



MYTHISCHE AUTOTOCHTEN *in* EUROPA

Beleef de meest adembenemende roadtrips in Europa














INHOUD

INLEIDING

ZUID-EUROPA

-  Bergwegen van Mallorca (Spanje) 10
-  Een culinair circuit door Emilia-Romagna (Italië) 16
-  Interesse in ondergewaardeerd Albanië 22
-  Sardinië, van noord naar zuid (Italië) 28
-  Cruisen langs de kustcamino (Spanje) 34
-  Napels en de Amalfikust (Italië) 40
-  De schatten van Catalonië (Spanje) 46
-  Rond de hak van Italië 52
-  Cruisen op West-Kreta (Griekenland) 58
-  In navolging van de Targa Florio, Sicilië (Italië) 64

WEST-EUROPA

-  De Route Napoléon (Frankrijk) 70

-  Naar de lochs vanuit Glasgow (Schotland) 78
-  De E-Grand Tour van Zwitserland 84
-  Romantiek op de weg (Duitsland) 90
-  De winderige Wild Atlantic Way (Ierland) 96
-  Portugese Nationale Route 2 102
-  Een Corsicaanse Grand Tour (Frankrijk) 108
-  Van Oxford naar Bath via de Cotswolds (Engeland) 114
-  Een dag op de Belfast Loop (Noord-Ierland) 120
-  Orkney over in een EV-camper (Schotland) 126
-  De naam is pas, Furkapas (Zwitserland) 132
-  Châteaux in het Loiredal (Frankrijk) 138
-  Op zoek naar eenzaamheid in de Vale of Ewyas (Wales) 144
-  Rijden door de Dolomieten (Italië) 150
-  Langs het TT-parcours van het Isle of Man 156
-  Zuidelijk in het oosten van Duitsland 162
-  Over de top van Schotland 168



	Door de wijngaarden: Route des Vins d'Alsace (Frankrijk)	174
	Over de Grossglockner Hochalpenstrasse (Oostenrijk)	180
	De Atlantische kust van Portugal	186
	Langs de frontlinies in België en Frankrijk	192
	Oever naar top van Genève naar Zermatt (Zwitserland)	198
	Over de langste weg van Groot-Brittannië	204
	Langs de kustweg van Wales	210
	Over de Nürburgring-Nordschleife (Duitsland)	216
NOORD-EUROPA		222
	De Noorse Lofoten	224
	Legendarisch West-IJsland	230
	De westkust van Jutland (Denemarken)	236
	De Sami leren kennen (Finland, Noorwegen, Zweden)	242
	Kystriksveien, de Noorse kustweg	248

	De Magische Cirkel (IJsland)	254
	Kronkelend langs de westkust van Noorwegen	260
	Door de Wild Westfjorden (IJsland)	266
OOST-EUROPA		272
	Legendarische Route 59 in Slowakije	274
	Adriatische hoofdweg van Kroatië	280
	Bulgarse Fortenroute	286
	Langs de Oostzee: van Estland naar Litouwen	292
	Een Transsylvaanse tocht (Roemenië)	298
	Kloven en kustlijn van Montenegro	304
	Een Boheemse bierlus (Tsjechië)	310

REGISTER	316
DANKBETUIGING	320




 Eenvoudig Zwaarder Mythisch





INLEIDING

Op een mistige novemberochtend in 1896 vertrok de Emancipation Run vanuit het centrum van Londen. Een groep van 33 vroege auto's – geflankeerd door 10.000 fietsers – op weg naar Brighton aan de kust. In die oerfase in de evolutie van de auto was de 54 mijl lange tocht door Zuid-Engeland een echt mythische reis. De run vierde de Locomotives on Highways Act, die een algemene snelheidslimiet van 4 mijl/u ophief. Eindelijk werd geaccepteerd dat 'paardenloze koetsen' sneller mochten reizen dan de paarden die ze zouden vervangen. Niemand wist precies wat de toekomst voor deze eigenaardige, baanbrekende constructies in petto had. Het was niet eens duidelijk of ze op benzine moesten rijden – vele werden aangedreven door stoom en een paar waren elektrisch, een voorproefje van veel latere technologie. Nu bevinden we ons in een ander tijdperk van grote verandering. Wetgeving in heel Europa als reactie op de klimaatcrisis zorgt voor een overgang van het gebruik van fossiele brandstoffen en de verbrandingsmotor naar batterijen en elektromotoren. Dit boek geeft nieuwe inspiratie om eropuit te trekken en Europa over de weg te verkennen, in het besef dat duurzame keuzes toegankelijker worden dan ooit tevoren. Wie je ook bent – jong of meer volwassen, een individuele reiziger of lid van een gezin – en of je nu een weekend of een paar weken te besteden hebt, je zult worden aangemoedigd om de unieke vrijheid die een roadtrip biedt opnieuw te beleven. Op deze pagina's wordt een diverse mix van thema's behandeld, van reizen door wonderlijke landschappen tot het proeven van heerlijk regionaal eten en drinken en het genieten van fascinerende lokale cultuur en geschiedenis. Bij het maken van dit boek hebben we een wereldwijde groep schrijvers gevraagd naar hun favoriete roadtrips in Europa. Kerry Walker laat zien hoe eenvoudig het is om met een elektrisch voertuig te rijden door Zwitserland – dat, net als Noorwegen, een voortrekkersrol speelt bij het opbouwen van een EV-oplaadinfrastructuur. Van de oevers van het Meer van Zürich tot de bergtoppen van Sattel-Hochstuckli, onderstreept haar rit hoe onze definitie van 'mythisch' gecultiveerde stedelijke verkenning vermengt

met avontuur op afstand, en langzaam reizen met een zoektocht naar rijplezier. Het verhaal van Sara van Geloven viert de fantastische flexibiliteit die roadtrips in een camper met zich meebrengt. Ze reed langs de westkust van Jutland in Denemarken en bracht nachten door langs fjorden en uitgestrekte duinen, om bij het wakker worden surfers en vissers naar zee te zien gaan. Phoebe Smith vertelt over het besturen van een camper – hier een EV – rond Orkney, in het gezelschap van haar zoontje. Anthony Ham beschrijft hoe hij door arctisch Zweden, Noorwegen en Finland reed, waar zijn auto hem niet alleen de kans gaf om wildernislandschappen te bewonderen, maar ook om contact te leggen met Sami-gemeenschappen. Soms gaan de verhalen over de fundamentele opwinding van het autorijden, vooral wanneer een reis de meest drukke seizoenen vermijdt. Matt Master vertelt over de Nordschleife van de Nürburgring in Duitsland, 's werelds grootste racecircuit – een circuit dat ieder van ons, in welke auto dan ook, kan rijden voor slechts een paar euro. Henry Catchpole beschrijft hoe hij over de glorieuze doodlopende weg van Mallorca naar Sa Calobra rijdt, een route die hij ook vaak op twee wielen heeft afgelegd. En Tony Wheeler, mede-oprichter van Lonely Planet, vertelt over het parcours van de Targa Florio-wegrace op Sicilië – een uitdaging waar ook de eerste autopioniers van genoten.

HOE GEBRUIK JE DIT BOEK?

De belangrijkste verhalen in elk regionaal hoofdstuk bevatten verhalen over inspirerende routes in dat deel van Europa. De praktische info helpt bij het plannen van een reis – de beste tijd, vervoer, accommodatie. Maar bovenal moeten deze verhalen tot nieuwe ideeën leiden. We helpen je hierbij met het gedeelte 'meer zoals dit' na elk verhaal, dat andere ideeën biedt over een soortgelijk thema, niet noodzakelijk in hetzelfde land. Op de inhoudspagina's zijn alle routes in kleur gecodeerd naar moeilijkheidsgraad, niet alleen op basis van hoe lang, afgelegd en uitdagend ze zijn, maar ook wat betreft de logistieke en lokale omstandigheden. Het register verzamelt verschillende soorten roadtrips voor verschillende interesses.



Met de klok mee van links:
aan de Deense kust met een camper;
rijden door de oude haven van
La Maddalena, Sardinië; lang de
oever van het Vieruudst rekermeer,
Zitserland, een route die ideaal
is voor elektrische voertuigen

Opengingspreek, met de klok mee
van links: haarspeldbocht en in de
Italiaanse Alpen; kamperen in het
afgelegen Noorwegen; de Gant's
Causeway, Noord-Ierland;
een piepkleine klassieke Fiat 500.
Vorig blad: de Satelliet, Zitserland



ZUID-EUROPA







BERGWEGEN VAN MALLORCA

Henry Catchpole genoot van de rij-uitdaging over de ongelooflijke wegen van het Baleareneiland Mallorca, van het hedonistische zuidwesten tot de eenzaamheid van het noorden.

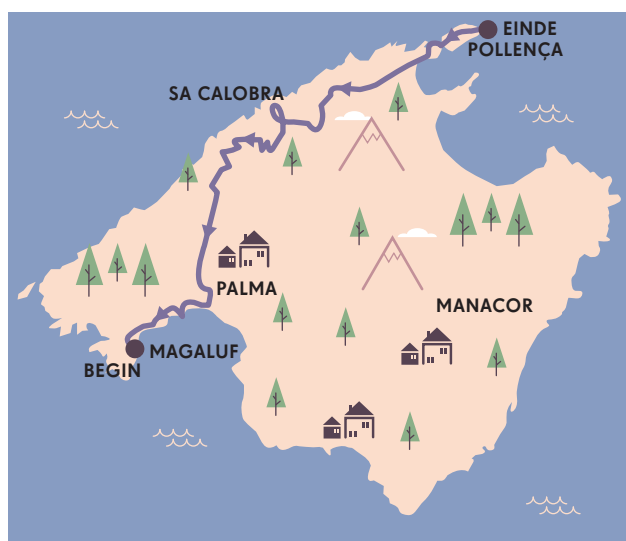
Ik voel altijd een beetje medelijden met de deelnemers aan *Love Island*, de populaire reality-tv-show. Min of meer opgesloten op het idyllische Mallorca zonder toegang tot vervoer, geen mogelijkheid om eropuit te gaan en dit prachtige eiland te verkennen, zijn ze gedwongen om gewoon bij een zwembad te zitten, starend naar de verre bergen of langs de kust, zich afvragend wat daarbuiten is.

Als ze een ontsnapping zouden kunnen organiseren, dan stel ik me voor dat de deelnemers met hun gespierde lichamen naar Magaluf zouden gaan, een paar margarita's zouden bestellen en van de geneugten van Nikki Beach zouden genieten. En waarom niet? Ik ben een fan van contrasten, en de hoge gebouwen en luide bars zijn de antithese van het wilde en ruige Unesco-Werelderfgoed dat de prachtige kern van deze rit vormt. Hoeveel meer waardeer je het natuurlijke na het kunstmatige? Bovendien lijkt het best leuk om een reis in het zuidwesten van het grootste eiland van de Balearen te beginnen, met als doel om naar het meest noordelijke deel van dezelfde rotsklomp te gaan.

Wellicht is Magaluf iets te ver. Misschien kun je in plaats daarvan beter beginnen zoals ik deed, aan de kust in de hoofdstad Palma. Ik vind het heerlijk om koffie te drinken bij Arabay, een speciale melange te drinken in dit café in de oude stad. Dan dwaal ik heuvelafwaarts af tot ik het doolhof van oude straatjes verlaat en omhoog kijk naar

de overweldigende gotische kathedraal. Voor me ligt de azuurblauwe baai met zijn dobberende superjachten.

De weg naar het noorden vanuit Palma gaat kilometerslang recht door vlak landschap. Met de ramen naar beneden – met open dak als je geluk hebt – wordt de warme lucht schoner naarmate de stad







overgaat in het platteland. Een gebrek aan bochten klinkt misschien saai, maar er komen er genoeg en ik hou van de anticipatie die zich opbouwt als het Tramuntanagebergte van een verre, onduidelijke massa in een verzameling scherp gedefinieerde bergkammen en pieken verandert.

Ik ben altijd bang dat ik de afslag zal missen en een duik zal nemen in de uitzichtversperrende tunnel op deze weg, maar gelukkig is er een rotonde net voorbij Bunyola om me eraan te herinneren. Terwijl het merendeel van het verkeer rechtdoor de tunnel in gaat, sla ik linksaf en neem de oude weg over de Coll de Sóller. Als gedroogde spaghetti die in water wordt gelegd, wordt de onverstoorbare weg plotseling zachter. Hij slingert langs 21 haarspeldbochten omhoog voordat hij langs 30 andere weer afdaald. Al met al is het 10,5 km, vergeleken met slechts 3 km als je de tunnel neemt, maar de uitzichten zijn veel beter. En het is een mooi voorgerecht voor wat komen gaat. Sóller is de plek om voorraden in te slaan en brandstof te tanken voor het volgende deel van de reis. Ik weet dat ik de zeevruchten of de lokale soepachtige rijstschotel, *arroz brut*, zou moeten aanbevelen, maar om eerlijk te zijn, mijn smaak is simpeler. Met chocolade bedekte ringdonuts zijn een *must*. Deze zijn niet zomaar afgetopt, maar volledig omhuld met een verharde laag goedkope chocolade. Vers uit de supermarkt zijn ze het lekkerst, maar een pakje van een tankstation gaat er ook goed in.

‘Het Tramuntanagebergte verandert van een verre, onduidelijke massa in een verzameling scherp gedefinieerde bergkammen en pieken.’

Puig Major is het hoogste punt van Mallorca (1445 m) en in die richting gaat de volgende weg. Het is echt klimmen in het Tramuntanagebergte en het gevoel dat je de rest van de wereld achter je laat, wordt nog versterkt door de ruige rotstunnel bij de top. Een laatste blik op het uitzicht terug naar Sóller, dan de donkere opening van de tunnel in zoals Alice het konijnenhol binnengaat.

Als je weer in het licht komt, word je omringd door bleke pieken die door de boomgrens steken. Aquamarijnreservoirs gevangen in de valleien, opgehangen tussen de steile wanden als kleine poelen in een slap zeildoek na een regenbui. Dan bereik je de bogen van een aquaduct. Ga er niet onderdoor.

Nog niet. Sla in plaats daarvan linksaf richting Sa Calobra. Deze doodlopende weg klimt, gaat door een lage uitsparing en daalt vervolgens langs een van de meest spectaculaire reeks bochten op het eiland. Geloof je me niet? Hij begint met 270 graden te cirkelen en duikt dan terug onder zichzelf. Ik sta hier altijd even stil om over de rand te kijken, want de artistieke manier waarop het asfalt door het landschap naar de zee valt, heeft de beheerste vloeibaarheid van een



ANTONIO PARIETTI

Antonio Parietti (1899-1978) studeerde bouwkunde in Madrid, maar keerde voor zijn meesterwerken terug naar zijn geboorteeiland. De wegen naar Cap de Formentor en Sa Calobra werden in de jaren 30 voltooid en puur voor het toerisme aangelegd. Hij ontwierp ze om zo min mogelijk tunnels te hebben, maar desalniettemin werd 31.000 m³ rots verplaatst om bij Sa Calobra te komen. Ongelooflijk genoeg werd de weg volledig met de hand aangelegd.

Van links: de bochtige weg naar Sa Calobra; Port de Pollença; donuts in Söller; de kathedraal van Santa Maria van Palma. Vorige bladzijde: de vuurtoren van Cap de Formentor

schilderij van Miró (die op Mallorca woonde). Eigenlijk is dit het werk van een ingenieur die op het eiland is geboren, maar we komen zo op hem terug. De weg is smal, maar hij is grotendeels goed gemarkeerd. Hij is leuk om te rijden, maar enige voorzichtigheid is geboden. En ga vroeg of laat op de dag. Ik ben er 's ochtends als eerste geweest met de kilte van de nacht nog in de schaduw, en heb de zon in de zee zien zinken terwijl de hitte van de dag vervloog. Beide opties zijn vele malen beter dan de weg met de middagdrukke op twee en vier wielen te moeten delen.

Terug naar boven en nu kun je onder de bogen door. Rijd door de bergen en daal af naar het mooie Port de Pollença. Net als Sa Calobra is de weg van hier naar de vuurtoren van Cap de Formentor het werk van de man wiens standbeeld op het eerste uitkijkpunt staat – Antonio Parietti. Sinds ik hem ken, zie ik het landschap door zijn ogen. Hoe kwam hij op het idee om hier een weg aan te leggen? Was het puur voor het uitzicht dat hij ervoor koos om de route deze kant op te draaien in plaats van die? Prachtig aangelegd en poëtisch pittoresk, is deze doodlopende kustweg de gelijke van Parietti's meesterwerk in de bergen. Ik herinner me dat ik op een avond aan het einde parkeerde en uitkeek over kliffen die net zo grillig waren als de gevel van de kathedraal in Palma. Toen flitste de vuurtoren tot leven – een eenvoudiger voorstelling maar niet minder indrukwekkend dan de lichtshows in de zojuist begonnen clubs van Magaluf.



PRAKTISCHE INFO

Begin // Magaluf

Einde // Cap de Formentor

Afstand // 155 km

Vervoer // De luchthaven van Palma de Mallorca biedt autoverhuuropties. Als je vanaf het vasteland je eigen auto wilt meenemen, zijn er veerboten van Barcelona naar Palma.

Beste tijd // Slecht weer komt weinig voor, dus de belangrijkste overweging is het tijdstip van de dag waarop je op deze wegen rijdt – ze worden midden op de dag druk met fietsers.

De afgelopen zomers is de weg naar Cap de Formentor tussen 10 en 19 uur zelfs afgesloten geweest voor auto's.

Uitrusting // Een fiets – verken de wegen met de auto en probeer ze vervolgens op eigen kracht aan te pakken.

Meer info // www.visitpalma.com
www.illesbalears.travel/en/mallorca

Hiernaast: de hooggelegen Ötztaler
gletsjerweg in Oostenrijk slingert
verder richting de Rettenbachgletsjer

MEER VAN DIT WEGEN NAAR NERGENS

PORT DE CABÚS, ANDORRA EN SPANJE

Deze prachtige rit begint tussen de minder innemende architectuur van La Massana – maar dat geeft je in ieder geval de kans om wat bij Andorra's beroemde belastingvrije winkels in te slaan. Eenmaal buiten de stad passeer je het beroemde Vallnord Bikepark en vervolgens een enorme sculptuur van Dennis Oppenheim, *Storm in a Teacup*. Vanaf hier wordt het echt interessant. De spectaculaire top (2302 m) is tijdens de wintermaanden onbereikbaar met de auto, maar in de zomer vormt het steile laatste stuk van de weg een dunne grijze kras rond een enorme met gras begroeide kom. Hoewel het asfalt bovenaan stopt, precies op de grens tussen Andorra en Spanje, loopt er een ruig, stenig pad door. Dit leidt naar Spanje en is het overblijfsel van een pad dat vroeger door smokkelaars werd gebruikt. Belastingvrij uiteraard.

Begin // La Massana
Einde // Port de Cabús
Afstand // 17 km

LUZ ARDIDEN, FRANKRIJK

Deze weg zul je waarschijnlijk alleen bezoeken na het beklimmen van de machtige Col du Tourmalet in de buurt, maar hij is zeker de moeite waard. Er zijn twee wegen naar boven, maar kies die via de dorpjes Sazos en Grust. Het eerste deel is omzoomd met bomen; het laatste omvat een spectaculair bergamfitheater met een mooi uitzicht over de Hautes-Pyrénées. Ondanks de afgelegen ligging is de weg goed geasfalteerd met een witte lijn door het midden helemaal naar de top – waardoor je niet angstig hoeft in te ademen zoals op sommige Pyreneese wegen. Boven ligt een skigebied, met alle architectonische charme die je mag verwachten van iets dat halverwege de jaren 70 werd geopend. Het is griezelig stil in de zomer en daar hou ik van. Alsof je in het weekend de school bent binnengeslopen. Vergeet niet een lunchpakket mee te nemen.

Begin // Luz-Saint-Sauveur
Einde // Luz Ardiden
Afstand // 15 km

ÖTZTALER GLETSJERWEG, OOSTENRIJK

Op een bord bovenaan staat 'Hoogste weg van de EU.' Het is een claim die de Spaanse Pico de Veletaweg zou kunnen betwisten, maar technisch gezien is die voor het publiek alleen open tot zo'n 2500 m, dus ik denk dat de Ötztaler gletsjerweg, op 2800 m, een geldige claim heeft. Hij is in 1972 aangelegd en is eigenlijk een tolweg, dus je moet een skipas tonen of € 20,50 ophoesten. Maar hij is de moeite waard, want de uitzichten zijn net zo adembenemend als de hoogte. Zoals de naam al doet vermoeden, geeft hij vanuit het Ötztal toegang tot de Rettenbachgletsjer, die wordt gebruikt om te skiën, en er is ook een tunnel (zeker de hoogste van Europa) naar een tweede gletsjer, de Tiefenbach. James Bond verscheen hier in de film *Spectre* en via een kabelbaan vanuit Sölden heb je toegang tot een 007-filmlocatie.

Begin // Sölden
Einde // Rettenbachgletsjer
Afstand // 16 km





EEN CULINAIR CIRCUIT DOOR EMILIA-ROMAGNA

Langs een oude Romeinse weg ontdekte Gabrielle Jaffe hoe enkele van de lekkerste exportproducten van Italië worden gemaakt, van parmaham en Parmezaanse kaas tot balsamicoazijn en olijfolie.

Emilia-Romagna kent over het algemeen twee trekpleisters: snelle auto's en *slowfood*. Ferrari's, Maserati's en Lamborghini's worden allemaal lokaal gemaakt – en het is een onmiskenbare sensatie om deze gestroomlijnde schoonheden voorbij te zien rijden – maar ik ben hier voor de keuken.

Deze noordelijke regio van Italië staat al sinds de oudheid bekend om zijn agrarische overvloed. Het Romeinse Rijk werd misschien door het zwaard gesmeed, maar zijn legers werden gevoed vanuit de velden van Emilia-Romagna. En de weg die de Romeinen hier hebben aangelegd, de Via Emilia, verbindt vandaag nog steeds een reeks plaatsen – Parma, Modena, Bologna – waarvan de namen enkele van 's werelds meest gewilde levensmiddelen vertegenwoordigen.

Ik begin in Parma. Deze stad besteedt veel zorg aan haar uiterlijk, van de rijkelijk versierde middeleeuwse kathedraal met fresco's tot de scherp geklede lokale bevolking. Maar misschien wel de meest elegante displays vind je in de delicatessenwinkels, waar parmahammen net zo minutieus worden opgehangen als de inhoud van een Armani-winkel. In elke kelder die ik bezoek, ruikt de lucht zoet naar de rijpingssuikers van het vlees, tussen 400 dagen en drie jaar gerijpt. 'Het geheim van lekker Italiaans eten is de tijd nemen,' vertelt een winkelier me. Ik probeer *culatello*, een lokaal gezouten vlees, duurder dan parmaham, die voor € 130 per kilo wordt verkocht. De naam betekent letterlijk 'kuntje' omdat het vlees afkomstig is van de achterpoot van het varken. Het is minder bekend buiten Italië, misschien vanwege de ongelukkige naam, misschien omdat het niet zo goed vervoerbaar is als parmaham. Hoe dan ook, het smelt op de tong met een zoetheid die meer erkenning verdient.

Bij het verlaten van Parma is de Via Emilia – of liever de moderne incarnatie ervan, hoofdweg SS9 – kaarsrecht. Ik deel hem met in lycra

geklede fietsers en met sportwagens, het vlakke terrein zorgt voor een gemakkelijke rit voor beiden. Velden vol hooibergen, torenhoog als kastelen, getuigen van hoe vruchtbaar het platteland is.

Alleen in dit land van overvloed kun je Parmezaanse kaas produceren. Elk kaaswiel weegt ongeveer 40 kg. Er zijn honderd koeien nodig om voor slechts zes wielen genoeg melk te produceren. Ik krijg de kans om te zien hoe deze wonderen worden gemaakt in Fattoria Marchesini, een boerderijwinkel-B&B in Reggio Emilia. Melk, verwarmd in koperen vaten, geeft de ruimte een geruststellende, rijstpuddingachtige geur. Ernaast in de rijpskamer mogen de afgewerkte kaaswielen uitharden. Beveiligingscamera's tonen hoe





waardevol ze zijn, zo waardevol dat banken ze hier als deposito aanvaarden. Ik proef de kostbare waren en koop een stuk dat drie jaar gerijpt is. De kruimelige, umami-rijke smaak blijft op mijn tong hangen terwijl ik naar Modena rijd, mijn volgende stop.

Ik parkeer en dwaal door de autovrije klinkerstraten rond de 12de-eeuwse kathedraal, die op de Unesco-lijst staat, met zijn sprookjesachtige toren. Maar ik ben hier om in de tempels van de stad het lekkere eten te aanbidden. Osteria Francescana, opgericht door de in Modena geboren chef-kok Massimo Bottura, is een van de beste, een restaurant met drie Michelinsterren dat regelmatig bovenaan de lijst van beste ter wereld staat. Het is echter maanden van tevoren volgeboekt en ik ben niet genoeg georganiseerd om hier of in Bottura's meer informele, goedkopere Franceschetta58 een tafel te bemachtigen. Gelukkig telt het centrum van Modena talloze terrassen en de lokale bevolking lijkt een lange lunchpauze te hebben. Ik sluit me bij hen aan en eet ongelooflijk goed bij Hosteria Giusti, een bistro met een klein menu verborgen achter een van de oudste salamiwinkels van Europa, en Gelateria Bloom, waar de volledig natuurlijke, seizoensgebonden ijsjes in smaak variëren van traditionele hazelnoot tot chocolade met tijm.

Vóór Bottura stond Modena al op de culinaire kaart dankzij zijn specialiteit, balsamicoazijn. Als ik aankom bij Antica Acetaia Villa Bianca, een landgoed op tien minuten van het centrum, word ik omringd door houten pergola's bedolven onder dikke groene trebbianodruiven. In het witte landhuis laat eigenaar Emilio Biancardi me zien hoe druivenmost tot azijn wordt gefermenteerd. De verdampende



PERFECTIE

Om officieel erkend te worden als parmaham, moet prosciutto gemaakt zijn van Large White-, Landrace- of Durocvarkens. Deze rassen werden na de Tweede Wereldoorlog geïntroduceerd en werden snel populair omdat ze sneller en groter groeien dan lokale zwarte varkens als Nero di Parma. Sommige boeren maken prosciutto van de oude erfgoedrasen. Ze beweren dat het vlees smaakvoller is en dichter aanleunt bij hoe lokale hammen vroeger smaakten.

Met de klok mee van beneden: de Ghirlandinatoren verheft zich boven Modena; kraampjes aan de Via Pescherie Vecchie in de Quadrilatero, Bologna; tagliatelle al ragù. Vorige bladzijde: wijngaarden langs de heuvels van Castelvetro di Modena





vloeistof wordt elke twaalf maanden in steeds kleinere houten vaten gedecanteerd. Na 25 jaar is 90% van het oorspronkelijke volume verdwenen. Wat overblijft is een zoete, pittige siroop, een miljoen mijl van de in de supermarkt gekochte azijn in mijn keukenkast.

Als er één Italiaans gerecht is dat we allemaal denken te kennen, dan is het spaghetti bolognese. In zijn geboorteplaats Bologna – waar de saus *ragù* wordt genoemd en wordt geserveerd met tagliatelle in plaats van spaghetti – zie ik hoe serieus de lokale bevolking koken neemt. Terwijl ik tussen de marktkramen van de wijk Quadrilatero kuier, zie ik hoe de producten worden geïnspecteerd. Ik krijg zin in een pastales bij een lokale bewoner, geboekt via cesarine.com. We maken tortellini van ricotta en spinazie, zo mollig als donzen kussens, maar ook tagliatelle overgoten met een echte Bolognese *ragù*. Later beklim ik de 498 treden van de 12de-eeuwse Asinellitoren.

Bologna is een scheidslijn tussen de culinaire cultuur van Emilia in het westen – gebouwd op varkens, koeien en de Keltische tradities van Noord-Italië – en die van Romagna, dat meer gemeen heeft met de op schapen, geiten en olijven gebaseerde landbouw van Zuid-Italië. Ik eindig mijn roadtrip in de laatste, met een omweg langs de Via Emilia naar Brisighella, een middeleeuws dorp ten zuidoosten van Bologna. De route ernaartoe wordt geflankeerd door wijngaarden en fruitboomgaarden. Knoestige olijfbomen bewaken de heuvels naast Brisighella. Van ver zie ik de torentjes van het 13de-eeuwse kasteel – de met gips geaderde rots waarop het is gebouwd glinstert als een natuurlijk baken. Bij Terra di Brisighella, de winkel van het plaatselijke olijfoliecollectief, leer ik dat deze rots het geheim is achter hun succes. Olijfbomen zouden niet zo ver naar het noorden kunnen gedijen, maar gips in de rots absorbeert warmte van de zon. De olie smaakt naar een distillatie van al die Italiaanse zonschijn en ik koop een fles. Voorlopig heeft mijn koffer – en mijn maag – de limiet van culinaire lekkernijen bereikt. Maar ik kom terug om meer te ontdekken.

“Het geheim van goed Italiaans eten is je tijd nemen”, vertelt een winkelier me.’



PRAKTISCHE INFO

Begin // Parma

Einde // Brisighella

Afstand // 159 km

Vervoer // Parma en Bologna hebben directe vluchten naar diverse Europese bestemmingen. Beide zijn ook per trein verbonden met verschillende steden in Italië.

Beste tijd // De zomers kunnen heet en vochtig zijn. In augustus sluiten veel restaurants omdat de lokale bevolking naar de kust vlucht. Mei-juni en september-oktober zijn wat betreft het weer aangenamer. Er worden dan veel lokale delicatessenfestivals gehouden. Plan je bezoek in oktober en neem deel aan de zondagse truffelbeurzen in Sant'Agata Feltria, 90 minuten rijden ten zuiden van Brisighella.

Accommodatie // Enkele van de meest sfeervolle plekken om te verblijven zijn agriturismo-boerderijen en restaurants met kamers op het platteland.

Meer info // emiliaromagnaturismo.com

Hiernaast: met de klok mee van
boven: cipressen markeren een
route door de heuvels ten zuiden
van Florence; 'Ananascosta'-
pizza, geserveerd bij Pepe in
Grani, Caiazzo; Arborio rijst

MEER VAN DIT ITALIË VOOR FIJNPROEVERS

SMAKELIJKE RONDEIS DOOR TOSCANE

Van heerlijke rode wijnen tot de vleesgerechten waarmee ze gepaard gaan, de Toscaanse gastronomie kan net zo rijk zijn als de beroemde kunst van de regio. Begin deze heerlijke voedselcrawl in de hoofdstad Florence met *bistecca alla Fiorentina* – T-bonesteak gemaakt van Chianina, een gewaardeerd oud ras. Ga dan, als je hier in de late herfst bent, naar San Miniato om op witte truffels te jagen of, op elk moment van het jaar, varkensvlees uit Cinta Senese te proeven, van varkens die sinds de Etruskische tijd lokaal worden gefokt. Bereik Bolgheri via de imposante Viale dei Cipressi – 7,5 km weg omzoomd met cipressen die een passende grootse ingang vormt naar het huis van 'Super Toscaanse' wijnen. Blijf een tijdje, niet alleen voor de uitstekende wijnbars, maar ook om te ontspannen op de nabijgelegen stranden, voordat je eindigt in Massa Marittima, een stadje op een heuveltop waar de sfeervolle restaurants lokale specialiteiten serveren, waaronder stoofpot van wild zwijn.

Begin // Florence

Einde // Massa Marittima

Afstand // 200 km

MILAAN EN DE RIJSTREGIO

Begin in Milaan en probeer lokale specialiteiten die *alla milanese* zijn bereid: kalfsvlees; minestrone; risotto. De laatste wordt traditioneel gemaakt met rundermerg en krijgt zijn gouden tint van saffraan. Als je naar het zuidwesten van de stad rijdt, zie je waar het hoofdingrediënt van de risotto vandaan komt: de rijstvelden van het Lomellingengebied. Bezoek Vigevano (renaissancistisch stadsplein), Mortara (14de-eeuwse kerk met fresco's) en Lomello (vroeg-romaanse basiliek) voor hun kijk op risotto en andere Lomellina-lekkernijen zoals ganzensalami. Ga terug via het historische Pavia, waar de kathedraal gedeeltelijk is ontworpen door Leonardo da Vinci. Hier vind je specialiteiten als kippensoep met gepocheerde eieren en *torta paradiso*, luchtig gebak dat vaak met room wordt geserveerd. Bezoek op de terugweg naar Milaan Certosa di Pavia, een sierlijk 14de-eeuws klooster, nog steeds de thuisbasis van cisterciënzermonniken en indrukwekkende kunstwerken.

Begin // Milaan

Einde // Milaan

Afstand // 159 km

VAN ROME NAAR NAPELS

Deze route biedt *la cucina povera* ('voedsel van de armen'), een van de lekkerste keukens van Italië. Begin in de arbeiderswijk Testaccio in Rome, bij Flavio al Velavevodetto, waar *cacio e pepe* (pasta met zwarte peper en pecorino-kaas) tot in de perfectie wordt bereid. Verlaat de hoofdstad oostelijk langs olijfbomen en wijngaarden en stop bij Olevano Romano om je aan te sluiten bij Romeinse dagtoeristen. Ze komen voor de uitzichten en klassiekers als gefrituurde artisjokken in restaurant Sora Marie e Arcangelo. Meer hemelse gerechten en panorama's vind je bij Picinisco en Vairano Patenora (proef de ricotta-ravioli bij La Locanda di Arturo en gegrild lamsvlees bij Saporì Mieì). Tussen deze heuvelstadjes maak je een omweg naar de barokke abdij van Montecassino. Pak een tafel bij Pepe in Grani in Caiazzo voor de meest gevierde pizza van Italië, voordat je doorgaat naar Napels om de 'gat-in-de-muur'-versies te proberen.

Begin // Rome

Einde // Napels

Afstand // 330 km



WWW.LANNOO.COM

Registreer u op onze website en we sturen u regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en met interessante, exclusieve aanbiedingen.

Vertaling Ernst Schreuder
Oorspronkelijke titel Epic Road Trips of Europe
Oorspronkelijke uitgever Lonely Planet Global Ltd
Vormgeving Ben Brannan
Opmaak Keppie & Keppie

© Uitgeverij Lannoo nv, Tielt, 2022

© Lonely Planet 2022

© Fotografie 2022

Published by Lonely Planet Global Limited

D/2022/45/80 - NUR 512/509

ISBN 978 94 014 8326 1

De auteurs en de redactie van Lonely Planet hebben de grootste zorg besteed aan de samenstelling en de controle van deze gids. Maar omdat de gegevens voortdurend gewijzigd worden, moet de praktische informatie worden beschouwd als een aanwijzing. Het is dan ook best mogelijk dat bepaalde info bij het verschijnen van deze gids niet helemaal correct of volledig is. Wij kunnen daar niet verantwoordelijk voor worden gesteld.

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Auteurs Ann Abel; Brett Atkinson; Alexis Averbeck; Oliver Berry; Garth Cartwright; Henry Catchpole; Alex Crevar; Rory Goulding; Anthony Ham; Alexander Howard; Anita Isalska; Gabrielle Jaffe; Vardhan Kondvikar; Stephen Lioy; Matt Master; Craig McLachlan; Etain O'Carroll; Richard Porter; Brandon Presser; Andrea Schulte-Peevers; Oliver Smith; Phoebe Smith; Regis St. Lewis; Peter Thoeming; Orla Thomas; Glenn van der Knijff; Sara van Geloven; Kerry Walker; Luke Waterson; Christina Webb; Adam Weymouth; Tony Wheeler; Nicola Williams; Ali Wunderman.

Omslagillustratie Ross Murray (www.rossmurray.com).



Het papier in dit boek is gecertificeerd volgens de regels van de Forest Stewardship Council®. FSC® staat voor natuurvriendelijk, sociaal verantwoord en economisch rendabel beheer van het bosareaal op de wereld.