



1, 3, 7 Passione Italia
2, 4 il Tartufo
5, 4 Today

de italiaanse
winkel



Merijn Tol: 'Het leuke aan de meeste Italiaanse winkels zijn de veelal Italiaanse eigenaars die kunnen vertellen over waarom hier pasta de beste is en wat de Italiaanse keuken nu echt inhoudt.'

Natuurlijk kennen we pasta, tomatensaus en olijfolie. Maar wat koop je bij een goede Italiaanse winkel, en waarom juist daar? Of je nu in Katwijk, Delft of Amsterdam woont, overal in het land treffen Merijn en Ernie Italiaanse winkels. Ze nemen het assortiment eens goed onder de loep, want wat valt er veel te vertellen over alleen al pasta en tomaat!

groente



de tomaat

Il Tartufo's Fabio Cappellano in Delft krijgt wekelijks veel groente uit Italië aangeleverd. De Italiaanse keuken draait om de beste ingrediënten en groenten spelen daarin een grote rol: de tomaat is nooit zomaar een tomaat, het is de koning van de keuken! En wat blijkt? De ene (ingeblikte) tomaat is de andere niet. Er bestaat zoiets als topkwaliteit en alledaagse supermarktkwaliteit. Dus koop je bij de Italiaanse winkel tomaten in blik in variëteiten: aromatische pomodocini di collina, frisroete tomaatjes met stevige schil, veel pitjes en heel veel smaak, voor een pittige pastasaus (8). Maar ook ingemaakte San Marzano, een tomaat met veel zuur, die je volgens Fabio minstens 20 min. moet koken: maar dan kent ze haar gelijke niet (9). De pachino ciliegino, kers-tomaatjes die zorgen voor een hele zoeie saus verkoopt Fabio niet alleen als kant-28 deliziosa.

en-klare saus zonder toevoegingen, maar ook vers, naast andere variëteiten zoals de merinda, datterino (12) en de grote, vlezige cuore di buie (coeur du boeuf). De kwaliteit van dit soort tomaten is zo goed dat je er vrijwel niks meer mee hoeft te doen: 15 min. stoven met ui en knoflook is genoeg. Of, zoals de cuore di buie (13), gewoon rauw met wat olijfolie. Moeite doen voor lekkere tomaten levert een goddelijk lekkere saus op of een salade caprese zoals-ie hoort, met de meest verse buffelmozzarella en kruidig geurende basilicum. En natuurlijk volgt een Italiaan de regel dat tomaten in blik 's winters de verse tomaat vervangen tot de zomercs kwaliteit weer voorradig is.

meer italiaans groen

Italië kent veel diversiteit in groente en fruit: veel daarvan zie je nooit in Nederland, maar mondjesmaat kom je het tegen

bij winkels als Il Tartufo, natuurwinkels, de zaterdagse markt van de Lindenhoff in Baarnbrugge, op een goed geselecteerde boerenmarkt en soms bij Marokkaanse of Turkse winkels. Zo ook de stevige, witpaarse bolabergines van Sicilië, die zo vlezig zijn dat je ze bijna als aubergine-steak kunt bakken of grillen. Of het mooie bietenblad (10), geelrode castelfranco-sla, radicchio en in de winter puntareille en andere witlof- of andijvie-variëteiten die heerlijk zijn door salades of kort geroerbakt met ansjovis en knoflook.

Bij Fabio kwamen we barba di frate (9) tegen in het Nederlands monniksbard, een gekke groente die wat lijkt op zeezaai, alleen dan niet zout. En ook de geweldige citroenen van Sicilië of Amalfi (13), met hun dikke schil en aromatische frisse smaak, die je in zijn geheel kunt eten: in dunne plakjes met olijfolie en beetje zeezout.



dé nationale trots: pasta!

Naast de tomaat is er natuurlijk pasta. En ook die gaat niet onbesproken de pan in. Hoe beter de kwaliteit van de pasta, hoe beter de structuur van de pasta blijft na het koken, en ook des te beter de saus aan de pasta blijft kleven: de oppervlakte van de pasta moet dus een beetje 'ruw' zijn. Veel fabriekspasta's die je in de supermarkt koopt zijn juist heel glad en blijven ook minder goed 'al dente' na het koken. Dat heeft dan weer alles te maken met het drogen van de pasta: fabriekspasta's drogen zo'n 18 uur in tegenstelling tot ambachtelijke pasta's die soms wel 52 uur drogen! En dan ook nog aan de lucht, bij voorkeur in houten of bronzen bakken. En dan zijn er nog twee factoren: het water en de bloem, die beide veel invloed hebben op de smaak. Hoe puurder het water, (lokaal)

mineraalwater wordt door de meeste kleine ambachtelijke makers gebruikt, hoe beter de smaak. En dat geldt ook voor de kwaliteit en herkomst van de harde tarwe, of er 100% gransmeel van harde tarwe is gebruikt (semola di grano duro). Het gebruikte water en de kwaliteit van de bloem zorgen tevens voor de kleur: veel ambachtelijke pasta's zijn lichter van kleur dan fabriekspasta's. Kort gezegd geldt dus ook weer voor ambachtelijke pasta's die je koopt bij de Italiaanse winkel dat ze gemaakt zijn van de beste ingrediënten: verse eieren in plaats van gepasteuriseerde bij de eierpasta's, de beste durum bloem, het zuiverste mineraalwater en langzaam en lang lang drogen. De meeste kleine pasta-fabrieken hebben hun eigen specialiteit en maken nooit meer dan drie of vier soorten: Castiglioni (110) is bijvoorbeeld voornamelijk beroemd om zijn ambachtelijke spaghetti.

En zo heeft elke Italiaan zijn eigen favoriet en zijn er vele ambachtelijke pasta-merken. Ambachtelijke pasta's vind je bijvoorbeeld van Benedetto Cavalieri (119) (Victor Russo's favoriet), Michelis en Pasta del Pereto, favorieten van Gianni Rondini en Gesica Baffico, Gragnano (120), favoriet van Today's Davide Peccio) en Castiglioni (favoriete spaghetti van Fabio Cappellani). Van de fabriekspasta's staat de Cecco goed bekend. Ook risotto koop je in de Italiaanse winkel van betere kwaliteit en meer soorten dan in de supermarkt. In de supermarkt zijn dit soort producten gesteriliseerd, wat leidt tot smaakverlies. De beste risottosorten zijn carnaroli, vialone nano en natuurlijk arborio. Pulenta (maïsmee) vind je er vaak in oude maïsvariëteiten en ook polenta Toscano kom je er soms tegen: een karakteristieke polenta van maïs- en boekweitmeel met een bijna kruidige smaak.

olie & azijn



dé enige echte... olijfolie

En verder gaan we: olijfolie. Nog zo iets waar een Italiaan niet zonder kan. Gewone om mee te koken en olijfolie van hoge kwaliteit om te gebruiken als *olio crudo*; olijfolie die je als finishing touch over een gerecht spreukt als smaakmaker. Echte kwaliteitsolijfolie extra vergine zit laag in het zuur en heeft daardoor een mooie balans in de smaak: de zuurgraad komt dan niet boven de 0,2% uit. Dit in tegenstelling tot industriële olijfolies waarbij de classificatie extra vergine niet altijd even betrouwbaar is. De smaak van een goede extra vergine olijfolie kan variëren van boterig en rond, grassig en fruitig, kruidig tot notig en je kunt er vele smaken in herkennen: van oerrijpe groene tomaat tot artisjok. Soms herken je een licht bittertje en soms kan een olijfolie heftig peper in de

30 *delicious*

keel opwekken. Het liefst heeft een Italiaan dus een aantal topkwaliteit olijfolies in de keuken: een voor salades, een voor over vis en vlees, met verschillende aroma's. Bij Victor Russo's *Passione Italia* in Katwijk proeven we een fruitige boterige olie met een hint van artisjok uit Umbrië (23) en Fabio Cappellano laat ons een ongefiltreerde boerse olijfolie proeven van zijn familie op Sicilië (22). Tegelijkertijd staat in zijn winkel ook een prachtige selectie van olijfolie gekend door de strenge commissie van het consortium van olijfboeren, die hele pure zuivere olijfolie garandeert (24). Ook hier proeven we een olie met een hint van artisjok en vers gemaaid gras, de *Selivo* uit de Marche (24). Bij Gianni Bordini en Jessica Batino van *Casa del Gusto* in Amsterdam proeven we een bijzondere olijfolie uit Toscane (21), ook ongefiltreerd, van de *moraiolo, leccino persolinoso, frantoio, dolce*

agogia olijven. Door veel te proeven kun je jezelf een cursus olijfolie geven! Ingemaakte Italiaanse groenten zijn een must voor een snelle antipasti thuis. Zongestoofd gaan ze direct de pot in, zonder industriële toevoegingen. Want wanneer ze afkomstig zijn van kleine, ambachtelijke producenten zoals van Sandoli uit Puglia bij *Passione Italia*, dan weet je zeker dat de geconserveerde paprika, ingemaakte mini-artisjokken en stevige aubergines barsten van de smaak van alleen de zon. Voer snelle pastasaus met tomaat of gewoon zo met een bol *buffelmozzarella* en weer die lekkere olijfolie. Vele soorten Italiaanse gedroogde bonen - van kikkererwten tot allerlei lokale gedroogde bonen zoals *borlotti* (3, 11, 10) - zijn een openbaring als je de melige bensen uit blik gewend bent. Je moet ze vooral wel 12 uur weken. Heerlijk in stevige minestrone en als antipasti in salades. *La dolce vita* is dichtbij!

Hoe meer je weet over olijfolie, hoe meer je

de verschillen proeft en hoe meer flessen

flessen er op je aanrecht komen'



goddelijk & stroperig

Met balsamico-zijn gaat het al net zo, ook die bestaat in een dagelijkse uitvoering voor in de salade en in de vorm van aceto balsamico tradizionale, de gekookte druivenmoest die daarna gerijpt woedt in houten vaten (rijp, jeneverbes- of kersenhout), wat die kenmerkende complexe, diepe smaak geeft. Aceto balsamico tradizionale is er van 8, 12, 15 en zelfs 50 jaar oud, en hoe ouder, hoe stroperiger! Dat is dus ook de reden van het prijskaartje dat eraan hangt. Maar dit goddelijke, stroperige vocht met de smaak van rijpeiroen gebruikt je sparszaam: enkele druppels op oude parmezaan of over vanille-ij. Een geweldige investering! De laatste jaren zijn in Italië allerlei geleien en mooie honing populair om bij kaas te serveren, zoals de gele van Prunotto van bijvoorbeeld aceto balsamico di Modena of bijzonder ingemaakt Italiaans fruit. Denk

aan ingemaakte perziken uit Sicilië of gekonfijte vijgen in honing en citroen die we tegenkwamen bij Passione Italia. En we zijn dol op Italiaanse koekjes! Leuk is dat Italianen dat op een heel andere manier eten: namelijk als ontbijt! Koffie en koekjes als ontbijt, daar groeit vrijwel elk kind mee op in Italië. Fabio Cappellano vertelt dat hij dat niet kreeg in zijn jeugd op Sicilië, wel een stuk brood om in warme zeele melk met een scheutje espresso te dipen. Hoe ambachtlijker de koekjes, hoe lekkerder. Dat geldt ook voor de bekende castuccini. Bij Passione Italia kwamen we een zalige variant tegen: Sartorelli, Bistodurone castuccini met hazelnoot of amandel. Ook een omweg naar een goede Italiaanse winkel waard, is de Italiaanse variant op rogn: Piemonteese torrone, zacht (morbida) of hard (friabile), met hazelnoot of amandelen.

DELICIOUS.ADRESSEN

Today was gaat voor een voorraad pasta van Gragnano en een padano 'parmezaan' uit Lodi gemaakt van buffelmelk, de heerlijke Italiaanse Chinotto frisdrank, plus hun eigen huisgemaakte verse lasagne.

Today van Davide Peccio (foto 14, 17),
Saenredamstraat 24hs, Amsterdam,
020 737 08 70

Bijzondere Italiaanse kazen, olijfolie uit Umbrië, pasta van Cavalleri, prosciutto uit Norcia, heerlijke confitures, gelati en ingemaakt fruit en het flinterdunne Sardijnse melkbrood vonden we bij Passione Italia.

Passione Italia van Victor Russo en
Michele Senna (foto 19), Zwaaihem 7,
Katwijk, 071 401 64 85
passioneitalia.it

kaas & worst

**doe maar een onsje meer!**

Italiaanse kaas en vleeswaar is een wereld op zich. Proef zo vroeg mogelijk in je leven een echte ambachtelijke Parmaham of een San Daniele ham. En maak ook snel kennis met pancetta (Italiaans buikspek, onmisbaar in een bolognese saus), speck, een ham uit Alto Adige met jeneverbes, sopprasata (pittige gedroogde worst met rode peper uit Zuid-Italië), finocchiona (verse gedroogde worst met venkelzaad, de Toscaanse versie), salami en ham van het beroemde smaakvolle Cinta Senese varken of de goddelijke calatello di zibello. Waar gaat het om bij al deze smaakvolle ambachtelijke vleeswaren? De kwaliteit van het vlees en het ras is heel belangrijk en kunstmatige toevoegingen zijn uit den boze! Zo mag een parmaham alleen maar uit vlees en zeezout bestaan. Parmaham is, zoals de naam al zegt, gelinkt aan Parme-

zaanse kaas; de varkens worden voor een deel gevoed met de wei die overblijft bij de productie van Parmezaanse kaas. Een parmaham moet minstens 12 maanden gedroogd zijn in het specifieke bergklimaat van de streek Parma. De alom geprezen colatello di zibello, gemaakt van een poot van een volwassen varken en 11 maanden gerijpt in de specifieke klimaatcondities van de streek Parma, is een delicatise uit dezelfde stal. De geur is aromatisch geperfumeerd, de smaak intens, zoet en delicaat. Ook lardo is zo'n ontdekking die een verslaving kan opleveren: lardo di colonnata is vet buikspek dat 6-10 maanden rijpt tussen met knoflook ingesreven marmar en rozemarijn, salie, peper, kruidnagel en koriander. Het resultaat is boterzacht, zoutkruidig spek dat je in flinterdunne plakjes zo eet of op bruschetta. Vroeger aten werklui dungesoden lardo met

brood, rauwe ui en tomaat. Zo heeft elke vleeswaar zijn eigen verhaal en specifieke manier van produceren. Eigenaars van Italiaanse winkels weten er vaak veel van, dus vraag! Je bent wel zo een half uur verder!

het geheim van parmezaan

De Italiaanse wereld van de kaas is al net zo uitgebreid. Van superverse mozzarella (29), zie ook pag. 16, tot de enige echte parmezaan, er valt zoveel te proeven en zoveel te leren; elke winkel heeft kazen uit verschillende regio's en van verschillende producenten. Passione Italia heeft een prachtige selectie minder gangbare Italiaanse kazen. Mijn favorieten: pecorino di Fossa (28), die in katoenen zakjes 8 meter onder de grond 3 maanden lang wordt gerijpt in tubsteen en hooi met als resultaat een intense, zoutige smaak. Ook gorgonzola blijkt een heel ander verhaal te zijn

is enorm en overal waar ik kom,

wil ik van alles proeven!



als we een gorgonzola cremificato extra stagionato (23) van Luigi Guffari proeven, een kaas die 200-dagen in een natuurgrot wordt gerijpt. De schimmel wordt hierdoor perfect door de kaas verdeeld wat een kaas oplevert met een complexe, zoete én zoute, notige smaak. Wegelijk: gewone gorgonzola rijpt 45-dagen. Victor Russo vertelt dat hij hem net in Italië heeft geproefd in combinatie met pure chocolade en houtgerijpte grappa. Daar kunnen we ons van alles bij voorstellen. Enthousiast gaat hij verder over de Piacentina, een schapenkaas van Sicilië met saffraan en zwarte peper, die traditioneel geraspt wordt gegeten in pasta met verkalkloof, zrucovis, pijnboompijpen en amandelen. De beroemde parmesaan heeft ook een eigen verhaal. Die mag alleen worden gemaakt in de provincies van Parma, Reggio Emilia, Modena en delen van Mantua en Bologna. Kazen die elders

op dezelfde manier worden gemaakt heten bijv. grana padano. Italianen vinden dat de beste komt van de melk van vacche rosse (rode koeien), waarbij zelfs versdijl wordt gemaakt of ze onderaan de berg of op de berg grazen, wat je kunt proeven in de melk en dus de kaas. Echte Parmigiano Reggiano is tussen de 18 en 36 maanden gerijpt. Een rood label betekent 18 maanden, zilver 22 maanden of meer, goud meer dan 30 maanden rijping. Zilver heeft tonen van citrus en noten en goud is de Parmezaan is met de meest complexe, bloemige, rijke smaak. Bij Gianni van Casa del Gusto proeven we een biologische Parmezaan uit de bergen die wel tot 7 jaar is gerijpt! Dat dit soort kazen uit een andere regio ook geweldig kunnen zijn, bewijst de padano uit Lodi, die Davide Puccio ons laat proeven: een 'parmesaan' gemaakt van buffelmelk, wat 'meestromigheid en veelheid geeft (20).

DELICIOUS.ADRESSEN

Geweldige Italiaanse groentes, veel soorten tomaten in Nix, verse mozzarella, pasta van Castiglioni, gedroogde cicerchia (soort kikkererwt) uit de Marche en olijfolie van het consortium van olijfbomen haalden we bij 6 Tartufe in Delft.
R Tartufe van Fabio Capoilani (foto 2A, 2F), Hindersbosstraat 2, Delft, 015 212 30 92 tartufe.nl

Bij Casa del Gusto haalden we de verse pasta van Michela, risottorijst, polenta, gedroogde paddenstoelen van Bergamas, wijnrijen van barbiawijn, ambachtelijke confituri, balsamizerijn van Fiorini, haring en culatello di Zibello en andere Italiaanse Slowfood presidia producten.
Casa del Gusto van Gianni Bordini (foto 2I) en Jessica Batino, Kerkstraat 121, Amsterdam, 020 330 83 30