



il vero espresso italiano

UNDICI ORE. 05

Voorjaar 2016



Het land van de Opera 06

Drie openlucht festivals uitgelicht



Lifestyleclub Azzurro Wellness 20

Interview mede-eigenaar en directeur Marcel Zijlstra



il vero espresso italiano



inhoud

VOORJAAR 2016

04 **Het eiland Capri**

06 **Het land van de Opera**

06 **Nella Italiano (op z'n Italiaans)**

07 **Win een Segafredo proefpakket**

08 **Tricolore**

Varengroen, helderwit en vlammend scharlakenrood

09 **Geef je koffie(dik) een tweede leven**

Alternatieve toepassingen van koffiedik

10 **Wij zijn echte lekkerbekken**

Familiebedrijf Simonis

12 **Op de koffie bij**

14 **Wielerteam Trek-Segafredo**

Koffie en fietsen een perfecte combinatie

16 **Buon appetito**

18 **Start van de Giro d'Italia**

19 **Get the Style**

Lente- en zomermode 2016

20 **Lifestyleclub Azzurro Wellness**

Interview mede-eigenaar en directeur Marcel Zijlstra

22 **Hoe maak ik (thuis) lekkere koffie?**

De koffie-expert geeft tips

24 **Koffiespecials**

De Caramel Latte en de Kleiskop Latte

26 **Colofon**

27 **Made in Italy**



04



10



14



20



Pareltje ten westen van Napels

CAPRI

Waarschijnlijk ken je Capri als de nog altijd populaire driekwart broek uit de jaren '50, maar het is ook een zonnig eiland in de Middellandse Zee aan de westkust van Italië. Deze Italiaanse schoonheid ligt in de baai van Napels en is niet groter dan 10,36 vierkante kilometer. Absoluut een bezoekje waard (neem wel een goedgevulde portemonnee mee, het is er niet goedkoop).

The best way to get there

De meest gangbare reis ernaartoe is om eerst met de auto of het vliegtuig naar Napels te gaan. Vanaf daar is het eiland met een veerverbinding of draagvleugelboot te bereiken vanaf de verschillende Napelse havens: Mergellina, Molo Beverello, Positano of Amalfi. De overtocht duurt ongeveer 80 minuten met de veerboot of 40 minuten met de draagvleugelboot. Laat je onderweg verrassen door de meest prachtige kustlijnen.



Capri als eiland

Historie

Ooit verbleven de Grieken op het eiland. Zij gaven het eiland de naam Kapros, vanwege de wilde zwijnen die er waren. Inmiddels is er veel jetset te vinden en is het eiland al jaren de ideale vakantiebestemming voor celebrities. Je kunt er zomaar één tegenkomen als je op een terrasje geniet van een glas Tiberio; dé wijnspecialiteit van het eiland.

Fashion

Het was Audrey Hepburn die met het dragen van een driekwart broek het eiland de wereldbekende capribroek gaf. De broek is oorspronkelijk ontworpen door Sonja de Lennart. Naast de broek zijn ook Canfora's bekend van Capri: chique sandalen versierd met edelsteentjes.

Omgeving

Het eiland heeft twee gemeenten: Capri en Anacapri en bestaat uit een vulkaanachtig, rotsachtig landschap met talloze kleine zee-inhammen en stranden waar zo'n beetje het hele jaar door de zon schijnt.

Culinair

Uiteraard eet je hier een insalata Caprese, een pizza Caprese of één van de smakelijke vissen die de lokale gerechten rijk zijn. Voor een leuk etentje onder de citroenbomen ga je naar restaurant Da Paoline. Vergeet vooral niet je dagelijkse kop Segafredo koffie te bestellen!

‘Capri is sinds de
Romeinse oudheid
geliefd vanwege
zijn schoonheid en
adembenemende
uitzichten’

Het land van de OPERA

Het is er in allerlei vormen en maten en is sinds mensenheugenis een rijke bron van vermaak: opera. Nergens anders ter wereld werd en wordt een land er zo door gedomineerd als Italië. Het is de combinatie van theater en de menselijke stem, die blijft fascineren.

Operafestivals in Italië

De meeste festivals vinden in de vakantieperiodes in de openlucht plaats. Wát een ervaring! We hebben er drie voor je uitgepikt:



NELLA ITALIANO! (op z'n Italiaans!)

Waar ook ter wereld, iedere taal kent spreekwoorden en gezegden. In Nederland gaan ze meestal over het weer, de koeien of de molens maar in Italië gaan ze vooral over wijn, eten en moeder de vrouw. Maar de wijsheden zeggen hoe dan ook altijd iets over het dagelijks leven. Bijvoorbeeld:

Italiaans: *Nelle botti piccine ci sta il vino buono.*

Vertaling: In de kleine vaatjes bevindt zich de goede wijn.

Nederlands: Wie het kleine niet eert, is het grote niet waard.

Italiaans: *Chi ben comincia è a metà dell'opera.*

Vertaling: Wie goed begint, is al op de helft van het werk.

Nederlands: Een goed begin is het halve werk.

Operafestival Verona

Het beroemdste festival van allemaal in de eeuwenoude arena van Verona, met plaats voor 20.000 mensen. Je kunt kiezen voor de voordeligste plekken (€ 21,-), bovenin op de stenen tribunes (kussentje meenemen) maar als je echt een unieke ervaring wilt dan betaal je wat meer (€200,-) en dan zit je direct voor het podium. Als het regent dan wordt de opera onderbroken of afgelast want de mensen en het decor zijn niet bestand tegen water.

- Voorstellingen van 25 juni tot en met 28 augustus 2016.
- Kaarten en meer informatie via www.arena.it



Puccini Opera festival

Puccini riep dit festival zelf in 1930 in het leven. Drie van zijn opera's worden opgevoerd in het idyllische Toscaanse landschap (Torre del Lago) in een groot en tijdelijk opgebouwd theater, dat deels over het water gaat (dus neem anti-muggenmiddel mee!). Het festival trekt ruim 40.000 bezoekers. Kaartjes ver van tevoren reserveren is echt nodig.

- Het festival vindt meestal vanaf half juli tot en met half augustus plaats.
- Informatie op www.puccinifestival.it



Festival dei Due Mondi (Umbrië)

Een plek waar alle kunst - concerten, opera, ballet, film, beeldende en schilderkunst - samenkomt, dat is wat componist Gian Carlo Menotti wilde. Hij organiseerde het festival in 1958 voor het eerst en het is inmiddels één van de bekendste festivals in Italië met internationale allure. Optredens van toptiesten uit de hele wereld op een centraal podium op het mooiste plein van de stad Spoleto.

- Het festival vindt meestal plaats vanaf eind juni tot half juli.
- www.festivaldispoleto.com



Win een gratis Segafredo proefpakket ter waarde van €65,-

Wil jij nog meer smaken van Segafredo koffie proeven? Dat kan. Schrijf je nu via www.segafredoproeven.nl in en maak kans op één van de 10 gratis Segafredo proefpakketten. Je maakt kennis met vier van de lekkerste Italiaanse koffiesmaken die er zijn. Welke koffiesmaak is jouw favoriet?

IK WIL ZO'N PROEFPAKKET!

Schrijf je in op www.segafredoproeven.nl





TRICOLORE

Varengroen, helderwit en vlammenend scharlakenrood

In drie gelijke banen zijn dit de kleuren van de Italiaanse vlag. Maar hoe is dat zo gekomen? De vlag van Italië kent een rijke geschiedenis die niet alleen politiek gekleurd is maar ook nog eens een culturele, symbolische en culinaire betekenis heeft.

Politiek

De kleuren van de vlag werden voor het eerst gebruikt door de Cispadaanse Republiek, een land in het noorden van Italië dat Napoleon in 1796 in het leven had geroepen, met Bologna als hoofdstad. Cispadaans betekent: aan deze kant van de Po. Aan de andere kant van de rivier lag de Transpadaanse Republiek. Beide republieken waren geen lang leven beschoren. Maar de vlag bleef.

Cultureel

Strikt genomen zijn rood, wit en groen traditionele Milaanse kleuren, afkomstig van het Milanese wapenschild: een

rood kruis op een witte achtergrond en groen als kleur van de burgerwacht. De meningen zijn er echter over verdeeld of de kleuren in de Italiaanse vlag daar ook inderdaad vandaan komen.

Symbolisch

Bij sommige Italianen leeft de gedachte dat de kleuren een symbolische betekenis hebben: groen staat voor de heuvels en vlakten die het land rijk is, wit voor de besneeuwde Alpen en gletsjers en rood voor het bloed dat vergoten is bij het verenigen van de Italiaanse gebieden.

Culinair

Er is ook een culinaire uitleg waarbij de kleuren naar de Italiaanse keuken verwijzen. Het laat zich raden: groen staat voor basilicum, wit voor mozzarella en rood voor tomaat.

‘Het ontwerp van de Italiaanse vlag komt uit Frankrijk waarbij het blauw simpelweg vervangen is door groen’



Geef je koffie(dik) **EEN TWEEDE LEVEN**

Dat koffie een heerlijk drankje is dat weten we al lang. Maar dat je je koffie(dik) ook voor andere doeleinden kunt inzetten is minder bekend. Gooi het dus nog even niet weg maar lees eerst deze opvallend handige koffieschoonmaaktips op het gebied van tuin, huis en beauty.

Tuin

Als je een goed gevulde koffiefilter vermengt met potgrond zal je zien dat je rozen, lavendel en hortensia daar heel goed bij gedijen. Wie minder blij worden van jouw afgedankte koffierestjes zijn katten en slakken. Zij zullen je planten met rust laten als je er wat koffiedik bij strooit.

Huis

Koffiedik laat zich heel goed gebruiken als organische vervanger van schuurmiddel. Heb je een aangekoekte pan? Wrijf 'm met een schuursponsje met koffiedik in en hij glanst weer als tevoren. Een andere huishoudtip met

koffiedik is het verwijderen van luchtjes in je koelkast. Zet een bakje gemalen koffie achterin de koelkast en de koffie absorbeert de nare luchtjes.

Beauty

Ben je aan het sleutelen geweest met vieze vettigheid? Strooi een eetlepel koffiedik op je handen en masseer het zachtjes onder de kraan in. Gebruik eventueel nog een beetje zeep tegen de koffiegeur en de olie stroomt samen met de koffie je afvoerputje in. En wil je glanzende haren? Was er dan je haar mee, dit geldt alleen voor mensen met donkere haren.

WIJ ZIJN ECHTE LEKKER- BEKKEN

Familiebedrijf Simonis heeft drie viswinkels, verschillende marktkramen en één top restaurant



De grootouders van Alain Simonis begonnen in 1935 op de Haagse markt met het verkopen van gerookte paling uit hun eigen rokerij, waarmee opa Albert al in 1880 was begonnen. Na hen namen zijn vader en oom in de jaren '80 het stokje over en startten een reeks viswinkels. Sinds enkele jaren is het de beurt aan Alain en zijn neef Dennis, zij voegden drie jaar geleden een smaakvol restaurant in de jachthaven van Scheveningen aan het familiebedrijf toe.

Een begrip in de regio

Alain: "Het was een goeie zet van mijn vader en oom om het horeca-element aan de viswinkels toe te voegen. Hierdoor konden en kunnen zo'n 4000 mensen per dag 'een visje bij Simonis' eten; een begrip in de regio. Ik ben nu de vierde generatie Simonis en mijn neef, vader en ik zijn de drijvende kracht achter de verschillende viswinkels en restaurant Catch. Mijn opa en oma hebben het bedrijf ooit opgezet en doorgegeven aan hun kinderen en kleinkinderen. Mijn neef en ik bouwen nu ook aan een duurzame toekomst, zodat onze kinderen misschien ook ooit dit mooie bedrijf kunnen voortzetten."

Catch by Simonis

"Restaurant Catch is echt ons paradepaardje. Het is een uniek visrestaurant waarbij onze liefde voor vis en het bieden van topkwaliteit belangrijke graadmeters zijn voor het succes.

Ons restaurant is verdeeld over vier etages met plek tot 500 gasten, op de bovenste verdieping hebben we een heerlijk terras met de hele dag zon. Mensen kunnen bij ons terecht voor een ontbijt, lunch, diner, borrel of evenement. Voor ons draait het in Catch om meer dan alleen topkwaliteit eten en drinken, we richten ons vooral ook op service en beleving. Een avondje uit."

Traditionele machines en Segafredo Maxxi ...

Voor alle viswinkels en voor restaurant Catch kiest Simonis voor de koffie van Segafredo: "Bij Catch hebben we de tijd en de ruimte om gasten uitgebreid te bedienen, daarom hebben we er hier voor gekozen om twee traditionele koffiemachines van San Remo te gebruiken en maken wij bovendien exclusief gebruik van de Segafredo Maxxi, een koffie die slechts in enkele zaken in Nederland wordt geschonken. De keuze voor de koffie en





Waar vind je Simonis?

- Catch by Simonis, Dr. Lelykade 43 in Scheveningen
- Simonis Aan de haven, Visafslagweg 20 in Den Haag
- Simonis In de stad, Gedempte Gracht in Den Haag
- Simonis Aan zee, Strandweg 41 in Den Haag
- Diverse markten

Leuk om te weten ...

In de zomer van 2017 opent een tweede vestiging van Catch. Ook aan de haven van Scheveningen, in een schitterende oude rokerij (het oudste pand van Scheveningen). Dat maakt de cirkel weer rond als je kijkt naar de geschiedenis van de familie Simonis. De nieuwe locatie zal zich vooral richten op grote gezelschappen, bruiloften, vergaderingen en evenementen.

de machines is een bewuste keuze geweest waarvoor we – voor het gebruik ervan – ons personeel speciaal hebben laten opleiden. Zij volgden een uitgebreide training van een Segafredo barista zodat wij het beste uit het product kunnen halen. Onze klanten reageren erg goed op de Segafredo koffie en het personeel weet er ook écht iets over te vertellen.”

Beleving, entourage en een normale prijs

“Wij vinden het heel belangrijk dat eten en drinken een unieke ervaring zijn. De omvang van ons restaurant is groot maar we hebben er in de opzet in de verdiepingen en het interieur alles aan gedaan om het toch intiem en gezellig te maken. Aan de bezoekers kunnen we zien dat dat is gelukt, want we zien ze terugkomen en vaak ook nog in nieuw gezelschap. Bijvoorbeeld voor een zakelijke eetafspraak of in het weekend met het gezin.

Onze menukaart helpt daar natuurlijk ook bij; voor ieder wat wils. In de basis zijn we een echt visrestaurant maar we hebben ook verschillende vlees- en vegetarische gerechten. Het accent in onze keuken is Frans-Aziatisch. Traditionele gerechten zoals tong en griet passen goed aan de Franse kant, en de wat meer exotische vissoorten en schaaldieren lenen zich weer perfect voor smaken uit de andere kant van de wereld. Deze combinatie is een trend die erg goed past bij onze producten. Denk maar eens aan sushi en sashimi, die zijn immens populair. Wát we ook serveren en schenken, we kiezen altijd voor de hoogste kwaliteit, zowel voor koffie als voor vis, maar we vragen daar wel een normale prijs voor. Kom je bij ons tong eten? Dan krijg je voor net geen €25,- 500 gram perfecte vis, waar anderen daar nog wel eens het dubbele voor vragen.”

Op de koffie bij

Noord, oost, zuid, west ... Waar je ook bent in Nederland, er is altijd wel ergens een plek in de buurt waar je een heerlijke kop Segafredo koffie kunt drinken. We lichten alvast een paar adressen voor je uit.



Europarcs

Vakantieparken van Europarcs liggen allemaal op A-locaties in Nederland, ze bieden je stuk voor stuk topkwaliteit service, voorzieningen en faciliteiten. Met precies de luxe en comfort die je verwacht. Geniet bij de verschillende restaurants, brasseries en terrassen van heerlijke Segafredo koffie.

The Oriënt Express Almelo

Ervaar een ware smaaksensatie – ofwel ‘the ride of taste’ – in deze moderne eetgelegenheid in Almelo.

Hier slaan ze een brug tussen Europa en Azië met unieke gerechten: van een goed broodje döner tot een uitgebreide schotel. Je koffie malen ze ter plekke voor je, vanachter de prachtige koffiebar.



Elize - Coffee, Wine & Food in Utrecht

Sinds afgelopen maart is Elize open, met een uniek concept: de hele dag eten en drinken wat je lekker vindt. Om 11:00 's ochtends zin in pasta of aan het einde van de middag yoghurt met granola? Geen probleem bij Elize.



Tasty Italy in Waalwijk

Een stukje Italië in het centrum van Waalwijk. Restaurant Tasty Italy bezorgt je de echte Italiaanse beleving. Hier kun je terecht voor alles wat met lekker eten te maken heeft. De kip en pizza's uit de hout gestookte oven zijn een echte aanrader.



Apart in Zwolle

Vader en dochter Kloekke openen afgelopen januari de deuren van Apart. Een noviteit in het centrum van Zwolle waar zij brasserie en hotel op een unieke manier combineren. De brasserie is 's morgens om 8:00 uur al open voor je eerste kopje koffie.



Elkerliek Ziekenhuis Helmond

Goede, lekkere koffie is op steeds meer plekken letterlijk en figuurlijk een 'hot item'. Zo ook in de zorg! Bij het Elkerliek Ziekenhuis in Helmond serveren ze daarom sinds 1 maart 2016 Segafredo koffie: "Wij zijn heel trots op deze voor ons nieuwe kwalitatieve koffievoorziening voor onze bezoekers. Wat een verandering om nu in plaats van het 'standaard bakkie uit de machine' een ware koffiebeleving te kunnen aanbieden. Geen ingedeukte plastic kopjes meer, maar stevige en leuk uitziende bekertjes. We hebben nu zelfs een espressobar! Dat is toch net even anders van je koffie genieten en dat bieden we de mensen met persoonlijke aandacht en plezier aan."



WIELERTEAM TREK - SEGAFREDO

‘Koffie en fietsen een perfecte combinatie’

Segafredo Zanetti draagt de wielersport een warm hart toe. Daarom sponsoren wij sinds 1 januari 2016 voor de komende drie jaar het Trek-Segafredo wielerteam. Fietsen en koffie zijn wat ons betreft onlos(s)makelijk met elkaar verbonden. We stellen een paar leden van het team graag aan je voor.





Bauke Mollema

Bekendste Nederlander in het team is Bauke Mollema. Leuk detail is natuurlijk dat Mollema – net als Segafredo Nederland – uit Groningen komt. Bauke Mollema rijdt sinds 2015 voor het team en haalde vorig jaar een indrukwekkende 7de plaats tijdens de Tour de France. Het jaar 2016 staat voor Bauke dan ook volledig in het teken van de Tour de France, we verwachten er veel van!



Fabian Cancellara

De Zwitserse wielrenner Fabian Cancellara is buiten kijf de leider van het Trek-Segafredo wielerteam. Hij wil de beste zijn in z'n klasse en wordt doorgaans de 'tijdritspecialist' van zijn generatie genoemd. Dit vanwege zijn vier wereldtitels (een record), één Olympische titel tijdrijden en het verslaan van de kasseien. Er zijn er niet veel die zó gefocust zijn op het bereiken van hun doel als hij. Het jaar 2016 is zijn laatste fietsjaar, en misschien wel zijn beste.



TREK

Een fiets om mee te winnen

Bij Trek ontwikkelden ze één fiets voor twee doelgroepen. Want: wat goed is voor de professionele rijder is zeker zo perfect voor de veeleisende wielervriend. Daarom kijkt Trek bij het maken van een fiets naar hoe de professionals het doen.

Domane SLR

De ideale racefiets voor effen terrein en kasseien. Ontwikkeld in nauwe samenwerking met toprenner Fabian Cancellara. Het frame is comfortabel, maar stijf genoeg om zware beproevingen te doorstaan.



Vanaf € 4.499,-

Kijk op www.trekbikes.com



Every ride is a coffee ride

Na inspanning komt ontspanning: heerlijk genieten van een kopje koffie tijdens of na de fietstocht. De professionals doen het ook! Kijk maar op bit.ly/coffeeride2016 of scan de QR-code



Even terug in de tijd ...

"Als kind nam mijn vader me mee naar een Giro d'Italia etappe. Ik zag daar Coppi en Bartali. Ik was zó onder de indruk dat ik vanaf die tijd altijd tegen mezelf heb gezegd: vroeg of laat sponsor ik het fietsen." Massimo Zanetti, Founder Massimo Zanetti Beverage Group

Buon appetito!

Gegrilde grietfilet met aardappel mousseline en truffel beurre blanc

De chefkok van restaurant 'Catch by Simonis' deelt één van z'n favoriete gerechten, om thuis eens te proberen. Sta je liever niet zelf achter de potten en pannen? Dan ben je natuurlijk welkom in Scheveningen (lees er meer over op pagina 10).

Catch
BY SIMONIS



Dit heb je nodig en zo maak je het klaar:

(voor 4 personen)

Voor de aardappel mousseline

- 300 gram binten (aardappels)
- 80 cl. room
- 60 gram roomboter

Kook de binten gaar en giet ze af. Zet daarna de pan op een laag vuur zodat het laatste vocht verdampt. Zeef twee aardappels door een fijne bolzeef heen. Voeg daar de room (warm) en boter aan toe en maak het geheel lekker smeug. Breng op smaak met peper en zout. Als laatste doe je de mousseline in een spuitzak.

Voor de bospaddenstoelen

- 100 gram kastanje champignons
- 100 gram champignons
- 100 gram oesterzwammen
- 40 gram gesnipperde ui

Bak de paddenstoelen en de ui in de olijfolie mooi goudbruin. Voeg op het laatste een klontje boter toe en breng op smaak met peper en zout.

Voor de grietfilet

- 800 gram grietfilet

Portioneer de griet op 200 gram en doe deze daarna op de watergril (graatkant) en grill er een ruit op. Doe dan de vis 4 minuten in de oven op 180 graden, de vis wordt net aan gaar (het liefst glazig, niet droog!).

Voor de truffel beurre blanc

- 200 cl. visbouillon
- 100 cl. droge witte wijn
- 200 cl. room
- 90 gram roomboter
- 2 eetlepels truffel pannade

Zet de witte wijn op het vuur tot de alcohol verdampt is. Voeg de visbouillon toe en reduceer dit geheel tot 1/3. Voeg dan de room toe en breng aan de kook. Monteer het daarna af met de roomboter en truffle. Breng op smaak met citroen, peper en zout.

Zo presenteer je 't mooi op je bord:

Leg de gebakken paddenstoelen op het midden van je bord en doe daar de gegrilde griet bij. Spuit twee toefen mousseline zo dicht mogelijk tegen de vis. Schuim vervolgens de beurre blanc op, twee à drie volle eetlepels op het bord. Besprenkel tot slot de griet met extra virgine olijfolie en grof zout.



START VAN DE GIRO D'ITALIA



Segafredo was er bij...

De start van de 99ste Giro d'Italia ging onlangs van start in Apeldoorn. Een geweldig event waar de hele wereld naar uitkeek. Segafredo was aanwezig bij de start van deze race om de renners van Trek-Segafredo aan te moedigen.



General Manager Tiktak - Segafredo
Guido van As heet iedereen welkom.



Allard Engels verzorgt de
voorbeschouwing.



Barista Nick van Wessem met
Mark Bennink, winnaar Kennis-Quiz.



Barista Jean-Max Fijen met Jens van
Buren, winnaar tijdrit voorspelling.



Get the style

CIAO BELLO!

De Italiaanse man staat erom bekend knap – of op z'n minst modieus – te zijn. Hoe doen ze dat toch en wat zijn de trends voor deze zomer? Mannen opgelet! De kleur voor de lente- en zomermodie 2016 is ... blauw.

Gekleurde accenten

Blauw is de overheersende kleur deze zomer. Leuk detail is dat stiksels, knopen en voeringen dan een andere felle kleur hebben.



Jasjes

Draag een jasje – als onderdeel van je formele outfit – maar kies er één van lichter gewicht en materiaal, en gemaakt met patronen geïnspireerd door de jaren '70.



Sokken

In plaats van de stropdas wordt nu je sok de eyecatcher van je outfit. Leef je uit en draag ze in allerlei prints en designs.

Spijkerstof

Alle tinten blauw mogen deze zomer en vooral denim krijgt een belangrijke rol.

Broeken

Het is misschien even wennen maar de lengte van de broek wordt kort en het model zit strák (slim-fit).





LIFESTYLECLUB AZZURRO WELLNESS

‘Waar sport, wellness
en luxe bij elkaar komen’

Wie het zonovergoten Noordwijk inrijdt, ziet vanzelf de verschillende hotels aan de horizon opdoemen. Het Palace, het Alexander, Huis ter Duin ... In de driehoek van die hotels ligt het imposante Azzurro Wellness: een sportclub. Niet zómaar een sportclub. Marcel Zijlstra (mede-eigenaar en directeur) heeft er sinds 2009 misschien wel de mooiste fitness en wellness locatie van Nederland gemaakt.

Even terug in de tijd

Het zit zozegzegd in de genen van de locatie om ook vandaag de dag nog een toevluchtsoord te zijn voor sport- en ontspanningzoekers. Marcel: “Voordat Azzurro werd gebouwd was er op deze locatie een tennispark, waar rond 1920 grote internationale toernooien werden gespeeld. Dat bepaalde toen al het bestemmingsplan van de locatie. Ik kwam in contact met projectontwikkelaar Van der Wiel en samen gingen we aan de slag met de ontwikkeling van een concept wat uniek bleek te zijn in Nederland: de club-formule. We hadden een toekomstbestendige visie.”

Ontwikkeling

De sportclub straalt – in welke ruimte je ook verkeert – een ontspannen sfeer uit. In de lounge lezen mensen heerlijk een krant, praten gezellig met elkaar of drinken een kopje koffie. Een sfeer die je eerder verwacht bij sauna’s en resorts, niet bij een sportschool. En dat is precies wat Marcel altijd

wilde: “Daarmee onderscheiden we ons. We zijn geen doorsnee sportschool. We zijn een ‘club’. De oorsprong daarvan komt door een ontwikkeling die ik jaren geleden al waarnam in de fitnesswereld. Eind jaren ‘80 begin jaren ‘90 zag ik namelijk dat sportscholen – waar voornamelijk mannen aan gewichten stonden te trekken – er een element bij kregen: de komst van aerobics en fitness met iconen zoals Jane Fonda.”

‘Fitness is vaak een kwestie van
‘volhouden’. Dat gaat beter in een club. Niet
omdat de oefening leuker is maar om alles
wat er omheen gebeurt’

Service

Daarnaast zag Marcel de verschraving binnen de fitness optreden, waarbij er een scheiding ontstond tussen zalen die erg gericht zijn op lage prijzen, met nauwelijks of zelfs



geen begeleiding, tegenover sportclubs die vanuit een hoog serviceniveau hun leden willen bedienen. Dat laatste wilde hij ook: "Een club waar mensen naartoe willen. Niet alleen om te sporten maar om alles eromheen, het is hún plek. Dat is iets wat binnen de "gewone" fitnesswereld helemaal niet bekend is. De trend was namelijk van 'een beetje service' naar 'helemaal geen service' terwijl het bij Azzurro nu juist draait om 'heel veel service'."

Totaalpakket

Marcel is zelf ook dagelijks in zijn club te vinden: "Ik ga natuurlijk om zelf ook wat te trainen maar ik praat vooral graag en veel met de mensen. Het is leuk om persoonlijke verhalen van de mensen te mogen horen en ook wat Azzurro voor hun betekent. Het is iets dat álle mensen die hier werken elke dag doen: interesse tonen in de bezoekers. Het is eigenlijk een soort ongeschreven regel die ervoor zorgt dat we elkaar allemaal goed leren kennen

en samen bouwen aan het ultieme clubgevoel. We zijn geen standaard sportzaal. We bieden een totaalpakket van fitness, sport en spel, wellness en ontspanning, ontmoeting en gezondheid."

Even over koffie

In het loungegedeelte staat een opvallend koffiemeubel met twee Segafredo koffiemachines: "We hebben voor een opvallende gouden koffiehoek gekozen. Het goud past mooi binnen de tijdloze en luxe uitstraling van de club. Net als onze keuze voor het merk Segafredo, dat past perfect bij ons. Een Italiaanse koffie met een traditie voor zeer hoge kwaliteit. Bij onze wellnessclub moet alles voldoen aan de hoogste standaarden, dus ook de koffie. Vandaar Segafredo. Onze leden mogen de koffie gratis bij ons drinken. Leuk detail vind ik dat Segafredo nu het Trek-Segafredo wielerteam sponsort. Die sportieve combinatie spreekt mij en mijn doelgroep natuurlijk enorm aan."

HOE MAAK IK (THUIS) LEKKERE KOFFIE?

‘Schoon water, Segafredo koffiebonen en een goede machine ... Sámen bepalen ze hoe jouw koffie smaakt’

De koffie-expert geeft tips

De techniek om lekkere koffie te maken is niet moeilijk, je moet alleen even weten hoe! Daarom geeft onze Segafredo barista John Everts je tips over hoe je de lekkerste koffie zet.

TIP1 – Leer je machine kennen

Dat doe je door toch even de handleiding erbij te pakken en te experimenteren met de machine, tot je de voor jou perfecte instellingen hebt gevonden. Zo leer je de basis over wat jouw machine met je koffie(bonen) doet en welk effect dat heeft op de smaak.

TIP2 – Houd je machine schoon

Je koffiebonen kunnen nog zo goed en lekker zijn, als je de machine niet juist onderhoudt gaat het mis met de smaak van je kop koffie. Werk daarom altijd met schoon materiaal: het apparaat, het maalhuis en de schijven.

TIP3 – Gebruik je losse koffiebonen?

Bepaal eerst de maalgraad voordat je de doorlooptijd instelt en dan pas de dosering. Dus: voor één kop koffie gebruik je rond de 7 gram koffie (echt even afwegen) met een grof tot fijne maalgraad. De doorlooptijd van je koffie is dan zo’n 20 tot 30 seconden.





Segafredo barista John Everts

"Koffie? Ik hou van koffie. Al bijna 23 jaar werk ik bij Segafredo. Dat is geen werk, dat is hobby! Ik doe niets liever dan iedere dag mensen adviseren over (het maken van) de lekkerste koffie."

Heb je een vraag aan John over jouw koffie(machine)?

Stel 'm gerust op facebook.com/segafredoNL.

In de volgende 'Undice Ore' twee nieuwe tips:

- Welke koffiebonen kies ik?
- Hoe bewaar ik mijn koffie(bonen) het beste?

'Geniet ook thuis van een heerlijke kop Segafredo koffie.'

Binnenkort
ook verkrijgbaar
in onze
webshop!

Segafredo producten voor thuis

Passie en ervaring, gecombineerd met blends van topkwaliteit, vormen Segafredo Zanetti's geheim, waarmee wij de meest gedronken koffie over de hele wereld zijn geworden. Om u ook thuis te laten genieten van de Italiaanse koffiebeleving van Segafredo, is er een breed assortiment: espressoapparaten, bonen of capsules.



KOFFIES

De koffiespecials van Segafredo komen in allerlei soorten en smaken. Van honing, Frangelico en bounty tot advocaat, stroopwafel en caramel. Meestal houdt een chefkok zijn recepten geheim maar wij zijn zó enthousiast over onze nieuwe koffiespecials, dat we ze graag met je delen.

Twee van onze favorieten! Caramel latte en Kletskep Latte

Caramel Latte

Ben jij een zoetekauw? Probeer dan eens de Caramel latte; het is een latte macchiato met een zoete twist, caramelsiroop én caramelsaus!

Zó maak je het klaar!

1. Schenk 5 tot 10 ml caramelsiroop in het glas;
2. Bereid het melkschuim en schenk dit rustig bovenop de caramelsiroop;
3. Laat het even rusten, de melk gaat naar beneden en het schuim komt omhoog;
4. Maak intussen de espresso en schenk deze voorzichtig door het melkschuim;
5. Doe er een mooie toef slagroom op;
6. Schenk er tenslotte de caramelsaus over.



SPECIALS



Kletskop Latte

*Houd jij van knapperig?
Dan is de Kletskop latte echt
iets voor jou; een heerlijke latte
macchiato met vanille, slagroom
en een knapperige Kletskop.*

Zó maak je het klaar!

1. Schenk 5 tot 10 ml vanillesiroop in het glas;
2. Bereid het melkschuim en schenk dit rustig bovenop de vanillesiroop;
3. Laat het even rusten, de melk gaat naar beneden en het schuim komt omhoog;
4. Maak intussen de espresso en schenk deze voorzichtig door het melkschuim;
5. Doe er een mooie toef slagroom op;
6. En zet tenslotte de kletskop er rechtop in.

Wil jij thuis ook zo'n lekkere koffiespecial maken?

- Kijk op www.segafredo.nl/recepten;
- Of bezoek (en like) onze Facebookpagina  /segafredoNL

Je ontvangt de nieuwsbrief met de
12 nieuwste en lekkerste koffiespecials!



il vero espresso italiano

UNDICI ORE.

Colofon

UNDICI ORE magazine is een uitgave van

Tiktak/Segafredo Zanetti Nederland B.V.
Rouaanstraat 10
Postbus 115
9700 AC Groningen

Tel. +31 (0)50 317 63 00
Fax +31 (0)50 314 61 81
info@tiktak-segafredo.nl
www.tiktak-segafredo.nl

Redactie, eindredactie, opmaak en realisatie

The Satisfactorie B.V.
Postbus 3063
3850 CB Ermelo
Telefoon: 0341 - 562 333
info@tsfo.nl
www.tsfo.nl



De oplossing voor **CONSTANTE KWALITEIT MELKSCHUIM**



Koffiemarkt

Ruim een derde van de in Nederland bestelde koffies is een melkkoffie, bijvoorbeeld een cappuccino of latte Machiatto. En die markt groeit nog steeds. Niet alleen de kwaliteitskoffie is essentieel, maar ook de kwaliteit van het melkschuim. Het melkschuim moet van constante (goede) kwaliteit zijn. Goede melk kan immers een slechte koffie niet goed maken maar slechte melk kan een goede koffie wel verpesten. Horecaondernemers worden geconfronteerd met steeds sterkere concurrentie en kritische gasten. Optimale kwaliteit gecombineerd met snelheid is voor horecaondernemers essentieel. Vooral op piekmomenten is het de uitdaging om kwalitatief goede melkkoffies te serveren in een heel korte tijd.

Lattiz is de oplossing

Lattiz levert een eenvoudige methode om heel snel melkkoffies met schuim van barista-kwaliteit te maken. Met Lattiz kan elke horecamedewerker of barista een goede cappuccino of latte Machiatto maken. En dat met een snelheid van zes koppen per minuut. Lattiz beschikt bovendien over de ideale samenstelling van eiwit en vet voor een constante hoogwaardige baristakwaliteit.'

6 cappuccino's per minuut en
constante barista kwaliteit melkschuim



De kwaliteit mag nooit ten koste gaan van de snelheid

Bij Happerij Tapperij in Amersfoort wordt dagelijks gebruik gemaakt van de Lattiz. Eigenaar Rolf van As vertelt enthousiast over zijn ervaringen met de machine.

"Met een team van 40 mensen is het belangrijk dat we op drukke dagen 300 tot 400 koppen koffie van constante kwaliteit serveren. De Lattiz stelt ons in staat om snel een geweldige cappuccino of latte macchiato neer te zetten zonder concessies te doen aan de kwaliteit. Het schuim van de Lattiz wordt zelfs gebruikt voor de creatie van Latte Art door onze getrainde barista's."



il vero espresso italiano

