



REFERAT

L'Ordre Mondial på To Rom og Kjøkken

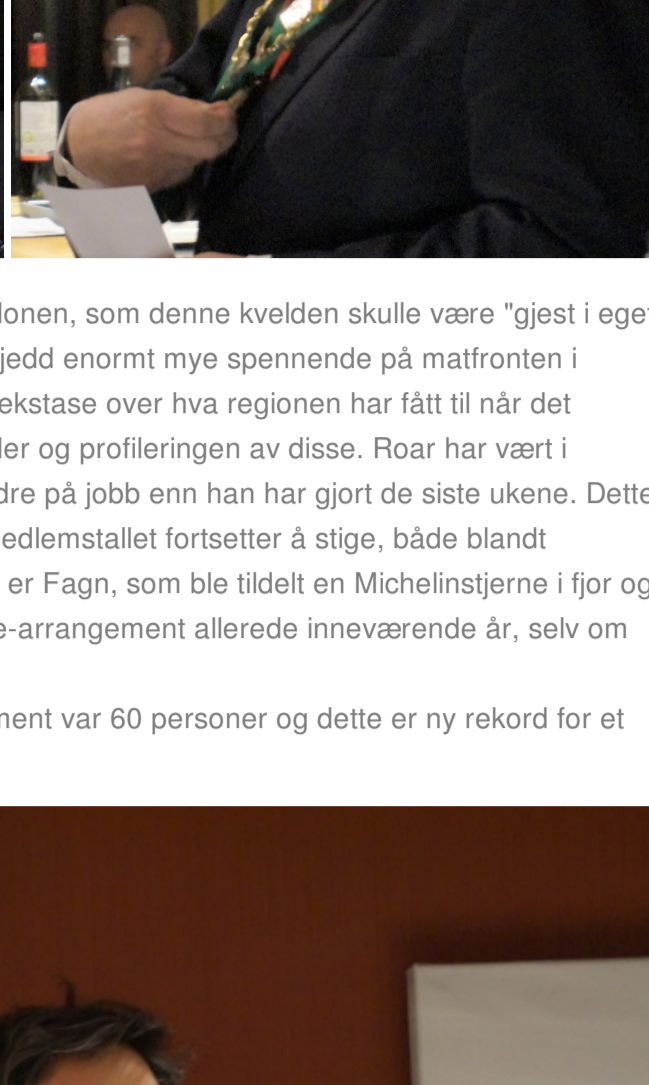
Onsdag 26. februar 2020



Det ble som vanlig fort fullbooket da To Rom og Kjøkken, med Maître Rôtisseurs Marius Benum Jenssen, Chef Rôtisseurs Eskil Hildonen, Chef de Table Joachim Andersen og Bailli Regional Roar Hildonen inviterte til en Winemakers Dinner med ArnaldoRivera. Gabriele Oderda skulle for første gang komme til Norge og ta oss gjennom en smaking av en flott rekke viner fra topp-vinmarker i Barolo. På grunn av reiserestriksjoner knyttet til Coronaviruset fikk dessverre ikke Oderda reise, men Thomas Grette fra importøren Vinarius steppet i stedet inn og gav oss en glimrende smaking.

Vice-Echanson Torfinn Lerstad var den som innledningsvis tok ordet. Han understreket at dette var et L'Ordre Mondial arrangement, hvor det er vinene som skal ha fokus. Torfinn er glad i mat, men for denne lidenskapelige vinkjenneren så er det selvsagt vinene som er viktigst.

Eilers så kunne han presentere nye medlemmer som var til stede og informere om at hele 148 av totalt 236 medlemmer i Bailliage de Trøndelag også er medlemmer i L'Ordre Mondial.



Torfinn overlot så ordet til Bailli Regional Roar Hildonen, som denne kvelden skulle være "gjest i eget hus" og bare sitte ned og nyte kvelden. Det har skjedd enormt mye spennende på matfronten i Trondheim de siste ukene og Roar var nærmest i ekstase over hva regionen har fått til når det gjelder både råvareprodusenter og serveringssteder og profileringen av disse. Roar har vært i bransjen i mange år, men aldri har han trives bedre på jobb enn han har gjort de siste ukene. Dette er også positivt for Chaîne des Rôtisseurs, hvor medlemstallet fortsetter å stige, både blandt amatører, profesjonelle og bedrifter. Siste tilskudd er Fagn, som ble tildelt en Michelinstjerne i fjor og som muligens kommer til å gjennomføre et Chaîne-arrangement allerede inneværende år, selv om dette foreløpig ikke er berammet.

Deltakerantallet på kveldens fullbookede arrangement var 60 personer og dette er ny rekord for et L'Ordre Mondial i Trøndelag.



Thomas Grette begynte sitt foredrag med å overlevere en hilsen fra Gabriele Oderda, som svært gjerne skulle ha vært i Trondheim og gjennomført smakingen selv, men dette lå desverre utenfor hans kontroll.

Han kunne ellers fortelle at Piemonte som reisedestinasjon var i skuddet som aldri før og antallet besøkende har vært jevnt stigende de siste årene, ikke minst fra Norge.

ArnaldoRivera er en relativt ny produsent, som startet så sent som i 2013. Det er et prestisjeprosjekt drevet fram av et kooperativ med omkring 300 medlemmer, som ble startet av grunnleggeren Arnaldo Rivera i 1958.



Vi fikk smake et spennende utvalg bestående av 6 ulike viner av totalt 11, som produsenten har i sortimentet. De vinene vi fikk smake var:

- ArnaldoRivera Langhe Nascetta 2018
- ArnaldoRivera Barolo Undicimuni 2015
- ArnaldoRivera Barolo Monvigliero 2014
- ArnaldoRivera Barolo Bussia 2014
- ArnaldoRivera Barolo Rocche di Castiglione 2014
- ArnaldoRivera Barolo Vignarionda 2014

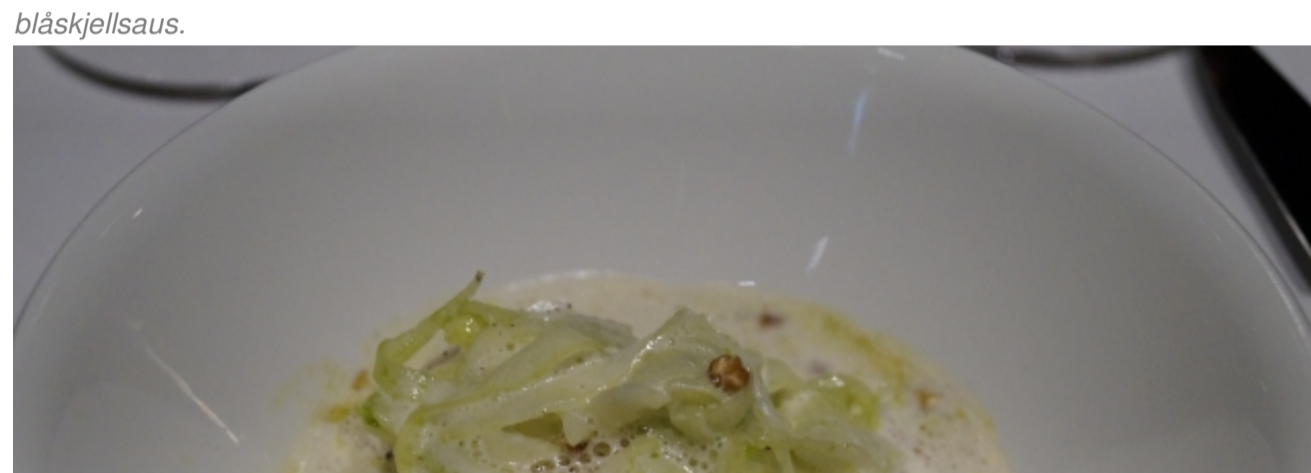
Med unntak av den første hvite vinen vi fikk smake, som er laget på 100% Nascetta var alle de andre Baroloviner laget på 100% Nebbiolo. Undicimuni var en blend fra alle kommunene, mens de øvrige representerte enkeltkommuner. Dette var for øvrig flott illustrert på vinetikettene.

Thomas viste en imponerende kunnskap om Piemonte og Barolo generelt og om vinene fra ArnaldoRivera spesielt under kveldens foredrag.



Etter den formelle gjennomgangen og smakingen ble det servert en spennende 3-retters meny, spesielt tilpasset de fantastiske vinene.

Første rett var *Confitert kveite - purreløkkompott, fennikelcrudité, purreløksot, bokhvete og blåskjellsaus.*



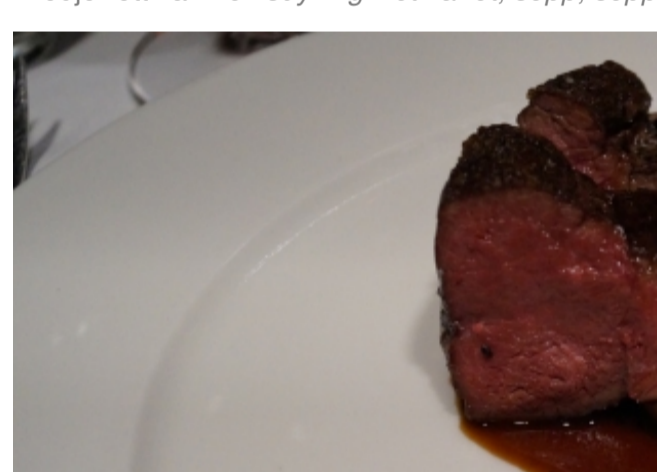
Deretter ble det servert *Fyllt kyllinglår fra Ytterøy - gresskar, gresskarkrem, gresskarkjerner, svartkål og kyllingsjy med urtegremulata.*



Tredje rett var *Reinsdyr - grillet kålrot, sopp, soppkrem, rosenkål og viltsaus.*



Det ble skjenket raust av alle viner i alle glass under middagen og det ga gjestene rikelig anledning til kryssmake de ulike vinene til de ulike rettene.



Marius, Eskil, Joachim og resten av teamet på To Rom og Kjøkken, sammen med Thomas Grette, bidro alle til at dette ble en både lærerik og svært vellykket kveld. Dette ble også bekreftet av vinentusiast og ekspert, Per Hovde, som stod for en uformell oppsummering og avtanking etter denne givningsrike kvelden. Avslutningsvis ble det servert kaffe og konfekt fra **Jentene på Tunet**.

Neste arrangement i Bailliage de Trøndelag blir på Oppdal i palmehelgen. Informasjon og påmelding finnes på www.chaine.no

Tom Rognes
Vice-Chargé de Presse



[Chaine.no](http://www.chaine.no)

Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.