



## PERSBERICHT

Rotterdam, 21 april 2021

# De geheimen van Mangiare Rotterdam

Mangiare Rotterdam

Van de Italiaanse keuken kunnen we in Nederland geen genoeg krijgen. Eten zonder fratsen, we love it! Mangiare, dat twee populaire restaurants telt in het centrum van Rotterdam, bundelde ruim 80 eigen recepten in een oogverblindend kookboek: *De geheimen van Mangiare Rotterdam*, dat op 24 april 2021 verschijnt, maar vanaf nu voor 29,50 euro al te bestellen is in de voorverkoop bij Kyosei: [www.kyosei.nl](http://www.kyosei.nl).

Van de Italiaanse keuken kunnen we in Nederland geen genoeg krijgen. Eten zonder fratsen, we love it! Mangiare, dat twee populaire restaurants telt in het centrum van Rotterdam, bundelde ruim 80 eigen recepten in een oogverblindend kookboek *De geheimen van Mangiare Rotterdam*, dat op 24 april 2021 verschijnt, maar vanaf nu voor 29,50 euro al te bestellen is in de voorverkoop bij Kyosei: [www.kyosei.nl](http://www.kyosei.nl).

*De geheimen van Mangiare Rotterdam* is allesbehalve het zoveelste Italiaanse kookboek. La cucina Italiana geldt dan misschien als basis, maar aan elk gerecht is een eigen draai gegeven. Aggy Kan, eigenaresse van Mangiare: "Je zult in Italië niet zo heel snel chiliolie bij je ravioli aantreffen op het bord."

Bij Mangiare worden ze al sinds dag 1 overspoeld met vragen om het recept. Aan al die vragen geven beide restaurants nu gehoor met een no-nonsense kookboek dat zijn gelijke niet kent in Nederland. *De geheimen van Mangiare Rotterdam* verhuult niets. Mangiare staat voor eerlijk. "What you see, is what you get", vindt Aggy Kan. "Eerlijk en puur, en zo biologisch mogelijk. Eten met liefde en aandacht bereid."

*De geheimen van Mangiare Rotterdam* geeft het recept prijs van de bestseller, truffellasagne met porcini en bospaddenstoelen, maar ook dat van de gewilde antipasti en de verslavend lekkere key lime pie. De recepten zijn zonder poespas, geheel in de stijl van Mangiare, opgetekend en opgeluisterd met persoonlijke verhalen over de kracht van deze bij jong en oud geliefde restaurants.



### Over Mangiare

Mangiare begon op 20 juli in 2004 zonder gas en zonder geavanceerd kassasysteem in een schattig pijpenlaasje aan de Van Oldenbarneveltstraat, 'het keldertje' zoals de oprichters Aggy Kan en Will van Beijmerwerdt het liefkozend noemen. Door hard te werken, door dicht bij zichzelf te blijven en geen genoegen te nemen met mindere kwaliteit, groeide het bedrijf onder bezielende leiding van Aggy Kan uit tot drie succesvolle zaken: Mangiare aan de Van Oldenbarneveltstraat (tegenover het voormalige keldertje), Mangiare aan de Pannekoekstraat en Galerimooi aan de Zaagmolenkade in Rotterdam-Noord. Het laatste restaurant, dat op 22 maart 2019 het levenslicht zag, is georiënteerd op meerdere mediterrane keukens.

### Over Kyosei

Ontstaan vanuit een passie voor mooie verhalen en fotografie, zet Kyosei zich met trots in om bijzondere mensen, bijzondere taferelen en bijzondere gebeurtenissen zichtbaar te maken. Door verhalen te delen, door mooi werk nóg beter tot zijn recht te laten komen. De focus van Kyosei ligt op het maken en uitgeven van boeken en magazines met een menselijke insteek: persoonlijke verhalen, indringende portretten of ontroerende reportages. Verhalen die kort gezegd in woord en beeld raken.

### Specificaties *De geheimen van Mangiare Rotterdam*

- *De geheimen van Mangiare Rotterdam* verschijnt op 24 april 2021, maar is vanaf nu al te bestellen via [www.kyosei.nl](http://www.kyosei.nl)
- € 29,50
- Nederlands
- 208 pagina's
- Hardcover
- 200 x 228 mm
- ISBN 978-90-829483-8-7



**Noot voor de redactie, niet voor publicatie**

**Meer informatie**

Een recensie-exemplaar of meer informatie over *De geheimen van Mangiare Rotterdam* of Kyosei ontvangen? Neem dan contact op met Naomi Brandwijk via [naomi@kyosei.nl](mailto:naomi@kyosei.nl) of +31 (0)10 – 245 33 33.

**Perskit**

[Klik hier](#) voor de perskit van *De Geheimen van Mangiare Rotterdam* met daarin onder andere het omslag van het boek en een aantal foto's van het binnenwerk in hoge resolutie.

**Voor de boekhandel**

Geïnteresseerd in het opnemen van *De geheimen van Mangiare Rotterdam* in jouw assortiment, maar nog niet door ons benaderd? Vanzelfsprekend helpen wij jou graag verder. Neem voor meer informatie contact op met Naomi Brandwijk via [naomi@kyosei.nl](mailto:naomi@kyosei.nl) of +31 (0)10 – 245 33 33.