

## Vorkrechts: een andere kijk op eten en vormgeving in Amsterdam

Als je de passie voor lekker eten koppelt aan die voor design, is 1+1 gelijk aan 3. Dat is tenminste het resultaat dat de jonge Italiaanse industrieel ontwerpster Maddalena Prini bereikt met haar nieuwe food-design en cateringsbedrijf Forchettadestra in Amsterdam. We hebben Maddalena gevraagd waarom 'forchetta a destra'? Schrijft de etiquette niet voor dat de vork aan de linkerkant van het bord moet liggen? "Ja, maar ik neem het niet zo nauw met die formele etiquette", vertelt ze ons met een glimlach. "Je moet niet blijven steken in oude gewoontes, het eten verandert en zo ook de manier om de tafel te dekken. Ik maak bijvoorbeeld als antipasto veel mooie, kleine hapjes die je met je handen of alleen met een vork kunt eten. Spaghetti en risotto mogen sowieso alleen met een vork worden gegeten en bij vlees of vis heb ik niets tegen een vork links. Maar rechts kan ook, hoor! Verder gaat het er mij om dat het gezellig is en dat je met elkaar van het lekkere eten geniet."

Elk gerecht is een ervaring voor alle zintuigen. Smaak, kleur, vorm, geur, geluid en gevoel worden tot een culinaire eenheid gesmeed, die ook nog op een verrassende en eigentijdse manier gepresenteerd wordt.

Maddalena zelf komt bij u thuis koken voor privé etentjes en feestjes, maar ze verzorgt ook zakelijke etentjes, cocktails en finger-food parties, openingen van bedrijven, winkels en tentoonstellingen.

Forchettadestra gaat verder dan alleen het bereiden van het eten. De aankleding van de tafel, de sfeer er omheen, alles wordt tot in de puntjes verzorgd en aangepast aan de omgeving en de gelegenheid. Indien gewenst, kunnen zelfs de uitnodigingen en de menukaarten in stijl ontworpen worden.

Als u Maddalena om een offerte vraagt, ontvangt u haar eetbare visitekaart!

Forchettadestra  
Maddalena Prini  
Tel. +31(0)6 25335129  
[www.vorkrechts.nl](http://www.vorkrechts.nl)  
[m.prini@vorkrechts.nl](mailto:m.prini@vorkrechts.nl)