

HET ROER OM

Heerlijk genieten van een origineel Italiaans of Toscaans diner, bij een ondergaande Italiaanse zon, aan een lange tafel onder de olijfbomen.... Het lijkt een mooie droom, maar Bert en Marieke gaan ervoor zorgen dat deze droom werkelijkheid wordt.

Bert Jonasse is opleidingsmanager bij SAB CATERING. Na 5 jaar werken in de bedrijfscatering heeft Bert, samen met zijn partner Marieke, besloten om het roer om te gooien en het avontuur tegemoet te gaan in Italië. Vanaf maart 2010 starten ze met een uniek eetconcept in Toscane 'mangiAcasa', dat 'thuis eten' betekent.



Waarom het roer om?

"Al eerder had ik mijn hart verloren aan de Italiaanse keuken, toen ik jaren geleden werkte in het Italiaanse restaurant Pulcinella in Almere. Marieke en ik werkten ook twee jaar samen in Barcelona in verschillende restaurants. Dat was een unieke ervaring! We grijpen onze kans nu het kan en kijken er enorm naar uit! Met name de Italiaanse cultuur, het klimaat, de pure producten en het heerlijke eten trekken ons enorm. We zullen ons er zeker thuis gaan voelen."

Wat is mangiAcasa?

"mangiAcasa is een uniek eetconcept in Toscane. Met name bedoeld voor toeristen die een Italiaans huis of boerderij gehuurd hebben met een kleine of grotere groep mensen. Op dit vakantieadres bereiden en serveren wij een heerlijke Italiaanse maaltijd. Door heel Toscane komen wij persoonlijk voor de gasten

koken. Via de mail of telefoon kunnen de gasten reserveren en koken wij voor groepen tot ongeveer 20 personen. Wij kopen onze heerlijke ingrediënten bij onze vaste regionale leveranciers. Fijne delicatessen, pure olijfolies en verse groentes en pesto's. Wij zorgen voor een onvergetelijke eetervaring op het eigen vakantieadres."

Wat is de uitdaging?

"In maart zijn wij van plan naar Toscane te verhuizen en te starten met een cursus Italiaans. Wij willen ons goed verstaanbaar kunnen maken bij de lokale bevolking en leveranciers. De grootste uitdaging is het goed rendabel krijgen van de formule. We hebben er vertrouwen in, maar het is van belang dat we ervan kunnen leven en iets op kunnen bouwen in Toscane."

Wat staat er op de kaart?

"Het wordt een menukaart met heerlijke pasta's, bruschetta, carpaccio, verse salades, vitello tonnato, maar ook vis en uiteraard heerlijke nagerechten zoals panna cotta, tiramisu, profiterolles, en nog veel meer. Graag verrassen we de gasten met een heerlijk diner op hun eigen vakantieadres. Tot ziens in Toscane!"

Meer weten: Marieke Hermans & Bert Jonasse,
www.etenintoscane.nl, e-mail: info@etenintoscane.nl

