



Chaîne des Rôtisseurs

Bailliage de Trøndelag



Referat fra L'Ordre Mondial på To Rom og Kjøkken 24. januar 2018

I år som i fjor så var det rift om plassene da To Rom og Kjøkken arrangerte L'Ordre Mondial. Nå med Italia i fokus. Det var først lagt opp til et foredrag med smaking av ulike viner fra Italia, akkompagnert av noen spennende oster og skinker. Smakingen ble så fulgt opp av en hovedrett og en dessert.



Vice Echanson Torfinn Lerstad ønsket innledningsvis velkommen, før Vice Chancelier Argentier Hege Hildonen introduserte kveldens foredragsholder, Hilde Aanensen fra Better Wines. Hilde er utdannet sommelier og servitør. Hun har lang fartstid fra topprestauranter i både Oslo og Stavanger. Etter hvert har hun også opparbeidet seg et nært og godt forhold til To Rom og Kjøkken og føler seg nærmest som hjemme der, som hun selv uttrykte det.

Hilde briljerte med sin kunnskap og glødende engasjement. Vi fikk et dypdykk i flere av Italias spennende og fantastiske vinområder.



De vinene hun tok oss gjennom og lot oss få oppleve var:

- *Prosecco Torre dei Vescovi*
- *Soave Classico Inama 2016*
- *Roero Arneis Almondo 2015*
- *Barbera Ratti 2016*
- *Barbaresco Produttori del Barbaresco 2014*
- *Barolo Viberti 2013*



Ostene som ble servert var Parmigiano Reggiano (lagret i 14 måneder), Taleggio (grottelagret) og en Gorgonzola Dolce (mild). Alle nydelige oster som matchet og framhevet vinene. Det samme gjorde skiver av Marchisio Salami med Barolo, Parmaskinke og Bresola, en lufttørket saltet biffilet.



Mange hadde nok allerede lagt merke til duften fra kjøkkenet, da restaurantsjef Joachim Andersen kom inn og presenterte hovedretten. Ekte italiensk Porchetta, tilberedt med sjel og tålmodighet. Dette er rull av ribbe som er fylt med masse gode urter og hvitløk, sydd igjen og deretter langtidsstekt. Det meste som serveres på To Rom og Kjøkken er basert på lokale råvarer og Porchettaen var intet unntak. Friladsgris fra Bratsberg, servert med spinat, steinsopp, syltig løkkompott, senneps- og marsalasaus og trøffel- og potetpurè var en stor og mektig opplevelse.



Hovedretten ble akkompagnert av en Volpaia Chianti Classico 2015, som passet perfekt.

Ingen dessert er vel mer typisk italiensk enn Tiramisu. Vi fikk den servert med en Volpaia Vin Santo 2011

Det var en smilende og tydelig litt stolt kjøkkensjef, Ole Martin Sætнан, som tok seg en runde i restauranten etter det spennende måltidet. Like smilende gjester viste at dette hadde vært nok en vellykket kveld på To Rom og Kjøkken.



Komplett meny og flere bilder kan ses nederst i referatet.

Tom Rognes
Vice Chargé de Presse





Chaîne des Rôtisseurs
L'Ordre Mondial
TOROM OG KJØKKEN
24. januar 2018

Italiensk smaking:

Prosecco Torre dei Vescovi

Soave Classico Inama 2016

Roero Arneis almondo 2015

Barbera Ratti 2016

Barbaresco Produttori del Barbaresco 2014

Barolo Viberti 2013

Parmigiano Reggiano 14 mnd, Taleggio Grottelagret,

Gorgonzola Dolce

Marchisio Salami med Barolo, Parmaskinke, Bresola



Porchetta

Av Friladsgris fra Bratsberg,

Spinat, steinsopp, syltig løkkompott, sennep- og

Marsalasaus, trøffel- og potetpuré

Volpaia Chianti Classico 2015



Tiramisu

Volpaia Vin Santo 2011





