



UNDICI ORE. 06

Najaar 2016



Florence 04

De mooiste kunst, cultuur
en koffie op één plek



Win een barista-training 07

Schrijf je snel in!



Cornelis Bar & Kitchen 10

Fine dining op het Stadhuisplein in Rotterdam



il vero espresso italiano



inhoud

NAJAAR 2016

04 Florence

De mooiste kunst cultuur en koffie op één plek

06 Feiten & Fabels

Check je kennis over Italiaanse koffie

07 Maak kans op een barista-training

08 Wist je dat?

09 Italiaans smullen!

10 Cornelis Bar & Kitchen

Fine dining op het Stadhuisplein in Rotterdam

12 Op de koffie bij

**14 Trek-Segafredo team neemt
afscheid van Spartacus**

16 Buon Appetito

19 Get the Style

20 Powerarea

Europa's grootste E-kartbaan in Kerkrade

22 Heilige Boontjes

De koffie expert geeft tips

24 Koffie Special

Frangelico Latte

22 Gas d'r op

'Vintage style' koffiezetten met de percolator

04



08



10



20

FLO REN CE

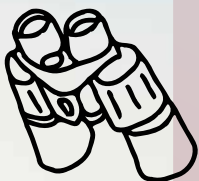
De mooiste kunst,
cultuur en koffie op
één plek!

Het najaar is de perfecte tijd voor het maken van een stedentrip. Ben je in (de buurt van) Toscane? Dan is Florence dé stad om naartoe te gaan. Met talloze adembenemende bezienswaardigheden, straatjes om te winkelen en restaurants om te smullen, is de stad onmisbaar uit je lijst van 'must see' in Europa.



Florence ...

- ... is de hoofdstad van de regio Toscane.*
- ... is 'Firenze' op z'n Italiaans.*
- ... telt circa 377.000 inwoners.*
- ... ligt aan de rivier de Arno.*
- ... ontvangt ieder jaar meer dan tien miljoen toeristen.*
- ... huisvestte in 2013 het WK-wielrennen.*



Top 5 bezienswaardigheden

Of je nu meerdere dagen in de stad verblijft of er tijdens je vakantie in Toscane een dag naartoe gaat, Florence is altijd goed. Het is handig om van tevoren goed te bedenken wat je allemaal wilt zien, je komt anders oren, ogen en vooral tijd te kort om alle hoogtepunten in de stad te bezoeken.



1. Uffizi

Dit reusachtige museum aan het Piazza della Signoria heeft veel kunstschaten te bewonderen. Er is werk te zien van Michelangelo maar ook van Sandro Botticelli, Giotto, Simone Martini, Piero della Francesca en zelfs onze eigen Rembrandt van Rijn is hier te bezichtigen.

2. Santa Croce

Aan het Piazza Santa Croce vind je één van de belangrijkste kerken van Florence, de Santa Croce. De kerk behoort tot één van de mooiste gotische basilieken van Italië en heeft verschillende schatten te bewonderen, zoals de crucifix van Donatello en de tombe van Michelangelo Buonarroti.



3. Piazza della Signoria

Op het meest belangrijke plein van Florence vind je grootse historische gebouwen zoals het Palazzo Vecchio, het Uffizi museum, het stadhuis en de overdekte beeldengalerij 'Loggia dei Lanzi'. Verder vind je op het plein een replica van Michelangelo's beeld 'David'.

4. Ponte Vecchio

Je hebt vast wel eens gehoord van de oude brug over de rivier Arno. De stenen brug werd in 1345 gebouwd en verving een houten brug, die eerder door een overstroming werd verwoest. De invloedrijke Florentijnse familie de' Medici wilde een overdekte doorgang over de brug om van het Palazzo Vecchio naar het Palazzo Pitti te lopen. Tegenwoordig vind je in de overdekking allemaal kleine (sieraden)winkeltjes.



5. Boboli-tuinen

Achter het majestueuze Palazzo Pitti liggen prachtige tuinen verscholen. In de 16e eeuw zijn de tuinen aangelegd door Eleonora van Toledo, de vrouw van Cosimo de' Medici. In de loop van de jaren zijn er veel uitbreidingen in de tuin geweest en behoren de Boboli-tuinen tot de mooiste van heel Toscane.

Proef de sfeer van de stad, drink koffie!

Tijdens je verblijf in Florence doe je er goed aan om flink en frequent de tijd te nemen voor het drinken van koffie. Drink koffie - net als de Italianen - staand aan de toonbank (dat scheelt je bovendien soms in prijs, vergeleken met koffie zittend op het terras). Je vindt de lekkerste koffie door de Florentijnen subtiel te (achter)volgen naar hun favoriete koffiebar.

Florence als filmdecor

Florence is een schitterende inspiratiebron voor boeken en films. Meest recent is de opname van de nieuwe thriller 'Inferno', van regisseur Ron Howard. De film is gebaseerd op het boek 'Inferno' van auteur Dan Brown - bekend van 'De Da Vinci Code'. Het verhaal speelt zich grotendeels af in Florence en toeristen die het boek gelezen hebben gaan op zoek naar de historische plekken en gebouwen in de stad.



FETTEN & FABELS

Ben jij een koffiekenner? Check je kennis over Italiaanse koffie

Fabel

'Een percolator kun je gebruiken voor het warmhouden van koffie'

Hoe langer je de percolator op het gasfornuis laat staan hoe bitterder je 'bakkie zwart' zal smaken. Om de koffie warm te houden gebruik je beter een thermoskan. Lees meer over de percolator op pagina 25.

Feit

'Cappuccino drink je alleen bij het ontbijt'

Als je 's middags of 's avonds na het eten een cappuccino bestelt in Italië dan zullen de mensen je daar met opgetrokken wenkbrauwen aankijken, de Italianen drinken cappuccino namelijk alleen bij het ontbijt en 's ochtends.

Feit

'Espresso is dé nationale drank van de Italianen'

In heel Italië wordt espresso eenvoudigweg caffè genoemd en kan op elk moment van de dag gedronken worden. Van 's ochtends vroeg tot 's avonds laat, zelfs nog voor het slapen gaan, eventueel vergezeld met een alcoholische digestief.

Fabel

'Donkere koffie bevat meer cafeïne dan milde koffie'

Hoe donkerder de bonen, hoe smaakvoller de koffie, maar óók hoe minder cafeïne. Dit komt omdat er bij donkere bonen meer cafeïne wordt verbrand tijdens het branden. Als je cafeïne nodig hebt, kun je dus beter lichte(re) koffie drinken.

Feit

'Koffie is een belangrijke bron van antioxidanten'

Koffie bevat magnesium, mangaan, kalium en vitamine B en is bovendien een goede bron van antioxidanten. Tijdens het roosteren breken er antioxidanten af maar er ontstaan ook nieuwe, zo blijkt uit een Canadees onderzoek. Antioxidanten beschermen je lichaam tegen schadelijke invloeden van vrije radicalen.

Feit

'Cafeïne is recyclebaar'

Op het moment dat de cafeïne uit de koffie is gehaald - voor degenen die cafeïnevrije koffie willen drinken - gaat de cafeïne naar handelaren voor frisdrank en naar de farmaceutische industrie.

Koffie verkeerd (besteld)

Italiaanse koffie kent zoveel soorten en maten: sterke koffie, slappe koffie, weinig melk, veel melk ... Daarom nog even alle varianten op een rij. Het begint allemaal met een caffè: 30 ml espresso in een klein kopje. Op basis van deze espresso zijn de onderstaande varianten mogelijk.



Doppio: een dubbele hoeveelheid.



Lungo: met iets meer water, vergelijkbaar met onze koffie.



Flat white: zoals een cappuccino maar met een dubbele shot espresso.



Macchiato: met een wolkje gewone melk.



Americano of caffèlatte: onze koffie verkeerd.



Decaffeinato: zonder cafeïne.

WINNEN

Een stevige espresso, een overheerlijke latte of een goede cappuccino ...

Allemaal net zo lekker, maar hoe maak je ze nu echt goed klaar? In de Segafredo barista-training, die een volle dag duurt, leer je de beste technieken en fijnste foefjes van het Italiaans koffie maken; een ambacht!



Wat leer je in de barista-training?

- Wat koffie eigenlijk echt is.
- Het verschil tussen Arabica en Robusta, door te voelen, ruiken en proeven.
- De finesse van koffiebereiding met de juiste temperatuur, druk en tijd.
- Hoe je koffievarianten met variabelen kunt beïnvloeden.
- Tips en tricks voor het bereiden van de perfecte koffie.
- Opschuimen van de ideale cappuccinoschuim, en het verschil tussen melkschuim en microfoam.
- Waar je op moet letten qua smaak, geur, kleur en crèma.

HOE MAAK JE KANS OP DE BARISTA-TRAINING?

Heel simpel. Ga naar segafredo.nl en schrijf je in voor onze nieuwsbrief en Barista actie.

We sluiten de dag af met een wedstrijd.
Wie maakt aan het einde van de training de mooiste koffie?

WIST JE DAT?



Toeristen en Italianen samen elke dag € 3.000,- in de Trevi fontein gooien?

De Fontana di Trevi is de grootste en bekendste fontein van Rome. De mythe is dat wanneer je met je ogen dicht en je rug naar de fontein toe, met je rechterhand over je linkerschouder een muntje in het water gooit, je ooit nog eens naar Rome terugkomt. De gemeente geeft alle muntjes aan goede doelen.



Florence heel grappige verkeersborden heeft?

Clet Abraham, een Franse kunstenaar die al twintig jaar in Florence woont, maakt grappige verkeersborden: een mannetje dat probeert er met de witte balk vandoor te gaan, een mannetje dat bloemen plukt in een gevaarlijke bocht of de pijl van een engel dat inderdaad in de richting van de hemel wijst ... In Abrahams atelier in de wijk San Niccolò (Via dell'Olmo 8) kun je zijn borden of andere kleinere souvenirs kopen.

Michelangelo's David 5,17 meter hoog is?

Dat is inclusief voetstuk. De marmeren David heeft over zijn schouder een geladen slinger waarmee hij de reus Goliath aan wil vallen. Oorspronkelijk stond het beeld in Florence op de Piazza della Signoria maar de weersinvloeden deden het beeld geen goed, daarom staat het sinds 1873 in de Accademia. Op het plein staat sinds 1910 een replica.



Italië het grootste aantal plekken op de UNESCO Werelderfgoedlijst heeft?

Op die lijst staan 51 Italiaanse beauty's, vier natuurlijke plekken en 47 culturele plekken. Als eerste kwamen in 1979 de rots-tekeningen van Valcamonica op de lijst en meest recent zijn in 2015 de kathedralen van Cefalù en Monreale in Arabisch-Normandisch Palermo toegevoegd.



Italiaans smullen!

Italianen houden van goed eten en van iets lekkers bij de koffie zijn ze ook niet vies. Rond de feestdagen aan het einde van het jaar geniet heel Italië al eeuwenlang van 'panettone'. Een luchtig broodcake - oorspronkelijk uit Milaan - gevuld met sukade, rozijnen, gesuikerde vruchten of stukjes chocola.

Traditie

Kom je in Nederlandse supermarkten vanaf oktober alweer de eerste pepernoten tegen, in Italië worden de schappen tegen die tijd gevuld met panettones. De Italiaan haalt de zoete heerlijkheid stevast in huis of geeft er één cadeau. De panettone is onmisbaar bij een kop koffie na het cena natalizia, het kerstdiner.

'Verpakt in een mooie doos met glimmende strik en een lint om 'm te dragen'

Iets lekkers bij de koffie

Meestal eet je de panettone met een glaasje mousserende wijn, zoals spumante of moscato, maar ook met een schuimige cappuccino of mooie espresso is de panettone een culinaire verwennerij. Vooral als je de panettone een beetje opwarmt. Wil je het helemaal feestelijk maken dan serveer je 'm met een beetje slagroom of chocoladepasta.

Brood of cake

Je kunt de panettone in ondenkbaar veel varianten maken (of kopen). Het goudgele ronde brood – dat qua smaak het meest weg heeft van cake – heeft een luchtige structuur en wordt gemaakt van een zacht, onvolledig gekookt deeg. Heb je nog een paar plakken panettone over na de feestdagen? Geen probleem. Er zijn tal van panettone kliekjes-recepten op internet te vinden, bijvoorbeeld met custard en zelfs tonijn!



CORNELIS BAR & KITCHEN

Beleef fine dining op het Stadhuisplein in Rotterdam

Te midden van Rotterdams pracht zoals de Coolsingel, het Luxor theater en het historisch stadhuis, opende Marcel Maan - in het bezit van meerdere horecagelegenheden - afgelopen juni op het Stadhuisplein 'Cornelis Bar & Kitchen', bedrijfsleider Tommy Louers leidt ons rond.

"Je vindt ons op het laatste stukje van het Stadhuisplein, aan de kant van de Coolsingel. Het pand waar we in zitten hebben we van boven tot onder he-le-maal verbouwd. Ruim 100 jaar geleden bevond zich hier theater Tivoli, dat in de tweede wereldoorlog plat gebombardeerd is. Als eerbetoon aan de toenmalig eigenaar Cornelis senior, hebben we het restaurant naar hem vernoemd. In oude archieven vonden we tekeningen uit die tijd die we (ter inspiratie) hebben verwerkt in het interieur. Veel mensen reageren op de afbeeldingen en maken er foto's van, die ze vervolgens delen op social media, vinden we leuk!

In het begin verklaarden mensen ons voor gek: Wie opent er nu een kwaliteitsrestaurant op een plek die een discutabele reputatie heeft? Wij dus! Met de komst van ons restaurant op het Stadhuisplein – dat zich voorheen voornamelijk richtte op jongeren – willen wij de meer volwassen doelgroep aanspreken en de eventuele drempel die er voor hen is weghalen om het plein weer eens te

bezoeken, het is weer een mooie levendige plek waar je goed kunt eten en drinken.

Het was best even spannend of het publiek ons zou weten te vinden, maar eigenlijk blijkt dat dat prima lukt. Het wordt gaandeweg drukker en drukker, terwijl we niet eens echt reclame hebben gemaakt voor de opening. Het positieve artikel 'De Gouden Pollepel' in het Rotterdams Dagblad heeft natuurlijk ook ten gunste bijgedragen aan het toenemende bezoekersaantal. We proberen onze bezoekers te trekken met een fantastische sfeer en even zo fantastische menukaart. In het weekend hebben we een DJ en op zondag live muziek. En we denken eraan om in de toekomst ook (food)evenementen te organiseren.

We hebben een tweeledig concept: Bar & Kitchen. Op de begane grond kunnen mensen aan onze robuuste bar of buiten op het terras genieten van een goed glas wijn, een speciaal biertje en shared dining dishes (kleinere varianten op de gerechten uit onze kwaliteitskeuken). En op de eerste





Comelis Bar &
Kitchen scoort in
de Gouden Pollepel
van het AD een

8,1

verdieping is ons restaurant, waar IJsbrandt Wilbrennick – bekend als de rechterhand van Herman den Blijker – heeft helpen opstarten en daarna het stokje heeft overgedragen aan onze geweldige chefkok Karim Aggoun. Met passie maakt hij de meest pure en vernieuwende gerechten klaar. Je kunt het namelijk proeven wanneer iemand je gerecht met liefde heeft klaargemaakt, dat geldt ook voor de koffie die wij schenken.

In de andere zaken die Marcel heeft, maken we nog gebruik van volautomatische koffiemachines: met één druk op de knop heb je binnen 30 seconden een cappuccino op tafel. Niets mis mee, maar bij Cornelis Bar & Kitchen wilden we het anders. Daarom kozen we heel bewust voor de San Remo Opera koffiemachine, zeg maar de Ferrari onder de koffiemachines, die machine kan zo machtig veel, daar moet je mee leren omgaan. Onze goed getrainde barista's maken de meest bijzondere koffie specials voor de gasten klaar."



KITCHEN
CORNELIS
BAR

Kennismakingsactie Cornelis Bar & Kitchen

Ontdek Cornelis Bar & Kitchen zelf! Laat op je ID
bewijs zien dat je ook Cornelis heet en **je drinkt
je kop Segafredo gratis!**

Op de koffie bij



VIJF LEUKE ADRESSEN OM SEGAFREDO KOFFIE TE DRINKEN

Reizend door Nederland kom je de leukste plekken tegen waar je een kop Segafredo koffie kunt drinken. Ben je een keer in de buurt van bijvoorbeeld het noordelijke Klazinaveen of het Limburgse Haelen of Arcen? Bezoek dan vooral eens één van onderstaande adressen.



De Witte Olifant in het turfland

In Klazienaveen – vlak tegen de Duitse grens – kom je het gezellige dinercafé De Witte Olifant tegen. In het prachtige Veenland hebben eigenaren Theo en Jan een mooie zaak waar je na een dag varen op de Veenvaart heerlijk kunt borrelen of dineren. Twee dingen maken De Witte Olifant tot een aanwinst voor de regio: de drukbezochte Literair-café-avonden en de unieke ‘turfburger’: een hamburger volgens het geheime recept van grootmoeder Lippolt.

Een dagje ontspannen bij Spa Wellness Lomm

Vlak bij de bekende kasteeltuinen Arcen vind je een heerlijk wellness-resort om een dagje te genieten van de rust en ruimte die het prachtige Noord-Limburg biedt. Na een heerlijke saunagang kun je terecht in de verschillende baden waar je helemaal tot rust komt. Tenslotte – en tussentijds – geniet je natuurlijk van een kop Segafredo koffie op het terras of een maaltijd in het restaurant.





Kasteel Aldenghoor

In het midden van het Limburgse landschap in het natuurgebied Leudal vind je in het dorp Haelen kasteel Aldenghoor. De eeuwenoude geschiedenis van het (inmiddels totaal gerenoveerde) kasteel zoemt door de omgeving en heeft een unieke sfeer. In en rond het kasteel worden vaak mooie evenementen georganiseerd, het kasteel is in al haar schoonheid een prachtige locatie voor feesten en bruiloften en je kunt er een heerlijke kop Segafredo koffie drinken. Wil je meer zien van het kasteel? Vraag dan naar de mogelijkheden voor een rondleiding.

GROET uit Avenhorn

In het bijzondere pannenkoekenhuis in het Noord-Hollandse Avenhorn vind je maar liefst 140 verschillende soorten pannenkoeken op de kaart. Ook bieden ze een á la cart-menu en een Avenhorn Onbeperkt-menu voor een kleine prijs. Je kunt er overnachten in het hotelgedeelte van de bijzondere villa, perfect voor een weekendje weg of een zakelijke overnachting.



Fratelli

In verschillende oude dorpskernen vind je de restaurants van Fratelli. Het leuke van Fratelli is dat ze er werken met originele Italiaanse producten en verse ingrediënten, gebonden aan de seizoenen. Bovendien staat Fratelli voor persoonlijke aandacht aan tafel, een uitgelezen wijnkeuze uit Italië en echte Italiaanse koffie. Kortom Fratelli is een ervaring! Je komt de gezellig en warm ingerichte Fratelli's tegen in Leiden, Leidschendam, Voorburg en Voorschoten.



Trek-Segafredo team
neemt afscheid van

SPARTACUS

Achtien jaar zat hij als prof op de fiets, veel van de wereld gezien, duizenden kilometers asfalt weggetrapt en prachtige prijzen gewonnen. Nu is het mooi geweest. Fabian Cancellara (35) – tijdritspecialist van zijn generatie – sluit zijn professionele wielercarrière af. Het Trek-Segafredo team neemt afscheid van 'Spartacus' en bedankt hem voor de mooie momenten.



Terugblik op zijn carrière

- Als 19-jarige jongen wint Cancellara het als tijdrijder al van zijn leeftijdsgenoten en wordt in 1998 en 1999 wereldkampioen bij de junioren.
- In 2001 start hij als professionele wielrenner. Met het winnen van de proloog van de Ronde van Frankrijk en het starten in de gele trui tijdens de Tour de France, begint in 2004 zijn carrière goed op stoom te komen.
- Onderweg naar de wereldtop haalt Cancellara in 2006 twee grote overwinningen: de wielerklassieker Parijs-Roubaix en het WK-tijdrijden. In 2007 wint hij opnieuw de proloog van de Tour de France en prolongeert zijn titel op de WK-tijdrijden.
- Het jaar 2008 is een topjaar voor Cancellara: hij wint de Italiaanse wielerklassieker Milaan-San Remo en twee ritten tijdens de Ronde van Zwitserland. Datzelfde jaar wint hij in Beijing olympisch goud op de tijdrit en een zilveren medaille op de wegwedstrijd.
- Het kan niet op in 2009: winst in de Ronde van Zwitserland, winnaar van de proloog van de Tour de France en de Ronde van Spanje, wéér kampioen tijdrijden en de beste tijdens de Ronde van Vlaanderen en Parijs-Roubaix in 2010.
- Mindere tijden breken aan en in 2011 grijpt Cancellara mis op een aantal felbegeerde titels. Een jaar later kampt hij met blessures en valpartijen. Hierdoor kan hij in 2012 bij de Olympische Spelen in London zijn gouden medaille slechts beperkt verdedigen.
- Cancellara vecht terug. In 2013 pakt hij opnieuw in de Ronde van Vlaanderen winst, wint weer Parijs-Roubaix en zet een mooie prestatie neer bij Milaan-San Remo.

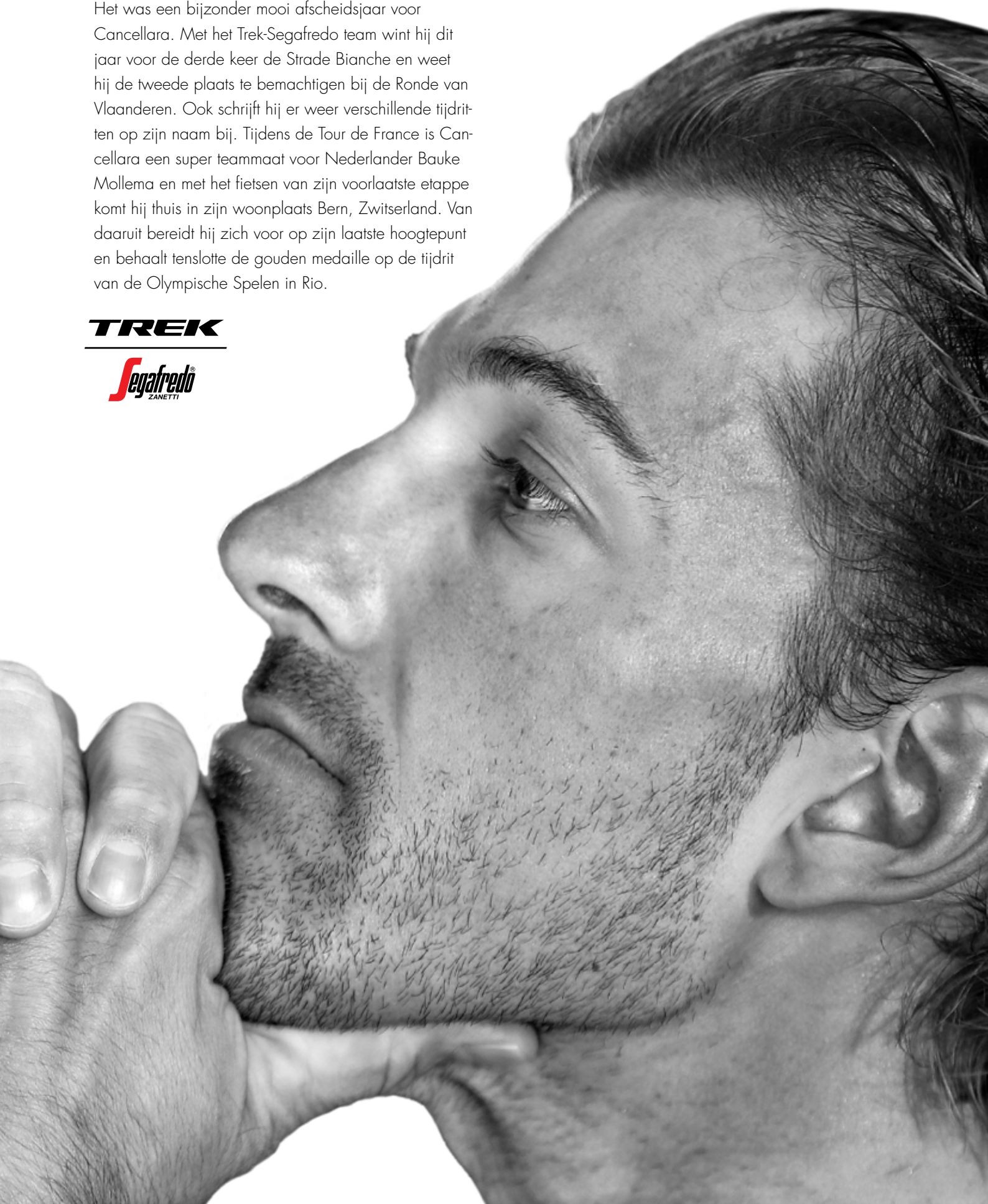


2016: Finalejaar bij team Trek-Segafredo

Het was een bijzonder mooi afscheidsjaar voor Cancellara. Met het Trek-Segafredo team wint hij dit jaar voor de derde keer de Strade Bianche en weet hij de tweede plaats te bemachtigen bij de Ronde van Vlaanderen. Ook schrijft hij er weer verschillende tijdritten op zijn naam bij. Tijdens de Tour de France is Cancellara een super teammaat voor Nederlander Bauke Mollema en met het fietsen van zijn voorlaatste etappe komt hij thuis in zijn woonplaats Bern, Zwitserland. Van daaruit bereidt hij zich voor op zijn laatste hoogtepunt en behaalt tenslotte de gouden medaille op de tijdrit van de Olympische Spelen in Rio.

TREK

Segafredo
ZANETTI



BUON APPETITO!

Smokey kwartel
met een dressing
van chorizo en
granaatappel



KITCHEN
CORNELIS
BAR

Chef-kok Karim Aggoun van Cornelis Bar & Kitchen deelt met plezier één van z'n favoriete gerechten. Lees meer over Cornelis Bar & Kitchen op pagina 10. De kunst van dit gerecht zit 'm in het gebruik van de rookoven, bekijk daarvoor eerst even de handleiding van jouw rookoven.



Dit heb je nodig

Voor 4 personen

Ingrediënten

- 4 kwartels (vraag de poelier of hij ze voor je uitbeent)
- 1 granaatappel
- 200 gram chorizo, in één stuk
- 8 blaadjes munt
- 30 ml sherry-azijn
- 90 ml olijfolie

Zo maak je het klaar

- Rook de 4 kwartels ongeveer 5 á 8 minuten in de rookoven.
- Laat de kwartels even afkoelen.
- Bereid intussen vast de dressing voor. Snijd de chorizo in heel kleine blokjes en bak ze kort in een koekenpan.
- Laat de chorizo afkoelen en voeg dan sherry-azijn en extra vierge olijfolie toe.
- Snij 8 blaadjes munt in julienne reepjes en voeg deze toe aan de chorizo.
- Eventueel op smaak maken met wat zout en peper.
- Maak de granaatappels schoon. Haal de pitjes er zorgvuldig uit en bewaar ze koel.

Zo presenteer je 't mooi op je bord

- Bak nu de kwartels in ongeveer 5 minuten mooi bruin in een klein beetje olijfolie en voeg de chorizodressing toe. Haal de pan van het vuur en laat de dressing intrekken in de kwartels. Laat dit alles ongeveer 1 minuut rusten.
- Dien de kwartels op een warm bord op (één per bord) en schenk er een beetje chorizodressing over. Tenslotte nog een paar granaatpitjes voor de extra bite en muntblaadje ter decoratie. Buon appetito!

In dit recept wordt gebruik gemaakt van een rookoven.

Je culinaire hart gaat sneller kloppen met de rookoven, braadslede en stoomoven in één. Rook, pocheer of grill ingrediënten voor de lekkerste gerechten. Geef vis, vlees, groenten en kaas die unieke volle en zachte rookmaak met je favoriete rookmot. De rookovens van Camerons zijn een echte aanwinst voor de enthousiaste thuis kok en bovendien een goed betaalbare oplossing.



Je koopt de Camerons rookovens bij de specialistisch kookwinkels maar ook online bij Fonq, bol.com en Cook&Co.



Get the style

ITALIAANSE AVONDKLEDING

Een avondje uit in Italië betekent zien en gezien worden. Geef daarom als je 's avonds op pad gaat ruim tijd en aandacht aan je outfit, en alles wat daarbij hoort. Je wilt met een passende outfit ten tonele verschijnen, het niet te koud en niet te warm hebben en ook nog eens aan de laatste modetrends voldoen. Dit trek je aan!



Velvet

De absolute trend aankomend winterseizoen is fluweelzacht: velvet. En veel daarvan. Van pakken tot jurken, in alle denkbare kleuren, van hevig bewerkt tot eenvoudig effen. Zelfs voor een avondje uit. En zelfs voor de man. Ben jij al fan?



Turtleneck

Deze winter een 'must have' in je kledingkast: de turtleneck, ofwel de col. Soms dubbelgevouwen omgeslagen en soms als enkel omhoog staand laagje om je nek. Lekker om je warm te houden maar ook heel goed chique te dragen.



Kniehoog

Hoog, hoger, hoogst... is de over-de-knie laars die jouw benen deze winter lekker warm houden en bovendien super elegant staan. Kies je voor een blokhak of een klein (slee)hakje, hoe dan ook goed!

GO, GO, GO!

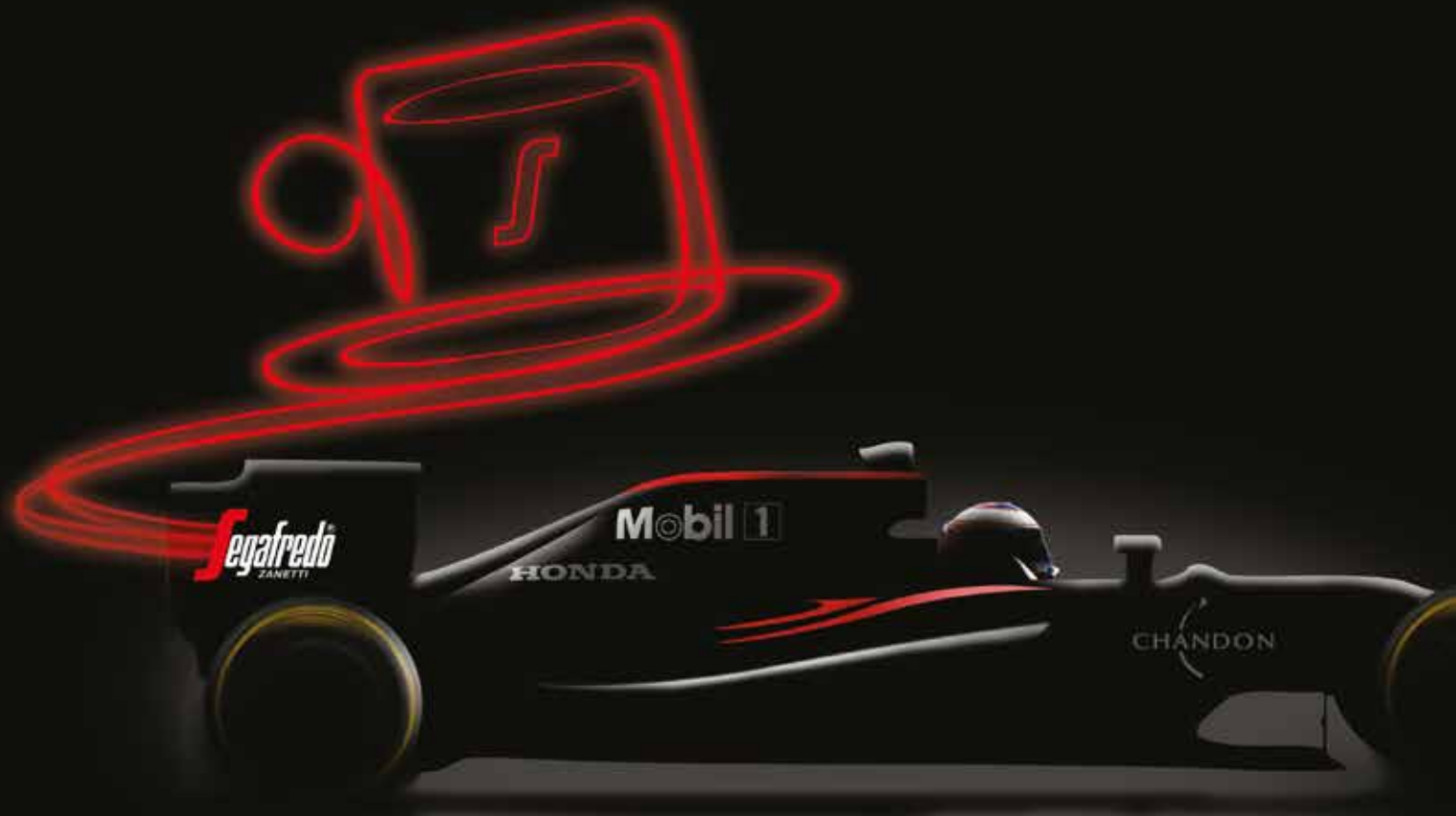
Grootste E-kartbaan van Europa in Kerkrade

Op de plek waar eerst nog bloemen en planten werden verkocht, (p)ronkt sinds eind augustus van dit jaar Powerarea: Europa's grootste E-Racing Experience Center aan de RODA-boulevard van Parkstad-Limburg. Jonge ondernemers Rob Zager en Jaron Snijckers vertellen over hun ultramoderne kartcentrum.

Rob: "We hebben ruim 3 jaar marktonderzoek gedaan voordat we concreet werden met dit avontuur. Je vindt bij ons een compleet drifttracing park, een enorm kartcircuit, een indoor paintball arena en nog vele andere indoor- en outdoor teambuilding-poweractiviteiten. Uiteraard hebben we ook aan de innerlijke mens gedacht, mensen kunnen in ons

horecagedeelte terecht voor een goeie kop koffie of om even bij te komen van de activiteiten."

Jaron: "Rob en ik kennen elkaar al jaren en op een dag zaten we hardop te denken wat we voor de toekomst voor ogen hadden. Tijdens een gesprek op een terras ontdekten we de gezamenlijke ambitie om een eigen bedrijf te hebben. We kwamen erachter dat er een



leegstaand gebouw was aan de leisure-boulevard in Kerkrade en toen liet het idee ons niet meer los. We hebben flink over de mogelijkheden gebrainstormd en zijn zéker niet over één nacht ijs gegaan."

Rob: "Gelukkig hebben we allebei een enorme drive om succesvol te zijn. Dat – in combinatie met onze gedegen voorbereidingen – is de basis geweest van de Powerarea zoals die er nu staat. De regio Zuid-Limburg ontwikkelt zich steeds meer als 'leisure' regio, waar mensen naartoe komen om leuke dingen te doen. Er was al een heleboel in die richting maar er miste nog iets... Met de komst van ons kartcentrum hebben we het leisure aanbod nog completer gemaakt. Dat Limburger Max Verstappen het zo goed doet in de Formule 1 draagt natuurlijk ook een steentje bij aan de populariteit van het karten. We hebben één kinderkaart met nummer 33 (het nummer van Max) die door veel vaders gevraagd wordt om hun kind rondjes in te laten rijden."

Jaron: "Omdat de Powerarea in een voormalig tuincentrum zit, hebben we te maken met een enorme hoeveelheid glas om ons heen. Dat maakt dat het racen een extra dimensie krijgt. We hebben ons best gedaan om het industriële karakter van het pand uit te lichten en door middel van verschillende houtsoorten de historie door te

laten schijnen. Daarbij is bovendien in de aankleding gebruik gemaakt van rubber en zand, wat weer heel goed past bij de racerij."

Rob: "Dat we in de Powerarea gekozen hebben voor Segafredo koffie is eigenlijk heel logisch. Er is een natuurlijke link met de racerij doordat Segafredo sponsor is van het McLaren F1 team. Als je bij ons binnenkomt word je meteen verrast door een enorme visual van 7 bij 3 meter, met de afbeelding van een Segafredo formule 1 wagen. Een echte eyecatcher in onze zaak die vanuit alle kanten goed te zien is en een scheiding vormt tussen de horeca- en het activiteitengedeelte. Doordat dat doek er hangt vragen mensen nieuwsgierig om de 'winners cup'"

Jaron: "Wij zitten met de Powerarea dicht tegen de Duitse grens aan, het drielandengebied. Dat wij Segafredo koffie serveren, weten vooral onze Duitse gasten te waarderen, zij komen er speciaal voor naar ons toe! Segafredo – en met name Sales Barista Evert Bakker – heeft ons enorm ondersteund bij de start. De vakkennis, bereidwilligheid en passie waarmee zij ons hebben geadviseerd, maakte voor ons het verschil. Binnenkort hebben wij weer een barista-training om ons personeel technisch op te leiden om de beste kop koffie te maken voor onze klanten."



'Heilige boontjes'

DE KOFFIE-EXPERT GEEFT TIPS – DEEL 2



In deel 1 van 'De koffie-expert geeft tips' heb je kunnen lezen hoe belangrijk het is om een goede koffiemachine te hebben, deze altijd schoon te houden en hoe je losse koffiebonen gebruikt. Segafredo barista John Everts geeft je deze keer twee nieuwe tips, zodat je (ook thuis) de lekkerste koffie zet.

'Segafredo koffie blijft langer houdbaar door het gebruik van speciaal verpakkingsmateriaal. Deze is licht- en luchtdicht. Het speciale luchtventiel zorgt ervoor dat gassen van de vers gebrande bonen wel naar buiten kunnen maar niks naar binnen.'

TIP



KIES DE BOON DIE BIJ JOU(W MACHINE) PAST

Kies bonen uit op basis van smaak: houd je van chocolade en noten, met amandelachtige smaken, donker gebrande bonen of ben je meer van de frisse fruitige tonen, medium gebrand? Probeer de verschillende soorten bonen die er zijn. Bedenk wel, eenzelfde soort boon uit een ander land of anders gebrand, smaakt toch weer anders. Experimenteer met temperatuur, doorlooptijd, hoeveelheid koffie (grammage) en maalgraad tot je de voor jouw perfecte combinatie te pakken hebt!

Welke koffie past bij jou?

- Hou je van een zachte lungo? Kies dan voor een 100% premium melange van bijvoorbeeld Segafredo Selezione Crema.
- Wil je een iets pittiger kopje espresso, overweeg dan Segafredo Casa.
- Voor cappuccino gebruik je het best een melange met circa 80% Arabica en 20% Robusta koffiebonen. Bijvoorbeeld de Segafredo Intermezzo of Segafredo Casa (voor een meer pittige cappuccino).
- Perfect voor zowel espresso als cappuccino is de Segafredo Casa. Speel in dit geval met de maalgraad en doorlooptijd voor de optimale smaken.



TIP



BEWAAR JE KOFFIEBONEN DONKER EN DROOG

Als je kiest voor gebrande koffiebonen, koop er dan niet te veel tegelijk van in, maar haal – om de smaak zo lang mogelijk te behouden – liever wat vaker een kleinere hoeveelheid in huis of verdeel en bewaar de bonen in porties. Je kunt de koffiebonen het best als volgt bewaren:

- **Korter dan een week**

Water en zuurstof zijn funest voor je koffiebonen. Bewaar ze daarom goed afgesloten in de originele zak. Zet deze op een donkere plaats. Belangrijk is om de bonen uit de buurt van andere sterk geurende producten te houden en ze pas vlak voordat je een kop koffie wilt te malen.

- **Langer dan een week**

Als het echt moet bewaar je koffiebonen goed afgesloten in de vriezer. Er mag geen vocht of condens in contact komen met de bonen. Een goed afgesloten grotere hoeveelheid mag langzaam op kamertemperatuur komen maar moet wel nog dezelfde dag worden gebruikt. Opnieuw invriezen is niet mogelijk.



Heb je een vraag aan John over jouw koffie(machine)? Stel 'm gerust op facebook.com/segafredoNL.

KOFFIE SPECIAL

Eerst een warm gevoel van binnen en daarna een beetje tintelend ... Dat is wat 't met je doet als je een slok neemt van de Frangelico Latte, een overheerlijke Segafredo koffiespecial die altijd lekker is, maar in het bijzonder bij koud en herfstachtig weer.

FRANGELICO LATTE

Lekkere latte macchiato met sticky caramelsaus, slagroom, chocoladeschaafsel en een béétje frangelico (krijg je 't lekker warm van!).

Wat heb je nodig?

- Espresso
- Volle melk voor het melkschuim
- Frangelico
- Slagroom
- Caramelsaus
- Chocoladeschaafsel

Zó maak je het klaar!

- Schenk 5 tot 10 ml frangelico in het glas;
- Bereid het melkschuim en schenk dit rustig bovenop de frangelico;
- Laat het even rusten, de melk gaat naar beneden en het schuim komt omhoog;
- Maak intussen de espresso en schenk deze voorzichtig door het melkschuim;
- Doe er een mooie toef slagroom op;
- Schenk er de caramelsaus over;
- En besprenkel het geheel tenslotte met chocoladeschaafsel.

Wil je thuis ook de andere 11 Segafredo koffiespecials maken?

- Kijk op www.segafredo.nl/recepten
- Of bezoek (en like) [f /segafredoNL](https://www.facebook.com/segafredoNL)

Meld je aan voor de nieuwsbrief met de nieuwste en lekkerste koffiespecials!



GAS D'R OP!

'Vintage style' koffiezetten met de percolator

In de jaren '50 en '60 zag je 'm in bijna elk huishouden: de percolator. Een aluminiumkleurig potje op het gasfornuis, dat zachtjes en langzaam koffie pruttelt. Oude tijden herleven en steeds meer mensen laten het snelfilter koffiezetapparaat staan om weer te kiezen voor deze ouderwetse manier van koffiezetten. Het 'pruttelpotje' is terug!



'SLOW KOFFIE
(ZETTEN) IS
WEER HIP'

Het is een kwestie van geduld

Zodra je de percolator op het vuur zet (tegenwoordig zijn er ook modellen die op elektra kunnen), warmt het water onder in de kan op. Wanneer het water bijna kookt, stuwt de druk het water via een hol pijpje naar boven. Het water gaat door de druk door de gemalen koffie naar boven en zo komt de koffiearoma vrij. Het zetten van zes kopjes koffie kost je tussen de 8 en 10 minuten – vandaar de term 'slow koffie'. Het vraagt dus wat geduld en oefening. Het is belangrijk te spelen met de temperatuur zodra het water kookt. Laat je het water

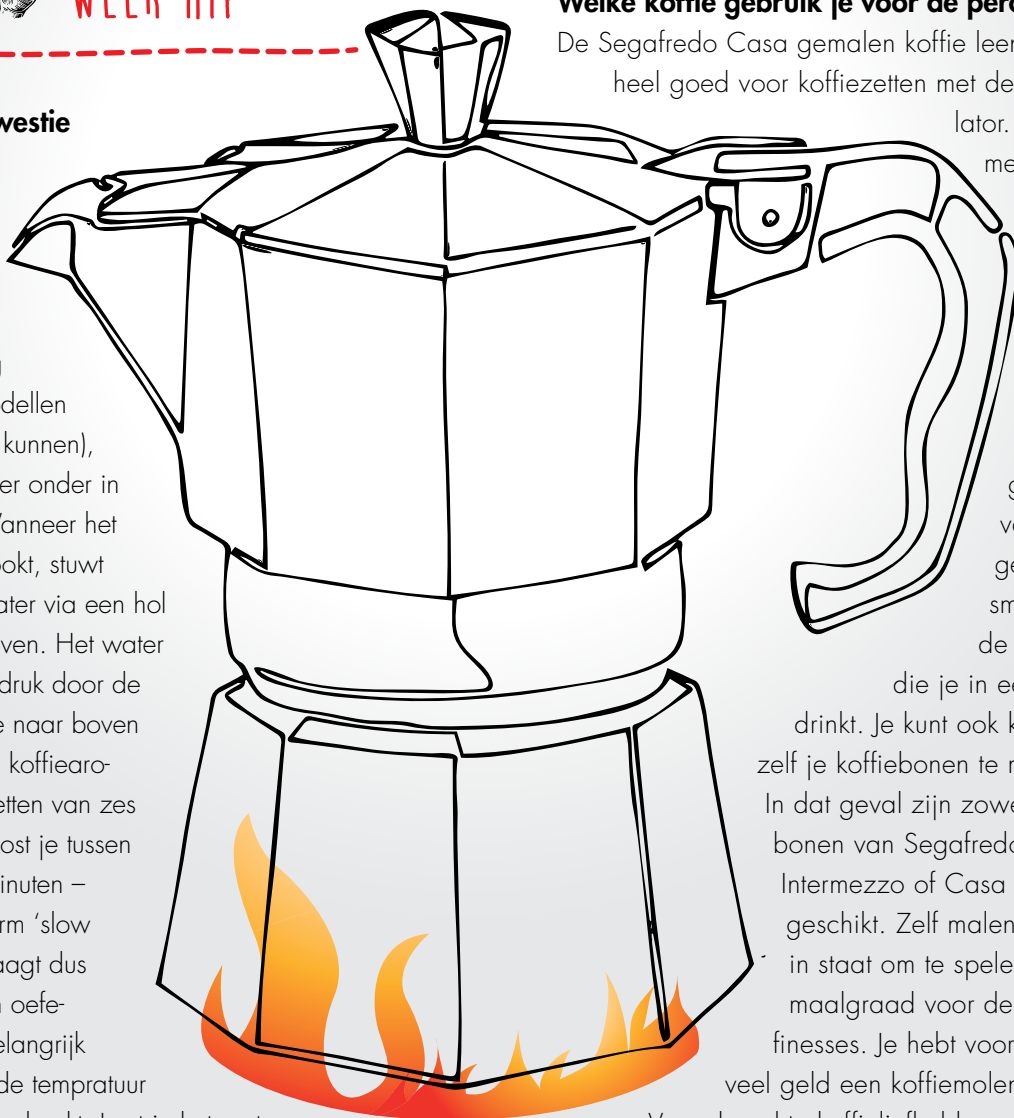
op vol vermogen doorkoken, dan krijg je vlakke zure koffie. Temper de hoogte van het gas doseer de druk waarmee het water door de koffie gaat voor een mooie volle smaak.

Welke koffie gebruik je voor de percolator?

De Segafredo Casa gemalen koffie leent zich heel goed voor koffiezetten met de perco-

lator. Deze medium maling is speciaal ontwikkeld om thuis te kunnen genieten van de geur en smaak van de espresso

die je in een bar drinkt. Je kunt ook kiezen om zelf je koffiebonen te malen. In dat geval zijn zowel de bonen van Segafredo Intermezzo of Casa zeer geschikt. Zelf malen stelt je in staat om te spelen met de maalgraad voor de echte finesses. Je hebt voor niet al te veel geld een koffiemolen in huis. Voor de echte koffieliefhebber een must!





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

V1 Communicatie
Eikenlaan 8a
3851 PT Ermelo
Telefoon: 0341 - 410 610
info@v1.nl
www.v1.nl



Made in Italy



DE PURE SMAAK VAN ITALIË

Wie zijn dinergasten wil verblijven met een hoogstandje antipasti gerechten – kleine regionale hapjes die je net als tapas bij het aperitief eet – die leest het boek 'Gusto Italiano'. Auteur en fotograaf Erik Spaans en culinair journalist Jolande Burg, beschrijven in hun boek twintig Italiaanse regio's op het gebied van vinologie, culinair en historie. Ze geven per antipasti een advies voor de beste bijpassende Italiaanse wijn.

Te koop bij www.gransardegna.com

KOFFIE KAN ANDERS

Is het een verchromde biertap? Is het een ultra hippe melkopschuimer? Nee het is de Alessi Pulcina Percolator! Ofwel: koffiemaker nieuwe stijl. De vorm van deze koffiemaker maakt korte metten met nare bijmaak door op precies het juiste moment te stoppen met het filteren van je koffie.

Te koop bij www.kookpunt.nl



DIE ZIT!

Lekker en toch elegant zitten? Dat kan op de Italiaanse fauteuils. Die hebben namelijk klasse, glamour en stijl. De Minotti Andersen heeft een wat formele uitstraling door zijn esthetische lijnen en zit natuurlijk heerlijk.

Te koop bij www.cilo.nl/minotti



KUN JIJ NIET ZONDER MUZIEK?

Let dan eens op deze fraaie, minimalistische Italiaanse headset.

De hi-Edo koptelefoon - in meerdere kleuren te krijgen - is van het merk hi-Fun

en werkt op basis van bluetooth.

Je kunt 'm dus heel eenvoudig koppelen aan je smartphone of ander mobiel apparaat. Lekker om muziek te luisteren of te bellen zónder kabels.

Te koop bij www.hi-fun.com





il vero espresso italiano

