

“Ben je nog niet geweest? Dan heb je iets gemist!”

Aan tafel genieten met Familie Palermo

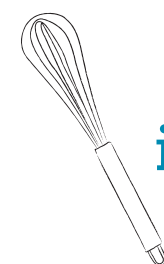
Italiaanse passie op het bord!



Echt Italiaans koken met de bijbehorende passie leer je niet op een koksopleiding. Dat krijg je mee van thuis, of beter gezegd van ‘Di Mama’. Dat geldt ook voor Maurizio Palermo. Bijna dertig jaar geleden kwam hij naar Nederland op zoek naar werk. Zoals veel Italianen belandde hij in de horeca. In een Italiaans restaurant in Eindhoven ontmoette Maurizio zijn vrouw Nicole. ‘Ik was pizzabakker, zij werkte in de afwas’, verklapt Maurizio.

Passie op het bord

In 1995 ging een gezamenlijke droom van het stel in vervulling; de opening van hun eigen restaurant ‘Porto Maurizio’ in Horn. Vernoemd naar de eigenaar? ‘Nee’, lacht Nicole. ‘Dat denken veel mensen, maar Porto Maurizio is ook de naam van het deel van de stad waar mijn man oorspronkelijk vandaan komt.’ Daar leerde Maurizio alles over de Italiaanse keuken. Hij vertelt: ‘Koken zit in ons DNA. Je weet gewoon hoe gerechten moeten smaken en hoe je ze op de juiste manier bereidt. Ik wil onze gasten daarvan laten



“Koken zit in ons DNA”

- Maurizio Palermo

genieten. Mijn passie voor lekker eten tot uiting brengen op het bord. Nicole zorgt als gastvrouw dat het de gasten aan niets ontbreekt. Samen met de rest van het team natuurlijk!’



Zwarte truffel

Naast de bekende pizza’s, pasta’s en vlees- en visgerechten is de menukaart van het restaurant in de loop der jaren uitgebreid met verfijnde gerechten. Maurizio: ‘Verse kreeft, pasta met verse zwarte truffel of ganzenlever; we hebben het allemaal. Het is fantastisch om met mooie producten te werken. We importeren zoveel mogelijk uit Italië. Aanbod heb je hier in Nederland ook, maar de keuze is daar zoveel groter. Als we zelf met de auto naar Italië reizen, komen we altijd terug met een bus vol ingrediënten voor onze gerechten.’ Nicole: ‘We nemen bijvoorbeeld altijd olijfolie mee uit

Maurizio’s geboortestreek. Hij is zo lekker dat deze olijfolie van taggiasca-olijven in het restaurant ook te koop is voor onze gasten.’

Aperitivo in Heythuysen

Samen met hun dochters Isabella en Laura woont het stel al jaren in Heythuysen. De plek waar zij nu hun volgende droom hebben gerealiseerd; een groter restaurant met een prachtig terras. Hier kan niet alleen worden gedineerd; ook Italiaanse lunchgerechten staan op de kaart. Maurizio legt uit: ‘Voor

Italianen bestaat de lunch meestal uit dezelfde gerechten als het diner. Maar we serveren ook verschillende Italiaanse broodjes, natuurlijk belegd met Italiaanse lekkernijen.’ Dat klinkt goed! ‘Gasten zijn ook altijd welkom voor een lekkere espresso of prosecco’, vult Nicole haar man aan. ‘En voor het aperitief. In Italië genieten mensen rond een uur of twaalf of vijf samen van een ‘aperitivo’, geserveerd met hapjes. Wij willen onze gasten de échte Italiaanse levenswijze rondom eten en drinken laten beleven. Dat kan de hele dag door!’



“Verse kreeft, pasta met zwarte truffel of ganzenlever; we hebben het allemaal”

- Maurizio Palermo

