

Wouter Butzelaar

Settimana della Cucina Italiana 2024

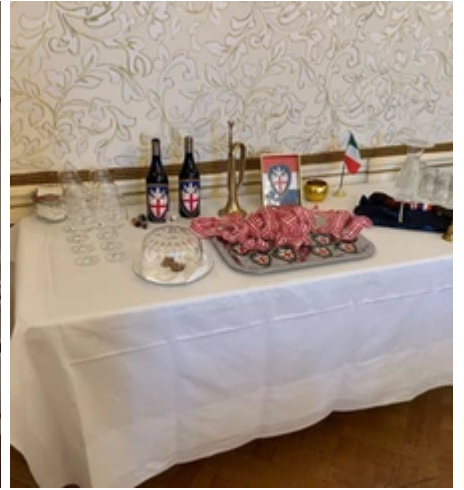
Het vijfde *Capitolo nei Paesi Bassi* van de Nederlandse delegatie *Knights of Alba Amsterdam* vond dit najaar plaats in *Den Haag* in nauwe samenwerking met de Italiaanse ambassade ter gelegenheid van de viering van de negende *Settimana della Cucina Italiana nel Mondo*.



Een aantal vooraanstaande wijnhuizen uit de regio *Piemonte* waren met de *Maestro van de Regerende Raad uit Alba Knight Matteo Ascheri* speciaal hiervoor naar *Nederland* gevlogen, waar zij eerst bij *Vice-Maestro Knight Wouter Butzelaar* thuis in *Amsterdam* werden ontvangen en waarna zij getraceerd werden met een boottochtje door de grachten. De volgende ochtend vertrok het gezelschap naar *Den Haag* waar bij *Knight Harry Rek* thuis een lunch met *Nederlandse* specialiteiten waaronder idem fantastische wijnen opwachtte.



In het statige stadspaleis *Het Spaansche Hof* werden de circa 80 gasten ontvangen met een glas *Franciacorta* en heerlijke amuses, waarna de *Italiaanse* ambassadeur zijne Excellentie *Giorgio Novello* het woord nam en de aanwezigen van harte welkom heette. Hierop volgde een boeiende presentatie door *Tommaso Ghidini* van het *Europese Ruimte Agentschap* over de *Toepassing van Materialen in de Ruimte alsook van Voeding*.



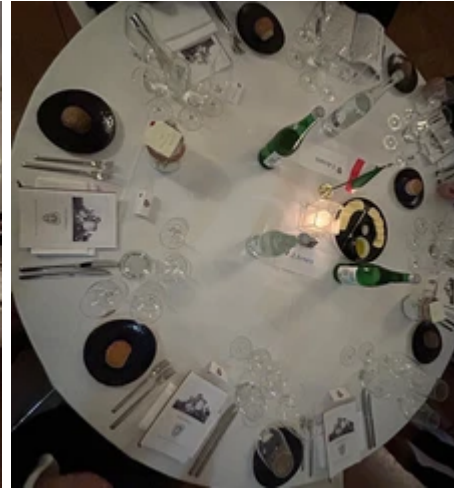
Na een uitbundig applaus volgde een kippenvol veroorzakend optreden door *Sopraan Sophie Collin* begeleid op *Piano* door *Aliya Iskhakova* met divers repertoire o.a. van *Giacomo Rossini*.

Hierna volgde een toespraak van *Maestro Knight Willem Hokken* waarbij uitgebreid stilgestaan werd bij het *culinaire thema* en afsloot met de aankondiging van het *Inno Del Cavaliere* als startsein van het ceremoniële gedeelte van dit Gala.

Na betreding van de *Tuinzaal* door de *Maestri*, nam *Maestro Knight Matteo Ascheri* het openingswoord. Een zevental *Postulanten* werden door hem plechtig geïnstalleerd als *Knight of Alba*, waarna de eer te beurt viel aan zijne Excellentie *Giorgio Novello* met de benoeming tot *Honorary Knight of Alba*.



Op deze ceremonie volgde de traditionele groepsfoto van de nieuwe *Knights of Alba* met de *Maestri* en was er gelegenheid tot felicitaties met een aperitief met een glas *Metodo Classico Brut*, waarop één ieder zijn of haar plaats zocht in de feestelijk gedekte *Balzaal*.



Tijdens het *Italiaanse* vier gangen diner met *Truffels* waren er enkele onderbrekingen door o.a. muzikale optredens en een toelichting op de wijnkeuze door *Vinothecaire Knight Arnold van Steenderen* en op de *Metodo Classico Brut* en de *Langhe DOC Chardonnay 2021* beide van *Moscone* door *Mauro Adriano* en op de *Langhe DOC Nebbiolo 2020* en de *Barolo DOCG 2020* beide van *Mauro Molino* door *Martina Molino*. Deze stijlvolle avond werd zoet afgesloten met een verfrissend glas *Moscato d'Asti DOCG 2022* van *Braida*.