

Restaurant Aroma in Vaassen

Fine diningrestaurant uitgeroepen tot 'Italiaans Restaurant van het Jaar'

Amsterdam, maandag 19 juni 2023

Aroma Italian Fine Dining in Vaassen is maandagavond uitgeroepen tot *Italiaans Restaurant van het Jaar*. Voor deze jaarlijkse onderscheiding waren tien restaurants genomineerd door publiek en een vakjury. De publieksprijs ging naar *Vicio Il Mastro Pastaio* in Amsterdam. Het Italiaans Restaurant van het Jaar is voor de elfde keer georganiseerd door de glossy *Italië Magazine* van Credits Media.

Het in 2021 geopende restaurant (midden in coronatijd) is van het Italiaanse koppel *Pasquale Carfora* (chef-kok) en *Elisa Leune* (Nederlandse vader, Italiaanse moeder). Sinds de opening gooit het hoge ogen met zijn verfijnde keuken op de locatie waar eerst restaurant *De Leest* (***) een internationaal culinair publiek trok.

Hoe lekker ook: géén pizza margherita, vitello tonnato of pasta carbonara bij Aroma. Wél verfijnde gerechten met hoogwaardige ingrediënten die vaak rechtstreeks uit Italië komen, zo meldt de jury tijdens de uitreiking in het Amsterdamse Hilton-hotel. In het juryrapport wordt de chef geroemd om zijn eigentijdse presentatie en vooral zijn creativiteit die vaak gestoeld is op culinaire herinneringen aan zijn jeugd in Lazio en met name de streek *Agro Pontino*. Elk gerecht in zijn menu wordt uitvoerig toegelicht in een beschrijving die de gast na reservering vooraf thuis kan lezen. "Gelukkig is het geen chef die oude klassiekers opnieuw uitvindt", zegt juryvoorzitter en fulltime Italië-promotor *Roberto Payer*. "Ik ben bijvoorbeeld niet zo'n fan van zogenaamde 'deconstructies' waarbij bekende gerechten uit elkaar gehaald worden, maar die hetzelfde etiket houden. Als je een gerecht een andere vorm geeft, geef het dan ook een andere naam", zegt Payer. "De chef van Aroma verzint nieuwe gerechten met mooie seizoensmaken en heeft veel respect voor de pure Italiaanse producten die vaak al voor zich spreken. Hij beheerst de kunst om prachtige combinaties te maken waar je even stil van wordt, zo is mijn ervaring." Payer voegt daaraan toe dat Aroma echt een Italiaans 'ristorante' is en geen 'trattoria' of 'osteria'. "Dit is gastronomie op hoog niveau."

Advies van een driesterrenchef

Getuige de vele zeer positieve reviews oogsten Pasquales gerechten steeds weer lof van een verwend publiek dat vaak op topniveau uit eten gaat. "We hebben gelukkig steeds meer gasten die terugkomen. En sinds de start komt de voormalige chef van De Leest, *Jacob Jan Boerma*, geregeld proefeten", zegt Pasquale. "Ik ken hem uit mijn Krasnapolsky-tijd (waar Boerma *The White Room* runt) en dat proefeten was zeg maar 'part of the deal'. Nadat hij mijn nieuwe gerechten proefde, ging hij altijd vol de deur uit."

Desgevraagd zegt Boerma tegen de jury van de restaurantwedstrijd: "*Pasquale is zichzelf op een mooie manier aan het ontwikkelen met een stijl die in Nederland niet te vinden is en met een zeer doordachte keuken.*"

Pasquale: "Zo'n oordeel van Boerma geeft moed, net zoals nu de eer dat we ons *Italiaans Restaurant van het Jaar* mogen noemen. Het is een bevestiging door te gaan met de koers van de afgelopen anderhalf jaar."

Eerste 'Italiaan' bij JRE

Nog een actueel nieuwtje: Aroma is net toegelaten als aspirant-lid van de ambitieuze internationale associatie *Jeunes Restaurateurs* (JRE) en daarmee zijn zij het eerste *Italiaanse restaurant* in Nederland dat tot JRE toetreedt. Pasquale: "Ik ben heel blij met die erkenning en weet zeker dat ik me heel erg thuis ga voelen tussen die 'jonge honden'. Het JRE-lidmaatschap benadrukt onze toewijding aan culinaire innovatie en ik hoop vooral op kennisuitwisseling met inspirerende chefs uit heel Europa."

Kookboek

Alsof dat niet genoeg is komt Aroma in de herfst met een kookboek (uitgeverij Edicola) waarin Pasquale ruim vijftig recepten deelt plus zijn visie op koken. “De meeste gerechten zul je thuis makkelijk kunnen maken, maar er zijn ook wat signatuurgerechten die een mooie uitdaging vormen voor de serieuze hobbykok”, aldus de chef.

* * *

Meer over chef-kok Pasquale Carfora

Pasquale Carfora koos eerst voor een totaal andere, niet aan het koksvak gerelateerde universitaire opleiding tot bouwkundig ingenieur, maar al tijdens zijn studie volgde hij cursussen die met zijn werkelijke passie te maken hebben: koken. Vrijwel direct na zijn studie werd hij aangemoedigd door te gaan met dat koken. Hongerig naar een goed fundament besloot hij onder aan de ladder in de leer te gaan bij goede restaurants. Meteen al slaagde hij erin een stage te krijgen bij een van de beroemdste restaurants van Rome (én Italië), La Pergola*** (onderdeel van het *Rome Cavalieri Waldorf Astoria*-hotel). Een periode die hij betitelt als ‘zeer leerzaam’. Hij klom op van koksassistent bij een standclub in de plaats waar hij opgroeide tot demi-chef bij *Antica Osteria Nonna Rosa**, net onder Napels in Vico Equense.

Op naar de Paesi Bassi

Maar toen maakte hij de sprong naar Nederland, het land van zijn schoonfamilie. Hij belandde als souschef bij *Cosa, cucina e vino* in Baarn. Na iets minder dan anderhalf jaar kwam hij in dienst bij de Spaanse *NH*-hotelgroep in Amsterdam. Eerst bij *Grand Hotel Krasnapolsky* waar hij chef de partie werd, daarna junior-souschef en weer later schopte hij het tot chef-kok van *Grand Café Krasnapolsky*. *NH* stelde hem vervolgens aan als ‘opening chef’ voor het nieuwe *nhow-hotel* bij de *RAI*, een van de grootste hotels van de Benelux.

Corona

En toen was daar corona en lag alles stil. Tijd om plannen te maken en Pasquale was bij Krasnapolsky al tegen *Jacob Jan Boerma* aangelopen. Boerma is daar ingezet om fine diningrestaurant *The White Room* te bestieren. Pasquale herinnerde dat Boerma's oude zaak al een tijdje te koop stond. Gewijde grond want hier had Boerma zijn drie Michelinsterren bij elkaar gekookt. Zijn schoonvader *Jan Leune* zag wel wat in het plan en besloot te helpen.

Hoewel Pasquale en zijn partner Elisa in een gespreid bedje leken te belanden (De Leest was compleet met inventaris overgenomen) gooide corona roet in het eten en voor startende bedrijven was geen staatssteun beschikbaar; een zware periode die het stel niet zonder zorgen doorstond.

Kookfilosofie

“Het is mijn doel om Italiaanse gerechten te creëren in harmonie tussen door ons zelf geïmporteerde ingrediënten en verse seizoensproducten uit Nederland. Zo werk ik bijvoorbeeld met Veluws lam, asperges uit de omgeving en forel uit een naburige kwekerij (in combinatie met pecorino, red). Dat levert verrassende combinaties op vol intense smaken en aroma's. Vandaar ook de naam van ons restaurant.”

Vroege fase

Pasquale: “Ik groeide op aan de kust van *Sabaudia* in de regio Lazio, ten zuiden van Rome. Hier leefde ik deels bij mijn vader en moeder, deels op de boerderij van mijn grootouders. Al zeer vroeg kwam ik hier in contact met de typische Zuid-Italiaanse keuken. Op de boerderij werden oude, traditionele gerechten bereid met ingrediënten die zo van het land kwamen. Heel puur, heel vers. Mijn moeder werkte daarnaast als chef-kok in Sabaudia, waardoor ik ook in aanraking kwam met de professionele keuken. Deze vroege fase heeft de rest van mijn leven gevormd, want toen al besloot ik mijn leven te gaan wijden aan koken. Nadat ik als bouwkundig ingenieur afstudeerde aan de *Sapienza Università* ben ik mijn droom gaan volgen. Ik besloot zo veel mogelijk ervaring op te doen door bij allerlei verschillende restaurants in Italië te gaan werken en gerichte cursussen te volgen.”

Hart achterna

“Een aantal jaren geleden heb ik mijn hart gevolgd en zijn we in Nederland terechtgekomen. Hier heb ik mezelf verdiept in de Noord-Europese stijl van de verfijnde keuken; een andere manier van koken dan ik in Italië gewend was, maar minstens zo interessant. Mede dankzij mijn contact met chef Boerma, begon ik mijn eigen ideeën te ontwikkelen, waarbij ik een combinatie tracht te vinden tussen de Italiaanse en de Noord-Europese keuken.”

* * *

Sinds de opening in september 2021 bereikt:

- Aroma is vermeld in de Guide Rouge van **Michelin**
- kreeg 14 punten bij **Gault&Millau**
- is dit jaar aspirant-lid van **JRE-Jeunes Restaurateurs**
- is lid van **Euro-Toques Nederland**
- is gecertificeerd door **Ospitalità Italiana** ('Marchio Ospitalità')
- kreeg een 8,5 in de *Volkscrant* (2022) en mooie recensies in NRC en AD (8,3)
- heeft een gemiddelde waardering van 4,8 op *Google* uit 219 reviews
- scoort 5 uit 5 op *Tripadvisor*, een 9,2 bij *TheFork* en een 9,1 op eet.nu

Foto vrij van auteursrechten.

