*Restaurant Aroma organiseert six-hands-dinner*

Opnieuw Michelin-sterrenchefs in Vaassen

# Vaassen, 2 april 2024

Weer lukte het chef *Pasquale Carfora* om twee jonge door Michelin gelauwerde sterrenchefs uit Italië naar zijn restaurant in het Gelderse Vaassen te halen. Half april gaan ze gezamenlijk een avond verzorgen in zijn restaurant *Aroma Italian Fine Dining*. Vorig jaar was het *Simone Nardoni* van restaurant *Essenza* uit Terracina die zij aan zij met het team van Aroma kookte. Simone is een door Pasquale bewonderde sterrenchef uit zijn thuisregio. Nu gaat het om *Sara Scarsella* en *Matteo Compagnucci*. Het stel heeft een hooggewaardeerd restaurant in de plaats Ariccia, net iets ten zuiden van Rome tussen de meren van Albano en Nemi, niet ver van Castel Gandolfo, de pauselijke zomerresidentie. Ook Sara’s twee jaar jongere zuster Carla werkt er als sommelier. Dit bijzondere six-hands-dinner vindt plaats op woensdag 17 april.

**Wereldreis**

Het Sintesi-duo Sara en Matteo werkte onder meer bij Noma in Kopenhagen en bij tal van andere beroemde culinaire adressen die de wereldbol omspannen. In 2020 besloten zij samen Sintesi te openen om nu langs een zelf gedefinieerd pad te tonen wat zij waard zijn. En ook hier is naast synthese ook sprake van *synergie* omdat beiden elkaar aanvullen met alles wat zij in alle uithoeken van de wereld leerden.

Je hoeft maar kort de website van Sintesi te bezoeken om te zien dat in hun elegante restaurant op het allerhoogste niveau gewerkt wordt. Elk gerecht is een streling voor het oog en achter het samenspel van smaken gaat een filosofie schuil, die bepaalt dat onder het motto ‘traditie en innovatie’ het overbodige geëlimineerd wordt. Dat levert soms gedurfde minimalistische bordjes op. Alles wat beide chefs op hun levensreis beleefden komt er echter samen in wat zij noemen ‘een ethische conceptuele keuken’ met oog voor esthetiek en ethiek. Het neer- en voortzetten van de lokale culinaire traditie speelt daarbij ook een rol. Vanzelfsprekend komt veel uit eigen moestuin en overige ingrediënten komen uit de directe omgeving. Bij de bereidingen wordt regelmatig teruggegrepen naar buitenlandse ervaringen waaronder fermentatie, marinade en dry-aging van vis en enkele Aziatische technieken. De wijnkaart beweegt mee met zowel menu als seizoen. Reviews op internet zijn juichend.

“Vorig jaar kwam ik in contact met hen via een gemeenschappelijke vriend”, vertelt Pasquale Carfora, chef-eigenaar van restaurant Aroma. “Ik at in hun restaurant in Ariccia en vond de ervaring overweldigend. Ik werd verliefd op hun visie op koken: puur en met krachtige smaken. Vandaar dat ik erg blij verrast was toen ze ‘ja’ zeiden op mijn uitnodiging.”

# Woensdag 17 april: ‘six-hands-dinner’

Het Sintesi-team is op woensdagavond 17 april aanstaande aanwezig om, samen met de witte brigade van Pasquale, de gasten van Aroma een onuitwisbare ervaring te bezorgen. Reserveringen kunnen gemaakt worden via de website van Aroma (restaurant-aroma.nl).

[einde persbericht]

Niet voor publicatie:

Pasquale Carfora is bereikbaar op: 06-123 28 370

* restaurant-aroma.nl
* ristorantesintesi.it

*Foto’s zijn vrij van rechten.*

Bijschrift:

Van links naar rechts: Matteo Compagnucci, Carla en Sara Scarsella. Andere foto’s:

- Sara Scarsella samen Matteo Compagnucci

- Pasquale Carfora

Algemene achtergrondinformatie

**Sara Scarsella** (1992)

De uit Rome afkomstige Sara volgde haar koksopleiding bij kookschool Alma, het prestigieuze

internationale opleidingsinstituut voor de Italiaanse keuken in Colorno bij Parma. Met Matteo de trotse draagster van een Michelinster sinds 2023.

Werkte als stagiaire bij restaurant Caino, vervolgens op de Milan Expo 2015 waar de nieuwsgierigheid ontstond om nieuwe culturen en keukens te ontdekken. Haar eerste buitenlandse ervaring was in Oxford waar zij als souschef werkte. Daarna verhuisde ze naar Kopenhagen en belandde bij het iconische Noma en later bij het minstens zo indrukwekkende Geranium waar ze de esthetische visie en extreme aandacht voor detail aanleerde. Haar laatste ervaring, voordat ze terugkeerde naar Italië, was in Sydney bij Rockpool van *Neil Perry*.

In mei 2022 won Sara de nationale finale van de categorie ‘Opkomend Chef’ tijdens Witaly, een initiatief van gastronomisch specialist *Luigi Cremona*.

**Matteo Compagnucci** (1993)

Patissier en kok, oorspronkelijk uit de Marche, afgestudeerd aan de gerenommeerde hotelschool van Cingoli. Met Sara is hij de trotse drager van een Michelinster sinds vorig jaar. Matteo was hoofd Patisserie bij restaurant Caino gedurende drie jaar. Vervolgens vertrok hij naar Engeland waar hij werkte als *chef de partie* bij restaurant Oxford Kitchen. Daarna begaf hij zich richting Kopenhagen waar hij stagiair was bij restaurant Noma. Daarna werd hij souschef bij Brace. Na zijn Scandinavische ervaring verhuisde hij naar Sydney en werkte hij bij Bennelong in het beroemde Opera House. In zijn laatste periode in Australië vond hij werk bij Fish Butchery van *Josh Niland*, waar hij veel ervaring opdeed in het werken met en het verheffen van visgerechten.

**Carla Scarsella** (1994)

Het jongere zusje van Sara en gedreven sommelier, niet alleen voor wijn, maar ook voor sake en bier.

# Restaurant Aroma: de droom van Pasquale Carfora

Pasquale Carfora koos eerst voor een totaal andere, niet aan het koksvak gerelateerde universitaire opleiding tot bouwkundig ingenieur, maar al tijdens zijn studie volgde hij cursussen die met zijn werkelijke passie te maken hebben: koken. Vrijwel direct na zijn studie werd hij aangemoedigd door te gaan met dat koken. Hongerig naar een goed fundament besloot hij onder aan de ladder in de leer te gaan bij goede restaurants. Meteen al slaagde hij erin een stage te krijgen bij een van de beroemdste restaurants van Rome (én Italië), La Pergola\*\*\* (onderdeel van het Rome Cavalieri Waldorf Astoria-hotel). Een periode die hij betitelt als ‘zeer leerzaam’. Hij klom op van koksassistent bij een standclub in de plaats waar hij opgroeide tot demi-chef bij Antica Osteria Nonna Rosa\*, net onder Napels in Vico Equense.

**Op naar de Paesi Bassi**

Maar toen maakte hij de sprong naar Nederland, het land van zijn schoonfamilie. Hij belandde als souschef bij *Cosa, cucina e vino* in Baarn. Na iets minder dan anderhalf jaar kwam hij in dienst bij de Spaanse NH-hotelgroep in Amsterdam. Eerst bij *Grand Hotel Krasnapolsky* waar hij chef de partie werd, daarna junior-souschef en weer later schopte hij het tot chef-kok van *Grand Café Krasnapolsky*. NH stelde hem vervolgens aan als ‘opening chef’ voor het nieuwe *nhow*-hotel bij de RAI, een van de grootste hotels van de Benelux.

# Corona

En toen was daar corona en lag alles stil. Tijd om plannen te maken en Pasquale was bij Krasnapolsky al tegen *Jacob Jan Boerma* aangelopen. Boerma is daar ingezet om fine-diningrestaurant The White Room aan te sturen. Pasquale herinnerde dat Boerma’s oude zaak al een tijdje te koop stond. Gewijde grond want hier had Boerma zijn drie Michelinsterren bij elkaar gekookt. Zijn schoonvader Jan Leune zag wel wat in het plan en besloot te helpen.

Hoewel Pasquale en zijn partner Elisa in een gespreid bedje leken te belanden (De Leest was compleet met inventaris overgenomen) gooide corona roet in het eten en voor startende bedrijven was geen overheidssteun beschikbaar; een zware periode die het stel niet zonder zorgen doorstond.

# Kookfilosofie

“Het is mijn doel om Italiaanse gerechten te creëren in harmonie tussen door ons zelf geïmporteerde ingrediënten en verse seizoensproducten uit Nederland. Zo werk ik bijvoorbeeld met Veluws lam, asperges uit de omgeving en forel uit een naburige kwekerij (in combinatie met pecorino, red). Dat levert verrassende combinaties op vol intense smaken en aroma’s. Vandaar ook de naam van ons restaurant.”

# Vroege fase

Pasquale: “Ik groeide op aan de kust van Sabaudia in de regio Lazio, ten zuiden van Rome. Hier leefde ik deels bij mijn vader en moeder, deels op de boerderij van mijn grootouders. Al zeer vroeg kwam ik hier in contact met de typische Zuid-Italiaanse keuken. Op de boerderij werden oude, traditionele gerechten bereid met ingrediënten die zo van het land kwamen. Heel puur, heel vers. Mijn moeder werkte daarnaast als chef-kok in Sabaudia, waardoor ik ook in aanraking kwam met de professionele keuken. Deze vroege fase heeft de rest van mijn leven gevormd, want toen al besloot ik mijn leven te gaan wijden aan koken. Nadat ik als bouwkundig ingenieur afstudeerde aan de *Sapienza Universitá* ben ik mijn droom gaan volgen. Ik besloot zo veel mogelijk ervaring op te doen door bij allerlei verschillende restaurants in Italië te gaan werken en gerichte cursussen te volgen.”

# Hart achterna

“Een aantal jaren geleden heb ik mijn hart gevolgd en zijn we in Nederland terechtgekomen. Hier heb ik mezelf verdiept in de Noord-Europese stijl van de verfijnde keuken; een andere manier van koken dan ik in Italië gewend was, maar minstens zo interessant. Mede dankzij mijn contact met chef Boerma, begon ik mijn eigen ideeën te ontwikkelen, waarbij ik een combinatie tracht te vinden tussen de Italiaanse en de Noord-Europese keuken.”

**Nieuw kookboek**

De chef voltooide net zijn eerste kookboek dat dit voorjaar verschijnt bij uitgeverij Edicola.

Bereikt sinds de opening in september 2021:

* Aroma wordt aanbevolen door Michelin
* kreeg 14,5 punten bij Gault&Millau
* staat op 89 in de top-100 van Lekker
* is dit jaar kersvers lid van JRE-Jeunes Restaurateurs
* is lid van Euro-Toques Nederland
* is gecertificeerd door Ospitalità Italiana (‘Marchio Ospitalità’)
* kreeg een 8,5 in de Volkskrant (2022) en mooie recensies in NRC en AD (8,3)
* heeft een gemiddelde waardering van 4,8 op Google uit 83 reviews, scoort 5/5 op Tripadvisor, een 9,4 bij TheFork

Restaurant Aroma Italian Fine Dining, Vaassen restaurant-aroma.nl

Sintesi, Ariccia, Italië ristorantesintesi.it

\* \* \*