet erop kunnen vertrouwen dat je goed gegeten hebt. Verse producten van goede kwaliteit, zonder chemische toevoegingen. Zo puur mogelijk."

Het beste van het beste

In de keuken van Follia zul je daarom alleen het beste van het beste aantreffen. Voornamelijk geleverd door Italiaanse importeurs én door Exotenhof in de Bankastraat, de meest exclusieve groentewinkel van de Haaglanden. "Ik heb het er graag voor over om iets meer te betalen. Ik verdien daardoor misschien iets minder, maar mijn klanten zijn tevreden en komen terug. Ik probeer eerst alles uit en maak dan mijn keuze. Als je goede spullen gebruikt, heb je geen bouillonblokjes of andere onnatuurlijke smaakmakers nodig. De smaak zit in de producten zélf, je hoeft niet zoveel ingrediënten te gebruiken. Houd het simpel."

San Daniele ham

Prosciutto di San Daniele Coradazzi is zo'n typisch Italiaans product met een unieke smaak. De ham is afkomstig van de dijen van varkens. Frank doet zaken met goede vriend Antonio Bastone, directeur van BR commercial food Sicily en officieel distributeur van Coradazzi in Nederland. Ze delen hun passie en kritisch oog voor kwaliteit.



Coradazzi is een klein familiebedrijf, gelegen in San Daniele del Friuli in het Noorden van Italië. Het is een van de oudste bedrijven in Italië. Niets wordt machinaal gedaan, het bewerkingsproces is ambachtelijk en voldoet aan strenge regels. Het vlees moet minimaal 16 tot 20 maanden aan de lucht drogen. Er mogen geen chemische middelen gebruikt worden en het mag niet ingevroren worden. De volle smaak van het zachte, boterachtige vlees ontstaat door een combinatie van factoren. Het schijnt dat de gezonde lucht in het heuvelachtige gebied rondom Friuli, samen met de juiste vochtigheidsgraad en temperatuur én het pekelen met zeezout een specifieke uitwerking hebben.

Elke twee weken een nieuwe kaart

"Ik gebruik alleen nog maar San Daniele Coradazzi. Hij smaakt uitstekend met meloen of Burrata, een romige Mozzarella, en natuurlijk in pasta en op pizza's. Ik ben continu op zoek naar nieuwe gerechten. Ik combineer bestaande recepten met elkaar, voeg eigen accenten toe of verzin iets totaal nieuws. De menukaart verandert elke twee weken volledig. Koken is gewoon mijn passie en zolang ik er mensen blij mee maak, blijf ik het doen."



BR commercial food Sicily

Sales@amuri.nl
www.amuri.nl

Follia Ristorante

Frederikstraat 62
Den Haag
T 070 363 87 76

Follia da portare via

Frederikstraat 967-d
Den Haag
T 070 780 80 70
www.follia.nl