

FRANÇOIS-RÉGIS GAUDRY

met

**ALESSANDRA PIERINI, STÉPHANE SOLIER,
ILARIA BRUNETTI**

presenteren

*Proeven
Van*
ITALIË

Redactionele coördinatie

Anna Maréchal

Lannoo

ITALIAANSE KEUKEN

HANDLEIDING

De geschiedenis van de Italiaanse keuken in 20 data

MASSIMO MONTANARI*

1154

De Arabische geograaf Al-Idrisi is de eerste die gewag maakt van het bestaan van een **fabriek voor droge pasta**. Volgens zijn geschriften beheerste de fabriek, gevestigd in Trabia (Palermo), de gehele productieketen en exporteerde deze pasta naar het hele Middellandse Zeegebied.

ROND 1300

Rond deze tijd verschijnt het **eerste Italiaanse kookboek** (*Liber de coquina*). Geschreven aan het hof van Anjou in het koninkrijk Napels, waarschijnlijk naar een model uit de Zwabische periode, werd het boek voor het eerst gepubliceerd in Palermo aan het hof van Frederik II van Sicilië. De smaken waren toen anders, maar het bevat al een aantal gerenommeerde gerechten uit de Italiaanse keuken, zoals lasagne en andere pastavariëteiten.

ROND 1450

Maestro Martino, de beroemdste Italiaanse schrijver van kookboeken uit de middeleeuwen Italië, schrijft *De Arte Coquinaria*, dat een wijde verspreiding kent in Europa dankzij de steun van zijn vriend en humanist Bartolomeo Sacchi, ook *il Platina* genaamd.

ROND 1475

Platina publiceert *De Honesta voluptate et valetudine* (Over eerlijk plezier en goede gezondheid). Op gastronomisch vlak is het werk geïnspireerd op het kookboek van Maestro Martino, zijn vriend en medewerker. De recepten worden echter in een meer literaire stijl gepresenteerd, als een relaas over diëtetiek.

1477

De Piëmontese arts Pantaleone da Confienza publiceert de *Summa*

lacticiniorum, het oudste leerboek over zuivelproducten in Europa.

1548

De Milanese geleerde Ortensio Lando publiceert *Commentario delle più notabili e mostruose cose d'Italia* (Commentaar op de meest opmerkelijke en monsterlijke dingen in Italië), een reisgids voor Italië met daarin de belangrijkste regionale culinaire specialiteiten. Het is de eerste gastronomische gids.

1570

Bartolomeo Scappi publiceert *Opera*, hét naslagwerk over de Italiaanse keuken tijdens de Renaissance.

ROND 1630

Gedurende een periode van hongersnood in Napels wordt **pasta voor het eerst een essentieel onderdeel van het dieet van het volk**. Napolitanen werden *mangiamaccheroni* (macaroni-eters) genoemd, een bijnaam die later op alle Italianen zou worden toegepast.

1690

De eerste vermelding van **tomatensaus**, ook 'saus op zijn Spaans' genoemd, is opgenomen in Antonio Latini's postuum gepubliceerde receptenboek *Lo scalco alla moderna* (De moderne meester-kok).

1716

Como III de Medici bepaalt in welke streken de **benaming Chianti** mag worden gebruikt. Dit is het eerste voorbeeld van bescherming van oorsprongsbenamingen.

1775

Het eerste Italiaanse boek dat geheel gewijd is aan de bereiding

van ijs (dat eerder verscheen in de 16de eeuw): *De' sorbetti* door Filippo Baldini.

1839

De eerste vermelding van **spaghetti al pomodoro** ('met tomaten') is te vinden in de *Cucina teorico-pratica* (Theoretische en praktische keuken) van Ippolito Cavalcanti, waarvan de tweede editie een bijlage bevat over de populaire Napolitaanse keuken. Er wordt voor het eerst gesproken over deze veelbelovende nieuwe smaakmaker, die de meer traditionele combinatie van pasta en kaas aanvult.

1891

Pellegrino Artusi publiceert de eerste editie van *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* (*De wetenschap in de keuken en de kunst om goed te eten*). Met dit werk probeert hij een gemeenschappelijke cultuur te creëren in een land waarvan de eenheid nog maar pas tot stand is gekomen (1861). Hij beschrijft de culinaire tradities van een groot aantal regio's. Het is de bakermat van de moderne Italiaanse keuken. Artusi publiceerde tot 1911 vijftien edities, aangevuld met bijdragen van lezers.

1929

Geboorte van het maandelijks tijdschrift *La Cucina Italiana* (De Italiaanse keuken), dat nog steeds een belangrijke referentie is voor de gastronomische cultuur van het land.

1931

De *Guida gastronomica d'Italia van de Touring Club Italiano* verschijnt voor de eerste keer. Hierin worden voor het eerst de gastronomische tradities van Italiaanse regio's en provincies op systematische wijze opgenomen.

1957

Mario Soldati regisseert *Viaggio nella valle del Po* (*Reis naar de Poulakte*) voor de Italiaanse televisie. Hierin kaart hij de landbouw- en voedselrealiteit aan van het land (en de opkomende voedselindustrie). Deze reportage markeert de officiële intrede van de gastronomie op de publieke televisie.

1959

Na jarenlang onderzoek in Zuid-Italië, met name in de regio Cilento in Campanië, publiceert de Amerikaanse arts Ancel Keys *Eat well and stay well*, dat de weg vrijmaakt voor de internationale promotie van wat bekend is komen te staan als **het mediterrane dieet**.

1977

Gualtiero Marchesi opent zijn eerste restaurant in Milaan. Door Nouvelle Cuisine en Italiaanse tradities te combineren, blaast hij de Italiaanse keuken nieuw leven in.

1986

Carlo Petrini richt de vereniging **Slow Food op in Bra (Cuneo, Piëmont)**. Binnen de tijdspanne van enkele decennia weet de vereniging Slow Food zich een naam te maken in Italië en de rest van de wereld. De organisatie helpt gastronomische kennis te promoten door haute cuisine gerechten en culinaire volkstradities samen te brengen in een creatieve wisselwerking.

2016

Voor het eerst wordt het restaurant van een Italiaanse chef, **La Francescana van Massimo Bottura (Modena)**, door The World's 50 Best Restaurants uitgeroepen tot het beste restaurant ter wereld.

* Professor aan de Universiteit van Bologna, gespecialiseerd in de middeleeuwen en voeding.

Cucina povera

Liefhebbers van de Italiaanse keuken hebben deze uitdrukking voortdurend op hun lippen. Maar wat betekent ze eigenlijk?

Hoewel Italië veel specialiteiten kent die qua voedingswaarde en op sociologisch vlak kunnen worden bestempeld als 'rijk', wordt de Italiaanse keuken vaak omschreven als 'arm'. Geïnspireerd op de kunststroming *Arte Povera*, verscheen de uitdrukking *cucina povera* in de jaren 1970 om eenvoudige, sobere en goedkope recepten aan te duiden die zijn geërfd van de aloude boerentradities. Hoewel de *cucina povera* meestal wordt geassocieerd met Zuid-Italië, is deze keuken in elke Italiaanse provincie te vinden.

DE BASISINGREDIËNTEN

– BROOD

Italië is enorm vindingrijk en creatief waar het de toepassing van dit alledaagse voedsel betreft, zowel zoet als hartig.

– ORGAANVLEES

Dit is het *quinto quarto* (vijfde kwartier), dat alle stukken vlees van vee omvat dat als niet edel worden aangemerkt (zoals ingewanden, klieren, interne organen, kop, poten, enz.). Deze worden in veel gerechten verwerkt.

– BACCALÀ (GEZOUTEN KABELJAUW), STOCCAFISSO (GEDROOGDE KABELJAUW) ANSJOVIS IN ZOUT OF OLIE

Deze rijkdommen van de zee waren de vis van de armen, goedkoop en niet bederfelijk.

– VARKENSVET

Reuzel of spek, dit is de vette materie bij uitstek, calorierijk en smakelijk (vervangen door eendenvet in de Joodse gemeenschap).

– KAAS

Kaas is uitgevonden om melk te bewaren; het is ook een belangrijke bron van dierlijke eiwitten en een smaakmaker (op pasta).

– PLANTAARDIGE EIWITTEN

Peulvruchten, granen, polenta en kastanjes zijn allemaal voedzame grondstoffen die gemakkelijk te telen of te plukken zijn.

– GROENTEN

Kool, pompoen en aardappelen werden in de moestuin gekweekt vanwege hun opbrengst en grootte, waardoor ze een royale bron van inkomsten vormden.

– WILDE PLANTEN

Een gave van de natuur, vol smaak en voedingsstoffen.

DE TECHNIEKEN

– CONSERVEREN

Inmaken in zout, azijn of olie; gedroogde of gerookte producten... Deze processen zijn ontstaan om in een onzekere plattelandseconomie het hele jaar over voldoende eten te kunnen beschikken.

– KOKEN IN EEN KETEL

Elk boerengezin beschikte over een grote kookpot waarin alles werd gekookt en gegaard (soepen, pasta, stoofschotels, enz.).

– PASTA

Thuis bereid, zonder eieren, met tarwemeel of minder edele graansoorten (*grano arso*, verbrande tarwe dat overbleef na het afbranden van velden, boekweit, enz.).

– FRITUREN

Een bereidingsmethode die de ingrediënten goudbruin, knapperig en calorierijk maakte, met behulp van vet dat meerdere keren kon worden hergebruikt (meestal reuzel).

Soorten meel

Brood, pizza, pasta... Bloem is overal! Elk recept heeft zijn eigen soort bloem, zijn eigen type en zijn eigen meelsterkte.

DE TYPOLOGIEËN

Frankrijk en Italië hanteren hun eigen classificering van meel, met criteria die vrij onduidelijk zijn voor de gemiddelde consument. Hieronder vind je een tabel waarin verhoudingsgewijs wordt aangegeven welk gedeelte van de tarwekorrel na het malen is behouden.

ITALIAANS MEEL/TIPO	FRANS MEEL/TYPE	GEMIDDELD EXTRACTIE-PERCENTAGE	TOEPASSINGEN
00	45	70 %	Napolitaanse pizza
0	55	73 %	Taarten
1	65	80 %	Witbrood
2	110 (volkoren)	90 %	Half volkorenbrood
Integraal	150 (integraal)	95 %	Volkorenbrood

EEN KWESTIE VAN STERKTE

Elk meel heeft zijn eigen sterkte - dit zegt iets over de weerstand en elasticiteit van een deeg - en houdt rechtstreeks verband met het eiwitgehalte (gluten). De sterkte wordt gemeten in W en zegt iets over de hoeveelheid water die het deeg kan absorberen (voor meer of minder gehydrateerde deegballen) en over de rijstijd. Het is belangrijk om de sterkte van een meel te kennen als een deeg moet rijzen.

De Italiaanse bloem Manitoba, bijvoorbeeld, kan van het type 00 of 0 zijn, en is rijk aan eiwitten (13-15%), vooral de glutenrijke. De W-index varieert van 350 tot 400. Gezien zijn hoge weerstand wordt de bloem gebruikt voor lange tot zeer lange rijstijden (brood, pizza, brioches, *panettone*...)

	W90-170	W180-250	W260-350	W > 350
TYPE 00	Koekjes, zanddeeg, zoet deeg	Cake, biscuit, soezendeeg, banketbakkersroom Gewoon brood met korte rijstijd	Pizza met middellange rijstijd Stokbrood, broodjes, casinobrood	Zoete broodjes (brioches, baba) Producten met lange rijstijd Pizza met lange rijstijd
TYPE 0	Koekjes, zanddeeg, zoet deeg	Cake, biscuit, soezendeeg, banketbakkersroom Gewoon brood met korte rijstijd	Soezendeeg, bladerdeeg Ciabatta, broodjes, stokbrood met middellange rijstijd	Zoete broodjes Producten met lange gisting (<i>panettone</i>) <i>Rosette soffiate</i> , ciabatta
TYPE 1		Gewoon brood		
TYPE 2		Gewoon brood		
INTEGRAAL MEEL		Brood en pizza		

GRISSINI & CO

Deze droge minibaguette van tarwemeel, water, gist en olie is tot ver buiten de landsgrenzen populair en heeft Italië en de wereld veroverd. En *grissini* zijn lang niet de enige Italiaanse crackers om van te smullen...

JACQUES BRUNEL

HET BEGINT ALLEMAAL MET GRISSINI!

Volgens sommigen vonden de *grissini* hun oorsprong in de 14de eeuw, in Turijn. Om de inflatie het hoofd te bieden, zouden bakkers in die tijd het lokale stokbrood (*grissia*) hebben verdund, wat aanleiding gaf tot het ontstaan van de *grissino*.

Maar er is een ander, roemrijker verhaal rond de hertog van Piëmont Victor-Amédée II.

In de eerste helft van de 18de eeuw had deze jonge prins een zwakke gezondheid en moeite met het verteren van gewoon brood, dat te snel gebakken werd en bedorven was door bacteriën. Zijn bakker ontwikkelde toen dit hygiënische en licht verteerbare koekje, gemaakt van een beetje water, twee derde tarwemeel en een derde roggemeel - soms met een scheepje maïsmeel. Deze 'kleine stokjes uit Turijn' (aldus Napoleon I die ze gebruikte om zijn maagzweren te verlichten) werden een traktatie voor de aristocratie en waren breder en langer dan de stokjes die we nu kennen, soms ook in spiraalvorm.

GRISSINI · Piëmont

Nu vormen de *grissini* een grote familie, waaronder de *stirato* ① en de *rubatà*, beide handgemaakt (dus minder recht) en met omgeslagen uiteinden, in drie verschillende lengtes beschikbaar: 12 ②, 30 ③ en 48 cm ④ cm. De *grissini* zijn handig om soep door te roeren of om ham te eten die om de lengte van het stokje is gewikkeld. Ze zijn tevens verkrijgbaar in mini-vorm ⑤, heel dunne *torinesi* ⑥, met maïsmeel ⑦ of bladerdeeg, met olijfolie, rozemarijn, walnoten... en zijn nu meer populair als aperitief.

SCHIACCIATINE ⑧ · Noord-Italië

Ligurië, Toscane en Piëmont zijn de bolwerken van deze droge maar lekkere, afgeplatte tongvormige koeken ⑨ (vandaar hun andere naam: *lingue*) waar heel Italië dol op is. Van nature een beetje zout en bijzonder vetarm, zijn ze nu populair in versies met rozemarijn, olijven, chilipeper... Lekker, besmeerd met tapenade of ansjoviscrème.

GHIOTTINA ⑩ · Toscane

Een zusje van het vorige beschuitbroodje, maar dikker en groter (vierkant). Met of zonder rozemarijn, krokant aan de buitenkant en bijna smeug vanbinnen, is het heerlijk smullen met een plakje lekkere ham.

LINGUA DI SUOCERA ⑪ · Piëmont

Deze 'tong van de schoonmoeder' heeft niets bijtends: het beschuitbrood is gewoon erg lang (48 cm) een beetje opgeblazen. Net als de *schiazzatina* is het een knapperig beschuitbroodje verrijkt met olie en kruiden (rozemarijn, oregano...), de ideale basis voor een heleboel toppings.

TARALLI ⑫ · Zuid-Italië

Dit ringvormige koekje is populair in heel Zuid-Italië. Het wordt gemaakt van verschillende soorten meel, afhankelijk van de regio, bevochtigd met olie en water (of witte wijn) en vaak op smaak gebracht met ui, knoflook, chilipeper, sesamzaad of venkel. Er zijn hele kleine (*tarallini*) ⑬ en ook zoete versies.

TARALLI GRANDI ⑭ · Apulië

Deze XL-versie van de *tarallo* behoort ook tot de grote familie van gepocheerde broodjes, 'tweemaal gekookte beschuiten'. Ze worden eerst gekookt in water en daarna gebakken in de oven, zoals bagels.

TARALLI NAPOLETANI ⑮ · Campanië

Deze grote, kruimelige *taralli*, gedraaid als een tulbanddoek, zijn het lekkerst in Napels met een glas koud bier in hun versie *nzogna e pepe* (reuzel en peper), verrijkt met amandelen.

TARALLI FROLI ⑯ · Campanië

Deze grote, kruimelige *taralli* zijn afkomstig uit de buurt van Napels en kunnen het best zoet worden gegeten, maar er zijn ook uitstekende hartige versies met venkelzaad.

TARALLI DI GRANO ARSO ⑰

Apulië

De tarwekorrels van de late oogst die op de grond blijven liggen, worden bruin door de zon en verkrijgen geroosterde aroma's van hazelnoot. Het resultaat is *taralli* met karakter. Sommige boeren cultiveren deze smaak door hun oogst te roosteren of zelfs te roken.

SCALDATELLE · Campanië

Deze lange, dunne *taralli* behoren ook tot de familie van de gepocheerde broodjes. Wat ze speciaal maakt is het deeg, verrijkt met venkelzaad en soms eieren.

BIBANESI® ⑱ · Veneto

Uitgevonden in Bibano di Godega, vlakbij Vittorio Veneto, zijn deze bolvormige *grissini*, die 'naar meer smaken' met kaas, nu de trots van Treviso.

ITALIAANSE CRACKERS · Heel Italië

Ze zijn zo populair dat we niet meer weten hoeveel varianten er in omloop zijn. Een daarvan is *Quadri*®, ⑲ een naam die een merk heeft bedacht voor traditionele kleine vierkantjes droog brood met een brosse textuur, ideaal voor toast. Een ander nieuw product in de traditionele geest is *Figuli*® ⑳, ruitvormige canapés die populair zijn bij het aperitief.

ZIE OOK
SOORTEN MEEL, P.5.



16



14



15



17



13



12



10



8



9



19



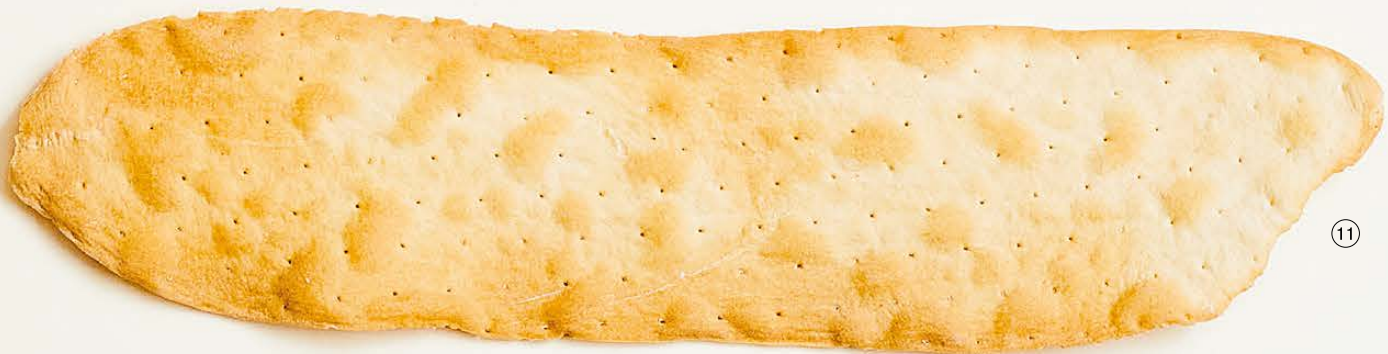
18



20



11



POMPOENEN

De koningin van de herfst! De zucca (*süca* in het noorden en *cocuzza* in het zuiden) is een makkelijke, caloriearme groente en vormt de basis van veel traditionele gerechten. Hier zijn de zes meest typisch Italiaanse variëteiten.

ALESSANDRA PIERINI





① ZUCCA BERRETTINA DI LUNGAVILLA

WETENSCHAPPELIJKE NAAM — *Cucurbita maxima*.
LOKALE NAAM — *Berretta* of *cappello del prete* (baret of priesterhoed), *bertagnina*, *piacentina*.

PLAATS VAN HERKOMST — Lombardije en Emilia-Romagna.

UITERLIJK — Rond, in de vorm van een Turkse tulband, het onderste deel minder ontwikkeld, licht grijsgroen van kleur.

VRUCHTVLEES — Geel, zoet, fruitig met een licht nootachtige smaak, stevig, weinig vezels en bloemig.

IN DE KEUKEN — Ideaal voor *nüsat*, een hartige taart die typisch is voor de regio van Pavia (zie recept). Het vruchtvlees kan gemengd worden met ricotta, paneermeel en nootmuskaat en gebakken worden in olijfolie voor vegetarische balletjes. In de oven wordt het in plakjes gebakken met olijfolie en gehakte hazelnoten.



② ZUCCA MANTOVANA

WETENSCHAPPELIJKE NAAM — *Cucurbita maxima*.
LOKALE NAAM — *Zucca mantovana*.

PLAATS VAN HERKOMST — Lombardije.

UITERLIJK — Rond, enigszins afgeplat, met grijsgroene schil. Er bestaat een langwerpige variëteit (*violina*).

VRUCHTVLEES — Zoet en delicaat, oranjegeel, mals, melig en compact.

IN DE KEUKEN — Kan worden gebruikt om gnocchi of een risotto te bereiden. De pompoen wordt ook gebruikt om *tortelli* en *cappellacci ferraresi* mee te vullen. Van de *violina* worden plakjes gekookt in melk, vervolgens gerold in bloem, ei en paneermeel en gebakken in boter.



③ ZUCCA DI ALBENGA

WETENSCHAPPELIJKE NAAM — *Cucurbita moschata*.
LOKALE NAAM — *zucca torta*, *tromboncino*, *trombetta* (trompet) of *rampante*.

PLAATS VAN HERKOMST — Ligurië.

UITERLIJK — Langwerpig, cilindrisch, gedraaid met aan één kant een gezwollen uiteinde. Oranje-witte schil. Kan meer dan 1 m lang worden.

VRUCHTVLEES — Licht oranje, zoet, smeltend, met een lichte smaak van verse amandelen en kastanjes; wordt ook heel jong en groen gegeten zoals een courgette.

IN DE KEUKEN — In Calabrië wordt deze pompoen *ripiena* geserveerd (gevuld met vlees, eieren, broodkruimels, pecorino, knoflook en peterselie). In Ligurië maken ze de *farinata di zucca*, een hartige taart gevuld met geraspte pompoen, parmezaan en oregano, of de *torta dolce di Pietra Ligure*, een cake met pompoen, pijnboompitten en rozijnen. Er wordt ook jam van gemaakt.



④ ZUCCA MARINA DI CHIOGGIA

WETENSCHAPPELIJKE NAAM — *Cucurbita maxima*.
LOKALE NAAM — *santa*, *barucca*, *baruffa* of *marina de ciosa*.

PLAATS VAN HERKOMST — Veneto.

UITERLIJK — Volumineus, rond en platgedrukt in het midden, met een ruwe, onregelmatige, groene schil.

VRUCHTVLEES — Donkergeel tot oranje, dik, vrij losse textuur, sappig, zoet met een vleugje kastanje.

IN DE KEUKEN — Gemarineerd op Venetiaanse wijze in *saor* (zoetzuur met olijfolie, azijn, suiker, uien, rozijnen en pijnboompitten); rauw, geraspt in salades; *agrodolce* op Siciliaanse wijze (zie recept); in risotti en soepen met rijst; in de *Pan Zal*, een zoet geel brood uit Friuli met gekookte pompoen, maïs- en roggemeel, gedroogde vijgen en *grappa*.



⑤ ZUCCA DELICA

WETENSCHAPPELIJKE NAAM — *Cucurbita maxima*.
LOKALE NAAM — *Zucca delica*.

PLAATS VAN HERKOMST — Lombardije, Veneto, Emilia-Romagna, Sicilië.

UITERLIJK — Klein, rond, donkergroen met lichte groeven die, wanneer ze rijp zijn, bruinachtig worden.

VRUCHTVLEES — Intens geel, stevig maar mals, droog, zeer zoet en geurig, met een nootachtige smaak.

IN DE KEUKEN — Leent zich voor allerlei toepassingen. Gegratineerd in de oven, in gnocchi, puree, ravioli, risotto, brood en cake, gekonfijt.



⑥ ZUCCA LUNGA DI NAPOLI

WETENSCHAPPELIJKE NAAM — *Cucurbita moschata*.
LOKALE NAAM — *piena di Napoli* of *cocozza zucarina*.

PLAATS VAN HERKOMST — Campanië.

UITERLIJK — Langwerpig cilindrische vorm, dunne groene schil met kleine, lichtbruine groeven. De pompoen kan wel 20 kilo wegen!

VRUCHTVLEES — Oranje, bijna rood, vrij stevig, zoet en muskusachtig.

IN DE KEUKEN — Rauw in salades; gekookt in soepen, jam en gratins. In de *pasta e cocozza* (Napels), met *ditali*, *tubetti* of *pasta mista* direct gekookt in pompoencreme met parmezaan, knoflook, peterselie en Spaanse peper.

RECEPTEN

ZUCCA IN AGRODOLCE ZOETZURE POMPOEN

Dit zeer populaire Siciliaanse recept vindt zijn oorsprong op de Vucciria markt in Palermo. Het heette *ficatu ri setti cannola* ('de lever van de zeven kranen') omdat het werd bereid voor degenen die het zich niet konden veroorloven om de bitterzoete lever te kopen die was gereserveerd voor de adel en het werd verkocht door straatverkopers naast de fontein van de zeven kranen.

VOOR 4 PERSONEN

600 g geschilde pompoen
(bijvoorbeeld *marina di Chioggia*)

400 ml olijfolie

60 ml witte wijnazijn

3 teentjes knoflook

30 blaadjes munt

20 g suiker (meer naar smaak)

zout en peper

• Verhit de olie in een koekenpan of friteuse tot 170°C. Snijd de pompoen in plakken van 1 cm en bak ze gedurende 2 minuten aan elke kant in de olie. Laat uitlekken op keukenpapier.

• Snijd de knoflook in dunne plakjes en bak deze in de olijfolie gedurende 5 minuten, voeg de suiker en azijn toe.

• Schik de pompoenplakjes in een schaal, kruid met zout en peper, besprenkel met de resterende kruiden en bestrooi met gehakte munt. Laat afkoelen en geniet.

NÜSAT

Dit is een hartige pompoentaart uit Lombardije, traditioneel bereid op kerstavond.

VOOR 4 PERSONEN

800 g pompoen (*berrettina* of *potimarron*)

60 g geraspte Parmezaanse kaas

60 g paneermeel + een beetje voor het gerecht

1 ei

1 witte ui

30 g boter + een beetje voor het gerecht

4 el olijfolie

1 snuffe nootmuskaat en zout

Wat gehakte walnoten om te serveren

• Bak de geschilde en in stukken gesneden pompoen 40 minuten in de oven op 180°C.

• Snipper de ui en fruit deze in een pan met de olie en boter gedurende 5 minuten op een middelhoog vuur.

• Pureer de pompoenpulp met een vork en meng in een kom met het ei, de Parmezaanse kaas, het paneermeel, de nootmuskaat en het zout. Roer de gefruite ui erdoor.

• Giet het mengsel in een beboterde schaal en bestrooi met paneermeel (het mengsel mag niet hoger zijn dan 3 cm).

• Bak op 150°C gedurende 30-35 minuten. Serveer warm met gehakte walnoten.

ZIE OOK

TORTELLI DI ZUCCA P. 389;
MARINADES P. 336.

MORTADELLA

Ook al wordt hij vaak mishandeld door de industrie, de *Bologna*, zo genoemd uit eerbetoon aan zijn geboorteplaats, heeft een rijke geschiedenis en een aloude traditie van vakmanschap die hem zijn adellijke positie geven.

ALESSANDRA PIERINI

WIE BEN IK?

Mortadella is een grote, roze, compacte, cilindervormige worst die voornamelijk wordt gemaakt van fijngehakt mager varkensvlees en in blokjes gesneden vet, op smaak gebracht met zout, peper, kruiden en vaak pistachenoten. De worst wordt in een synthetische of natuurlijke darm gestopt en langzaam gegaard (tot 24 uur), hangend aan een touw, op ongeveer 75°C in een droge oven.

Het is van oudsher een boerenhapje, geserveerd met twee sneetjes boerenbrood en een glas *lambrusco* of *barbera*. De worst wordt ten onrechte beschouwd als een zeer vette worst (ongeveer 20% vet), en is niet erg zout als hij van goede kwaliteit is. Hij moet gelijkmatig felroze van kleur zijn, met parelwitte vetoogjes.

Mortadella di Bologna (Emilia-Romagna) heeft een BGA sinds 1998, maar kan ook gemaakt worden in andere regio's in Noord- en Midden-Italië.



MET OF ZONDER PISTACHENOTEN?

De BGA staat beide versies toe. In Bologna wordt de voorkeur gegeven aan de versie zonder pistachenoten, zoals in het oude recept, terwijl in Midden- en Zuid-Italië deze groene, knapperige noot een must is.

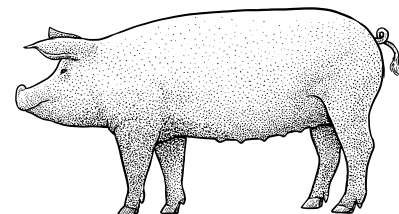
OORSPRONG



Van het Latijns *farcimen murtatum* of *myrtatum*, een uitdrukking die duidt op een met mirte gevulde worst; of van *mortarium*, de mortier waarin de Romeinen stukken vlees en varkensvet met kruiden bewerkten... De laatste hypothese wordt ondersteund door een stèle uit de keizertijd waarop zeven wroetende biggen en een vijzel met stamper staan afgebeeld.

In de 13de eeuw werd het recept voor eens en voor altijd gecodificeerd door het oude gilde van varkensslagers van Bologna, de Salaroli. Ze stelden de eerste reeks specificaties op voor een product dat in 1661 werd erkend door kardinaal Girolamo Farnese.

Cristoforo da Messisbugo beschreef in 1557 in zijn receptenboek de ingrediënten en productiefasen van de mortadella.



HOE TE ETEN?

IN HEEL, HEEL DUNNE PLAKJES: *SOTTILISSIME*

Gesneden met een *affettatrice* (snijsmachine) of met het scherpe mes van een ervaren slager: op pizza, *bruschette*, *crostini* of focaccia; als voorgerecht gerold op *grissini*; op een gebakken ei; gevuld met verse kazen (*ricotta*, geitenkaas, *stracchino*, etc.), met pistachenoten, walnoten of pijnboompitten; met vijgen.

IN BLOKJES

In salades; als aperitief; alleen of op een spiesje met kaas en groenten.

FIJNGEHAKT

In sauzen, *ravioli*-vullingen (essentieel in de beroemde *tortellini*), taarten, gehaktballen, vis, *involtini* (vleesrolletjes, zoals slavinken).

EEN DELICATE FASE

De kookfase is cruciaal; als ze niet correct wordt uitgevoerd, kan ze resulteren in een onregelmatige vorm, het smelten van de spekblokjes (*lardelli*) of het verkleuren van de roze tint door te veel warmte. Mortadella heeft vaak een doorsnede van 20 tot 30 cm en weegt tussen de 10 en 30 kg, maar er zijn ook competitiestukken met een gewicht tot 100 kg, die met grote zorg moeten worden behandeld.

MORTADELLA OP HET WITTE DOEK

MORTADELLA WORDT VAAK GEASSOCIEERD MET WULPSE, JOVIALE VROUWENFIGUREN, MAAR WAS OOK OOK EEN STER OP HET WITTE DOEK.

LA MORTADELLA

MARIO MONICELLI
1971

Met de Napolitaanse Sophia Loren in de hoofdrol, die naar New York wil reizen met een mortadella in haar bagage maar wordt tegengehouden bij de douane en besluit hem ter plekke op te eten.

UNA GIORNATA PARTICOLARE

ETTORE SCOLA
1977

In deze film speelt Sophia Loren de rol van gastvrouw die na de soep een groot stuk mortadella op tafel brengt.

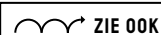
BAMBOLA

JUAN JOSÉ BIGAS LUNA
1996

De sensuele Valeria Marini poseert zittend op een enorme mortadella voor een foto bestemd voor haar verloofde in de gevangenis.

In de mond

De bedwelmende, onmiskenbare geur is delicaat en licht kruidig; het vet smelt in de mond met een ronde volle smaak die de peperige tonen verzacht in een milde balans. Het aroma prikkelt de smaakpapillen, die zullen vragen naar meer.



ZIE OOK

TORTELLINI IN BRODO P. 344.

① MORTADELLA DI PRATO

Marini · *Agliana-Prato, Toscane - Slow Food BGA*
Mortadella di Prato Marini wordt sinds 1900 geproduceerd en is een kleine, gekookte worst. Het vlees en vet worden met het mes fijn versneden en gemengd met kruiden, knoflook en Alchermes-likeur, vandaar de dieproze kleur, en gestoomd of gekookt. Intense, kruidige smaak.

② MORTADELLA CLASSICA DI BOLOGNA

Bonfatti Renazzo di Cento · *Bologna - Slow Food*
Klassieker, geproduceerd volgens het oude recept uit Bologna, nu erg zeldzaam. Italiaans varkensvlees bereid in stenen pannen tussen 75 en 77 °C met zout, zwarte peperkorrels, gemalen witte peper, foelie, koriander en knoflookpulp, in een varkensblaas.

③ MORTADELLA AL PISTACCHIO

Levoni · *Castellucchio Mantova, Lombardije*
Zeer rijk van smaak en geurig, met intens groene pistachenoten en aangename tonen van nootmuskaat en peper.

④ SALAME ROSA

Ambachtelijke kwaliteit · *Bologna*
Deze *salame* (worst) wordt al sinds de middeleeuwen in Bologna geproduceerd, tegelijk met de klassieke mortadella, die altijd de show heeft gestolen, en heeft grote stukken vlees die mager en iets droger zijn, maar met een rijke smaak van geroosterde ham, aromatisch en aanhoudend.

⑤ MORTADELLA DI MORA Romagnola

Ambachtelijke kwaliteit · *Bologna - Slow Food*
Geproduceerd met varkens van het oude lokale ras *mora romagnola*. Meer uitgesproken vleessmaak, want met minder specerijen, maar zeer elegant.

⑥ MORTADELLA DI GRIGIO DEL

CASENTINO Le Selve di Vallolmo,
Poppi · *Arezzo, Toscane*

De beste sneden van de buik en schouder van dit oude Toscaanse ras voor een zeer magere boerenmortadella, fijnkorrelig en meer rustiek; met mes gesneden vet; een knoflookzoete smaak, met pistachenoten.

Mortadella in al zijn hoedanigheden

Mortadella was ooit een product dat alleen de adel zich kon veroorloven. Met de ontwikkeling van de industrie is het een toegankelijker voedingsmiddel geworden. Maar vaak ten koste van de kwaliteit.

Het verschil ligt in de keuze van de grondstof – halfwilde varkens of lokale variëteiten gevoed met edele granen, eikels of kastanjes – het gebruik van een langzaam kookproces, natuurlijke darmen en aroma's, de afwezigheid van polyfosfaat en smaakversterkers. Alleen een ambachtelijke productie kan daar garant voor staan.



SEIZOEN
HET HELE JAAR DOOR

CATEGORIE
SECONDO PIATTO

MOEILIKHEIDSGRAAD
GEMAKKELIJK

CARPACCIO

Dit recept van rode kleur is meer dan alleen een bereiding van dunne plakjes rauw vlees of vis, het is het handelsmerk van Venetië en een eerbetoon aan een van de beroemdste schilders van het land.

FRANÇOIS-RÉGIS GAUDRY



Een familielegende

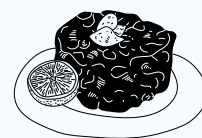
→ Carpaccio zou in 1950 zijn uitgevonden door Giuseppe Cipriani, de eigenaar van Harry's Bar in Venetië, om zijn vriendin gravin Amalia Nani Mocenigo haar zin te geven, een vaste klant van het restaurant, die van haar dokter geen gekookt vlees mocht eten.

→ Volgens een mythe die door zijn familie in stand wordt gehouden, bedacht Giuseppe Cipriani de naam van zijn bereiding toen hij in hetzelfde jaar in de Serenissima een retrospectieve tentoonstelling bezocht rond Vittore Carpaccio: de dieprode tinten van de beroemde schilder uit de Venetiaanse renaissance deden hem denken aan de kleur van rauw rundvlees.

→ Een blik in de archieven van het Dogepaleis leert dat de Carpaccio-tentoonstelling niet in 1950 plaatsvond, maar in 1963. Waarschijnlijk maakte Giuseppe Cipriani zijn recept al vele jaren daarvoor, maar besloot hij het pas in de jaren 1960 'carpaccio' te noemen.

EEN PIËMONTESE INVLOED?

Wat als de inspiratie voor carpaccio kwam van *carne cruda all'albese* (rauw vlees, Alba-stijl)? Deze traditionele *antipasto* uit de Langhe-regio, wijdverspreid in heel Piëmont, wordt gemaakt van dunne plakjes rauw *Fassona*-kalfsvlees, met het mes gesneden en op smaak gebracht met citroensap, olijfolie, zout en peper. Als het seizoen er is, kunnen er een paar plakjes witte truffel uit Alba aan worden toegevoegd.



Carpaccio met rucola en parmezaan

Deze 'weelderige' versie van de carpaccio is sinds de jaren 1980 erg populair in Italië en over de hele wereld.

In Frankrijk maakte de *trattoria* Casa Bini (6de arrondissement van Parijs) het populair in de vroege jaren 1990.

Om het te bereiden heeft men voorgesneden vlees nodig, ofwel versnijdt men een stuk runderlende of lendenvlees (reken op 100 g per persoon).

Leg het vlees in de vriezer en snijd het in heel dunne plakjes als het hard is geworden. Schik de plakjes over het oppervlak van een bord en laat het vlees op kamertemperatuur komen.

Klop vlak voor het opdienen het citroensap met het zout en de olijfolie, besprenkel het bord met een lepel van het mengsel en geef een paar draaien aan de pepermolen.

Breng de rucola op smaak met de rest van de saus en leg deze in het midden van het vlees. Doe er wat parmezaansnippers overheen.

Men kan naar smaak ook licht geroosterde pijnboompitten, kappertjes of *taggiasche*-olijven toevoegen. Serveer onmiddellijk.

DE CARPACCIO VAN HARRY'S BAR

Deze nu beroemde bereiding wordt geserveerd als een *secondo piatto*, om het te onderscheiden van het recept uit Alba. Vries het vlees nooit in voordat je het in plakjes snijdt: dit is een gouden regel bij Harry's Bar in Venetië. Het opmaken van een stuk rundvlees en het fijnsnijden ervan vereist oefening en handigheid. Men kan ook aan de slager vragen om het werk te doen, mits het rauwe vlees binnen 2 uur wordt gebruikt om te voorkomen dat het zwart wordt.

VOOR 6 PERSONEN

Ongeveer 1 kg rundribeye
(ongeveer 600 g na schoonmaken)
250 g zelfgemaakte mayonaise
1 tl vers citroensap
1 à 2 tl worcestersaus
30-45 ml melk
Zout en versgemalen peper

zenuw of kraakbeen, tot je een kleine cilinder mals vlees overhoudt dat dan in de koelkast gaat. Snijd het vlees, als het heel koud is, met een scherp mes of, nog beter, met een chef-koksmes in heel dunne plakjes. Leg op zes grote borden zodat het oppervlak volledig bedekt is, zout lichtjes en zet minstens 5 minuten in de koelkast.

Voor de carpacciosaus

Meng voor de carpacciosaus de mayonaise met de worcestersaus

en het citroensap. Voeg de melk toe om een gladde, romige saus te krijgen.

Proef en pas de smaak aan met een beetje zout, peper, worcestersaus of citroensap.

Dompel vlak voor het opdienen een lepel enkele keren in de carpacciosaus en laat uitdruppelen over de plakjes om 'alla Kandinsky' te versieren. Serveer onmiddellijk.

Maak het stuk vlees schoon, verwijder alle sporen van vet en elke

ZIE OOK

LOKALE RASSEN P. 270;
BATTUTA DI CARNE P. 121.

SEIZOEN
HET HELE JAAR DOOR

CATEGORIE
PRIMO PIATTO

MOEILIKHEIDSGRAAD
GEMAKKELIJK

SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA



Dit recept uit het begin van de 20ste eeuw is een van de meest kenmerkende gerechten van de smaakvolle Napolitaanse keuken. Over de oorsprong ervan doen de wildste geruchten de ronde.

SONIA EZGULIAN

De diabolische pasta van Napels

Waarom wordt de naam van dit recept geassocieerd met een prostituee (*puttana*)?

→ Sommigen zeggen dat de felle kleuren van dit gerecht (het groen van de peterselie, het rood van de tomaten en het paars van de olijven) doen denken aan de felgekleurde outfits van de prostituees.

→ Anderen wijzen op de uitvinding van een in Frankrijk geboren straatmadeliefje dat, lopend op de trottoirs van de Quartieri Spagnoli van Napels, haar geboortestreek, de Provence, weer tot leven bracht met de ingrediënten waaruit het recept bestaat.

→ Algemeen wordt aangenomen dat het gerecht z'n naam te danken heeft aan het feit dat het gemakkelijk klaar te maken is, in slechts een paar minuten tijd, door Napolitaanse hoeren (of hun madammen, afhankelijk van het scenario) om klanten te lokken met het verleidelijk aroma van de saus of om de klant te laten herstellen na een vrijpartij.

DE ESSENTIËLE INGREDIËNTEN



De voorouder ervan zou de *marinara*-saus zijn (olijfolie, olijven en kappertjes). Pas in de jaren 1950 verscheen *puttanesca*, zoals we het nu kennen.



Gebruik olijven uit Gaeta (of Nice voor een Franse versie), *pomodorini del Piennolo*, knoflook in een jasje of heel fijngehakt.



Gebruik lange pasta: spaghetti, vermicelli, linguine of penne.



HET RECEPT

Sinds het begin van de 20ste eeuw zijn er twee scholen die elk hun versie verdedigen: de Napolitaanse versie, die uitsluitend met lange pasta wordt geserveerd, bevat geen ansjovis; de versie uit Lazio, die met penne of spaghetti wordt opgediend, bevat wel ansjovis. Tegenwoordig wordt het in Napels soms met ansjovis of zelfs tonijn geserveerd.

VOOR 4 PERSONEN

400 g spaghetti
8 ansjovisfilets met zout
2 teentjes knoflook
400 g verse *Piennolo*-tomaten (in het seizoen) of gepelde tomaten
1 el gezouten kappertjes
1 snufje gehakte Spaanse peper
16-20 zwarte olijven uit Gaeta (of Nice)
6 el olijfolie
4 takjes platte peterselie, zout, peper

Doe de spaghetti in een grote pan kokend water met zout en kook *al dente*.

Verhit 4 eetlepels olijfolie in een grote koekenpan. Snijd de afgespoelde en gedroogde ansjovisfilets fijn en daarna de knoflook. Voeg ze toe aan de pan en laat even zweten alvorens de gepelde, geplette tomaten, kappertjes en Spaanse peper toe te voegen. Voeg als laatste de ontpitte en grof gehakte zwarte olijven toe. Proef en pas de kruiden aan.

Laat op hoog vuur 6 tot 7 minuten sudderen, af en toe roeren. Giet de pasta af en voeg deze toe aan de pan met 2 eetlepels van het kookwater en de resterende olijfolie. Roer even op hoog vuur, bestrooi met de

gehakte platte peterselie en serveer onmiddellijk.

DE CREATIVE VARIANT VAN SONIA

Ik moet toegeven dat ik dit recept zeer vaak klaarmaak, omdat ik hou van de eenvoudige smaak en de snelheid waarmee het kan worden bereid. Ik vervang graag de eerste 4 lepels olie door 30 g boter om het romiger te maken, zoals in sommige Italiaanse varianten is toegestaan. Ik heb zelfs een kalfs- en varkensworst bedacht die op smaak is gebracht met de ingrediënten van *puttanesca*: tomaat (concentraat), ansjovis, kappertjes, olijven en peterselie.

ZIE OOK

TAFELOLIJVEN P. 224.
KEN DE ANSJOVIS P. 246;
HET KAPPERTJE IN DE KIJKER P. 112;
TOMATEN P. 28.

PROSECCO & CO

Italië is sinds 2016 's werelds grootste producent van mousserende wijnen.
Maar prosecco is lang niet de enige soort!

SAMUEL COGLIATI

PROSECCO

Italiaanse witte mousserende wijn afkomstig van de *glera* druivensort. Wordt geproduceerd in vijf provincies van Veneto (Belluno, Venetië, Padua, Treviso en Vicence) en meer recentelijk in vier provincies van Friuli-Venezia Giulia (Gorizia, Pordenone, Triëst en Udine).

BESCHERMDE BENAMING: uitgebreide DOP Prosecco, drie cru's met status DOCG (Conegliano-Valdobbiadene, Asolo, Colli di Conegliano), maar ook andere DOP's of minder bekende IGT's.

DOP → *Denominazione di origine protetta*

DOCG → *Denominazione di origine controllata e garantita*

IGT → *Indicazione geografica tipica*

METHODE: naast de mousserende wijn die wordt geproduceerd in gesloten tanks en vaak lekker maar oppervlakkig is, houden enkele wijnboeren de echte traditie in stand, met name de natuurlijke sprankeling. De beste prosecco is niet alleen fris en dorstlessend, het bevat ook een zoete tedere noot.

HET PROEVEN WAARD: Casa Coste Piane, Marchiori, Silvano Follador.

KORTE GESCHIEDENIS

→ Al in het Romeinse Rijk deed men aan wijnbouw in Conegliano, ten noorden van Treviso (Veneto).

→ Eerste uitdrukkelijke vermelding van prosecco in 1754 door de Arcadische dichter Aureliano Acanti in *Il roccolo ditrambo*, een ode aan de wijn uit de streek Vicence.

→ De wijnbouw kent een verdere ontwikkeling in de 18de en 19de eeuw. Eerst onder leiding van de Republiek Venetië en dan onder leiding van Oostenrijk.

→ 1969: de DOC Prosecco dei Colli di Conegliano Valdobbiadene ziet het licht.

→ Vanaf dat moment hebben de daadkracht van Veneto, maar ook de commerciële promotie en de lagere prijs voor de productie in gesloten tank ten opzichte van de traditionele champagnemethode er een succes van gemaakt.

DE TRADITIONELE METHODE: DE GROTE KLASSIEKERS

In Italië baseert de traditionele methode zich op de *Méthode Champenoise*. Ook de smaak leunt er dicht bij aan. Bepaalde gebieden hebben zich met de tijd kunnen onderscheiden. Jonge wijn is levendig, gulzig, uitbundig met een overheersende zuurgraad. Na enkele jaren krijgt de wijn meer complexiteit (kruidenaroma, noten van boter, brioches...)

DOCG FRANCIACORTA, LOMBARDIJE

Heel uitzonderlijk ook *erbamat*.

Het proeven waard: Faccoli, Clarabella of Villa Crespia.

DOC TRENTO, TRENTO

Voornamelijk chardonnay, pinot noir, pinot blanc of pinot meunier.

Het proeven waard: Ferrari (zie hiernaast), Bellaveder of Castel Noarna.

OLTREPÒ PAVESE, LOMBARDIJE

Voornamelijk pinot noir, soms aangevuld met pinot blanc of pinot gris.

Het proeven waard: Castello di Stefanago en Casa Zuffada.

ALTO ADIGE, ZUID-TIROL

Voornamelijk chardonnay, soms met pinot noir of pinot blanc.

Het proeven waard: Haderburg, Arunda Vivaldi.

HET VERBLUFFENDE SUCCES VAN PROSECCO

66% VAN DE ITALIAANSE MOUSSERENDE WIJNPRODUCTIE

486 MILJOEN FLESSEN PER JAAR

MEER DAN 11.000 WIJNBOEREN

De heropleving van de traditionele methode

Wordt ook aangeduid met de term 'pét nat', een afkorting van *pétillant nature*, oftewel sprankelende natuurwijn: de meest trendy bubbels.

Maar in feite is het een eeuwenoud proces. Het is de methode om champagne te maken nog voor de *Méthode Champenoise* het licht zag.

De gisting gebeurt spontaan op fles dankzij de oorspronkelijke suiker en de gisten en zonder ook maar enig ingrediënt aan de wijn toe te voegen. Vaak wordt de gistdroesem van de tweede gisting op fles niet verwijderd bij een sprankelende natuurwijn. Het bezinksel blijft dus in de fles en geeft de licht wazige kleur aan de wijn.

In Italië kun je ook genieten van de frisse en heerlijke *prosecco col fondo* (op wijnmoer), een paar artisanale *lambruschi* die nauwelijks rustiek zijn, maar vol drift. Daarnaast wordt ook de witte *garganego* in Veneto of de *trebbiani* in Emilia geserveerd.

Een vat Italiaanse Dom Perignon?

Het is geen sportauto, maar het homoniem is nauwelijks misplaatst. Het huis Ferrari (Trente) werd opgericht in 1902 en produceert geen lawaaimakers. Mauro Lunelli had de intuïtie om het deel chardonnay van de Pianizza-wijngaard te vinificeren om er een *cuvée de prestige* van te maken, oftewel een prestigefles, de mooiste van het champagnehuis. De *cuvée* Giulio Ferrari – Riserva del Fondatore komt uit het wijnjaar 1972. Het wordt een soort *cuvée* Dom Perignon op zijn Italiaans, met meer finesse dankzij het vakmanschap van keldermeester Ruben Larentis. Het wijnjaar 2008 belichaamt het klassieke karakter van een ronde en zonnige *blanc de blancs*. De rosé uit 2008 (70% pinot noir), tweede in de reeks, is een weelderige, rijpe, oosterse en krachtige wijn. De uiterst zeldzame *Collezione* wordt sinds kort ontdaan van zijn gistbezinksel en is het toppunt van de Ferrari elegantie en klasse.

BUITEN DE GEBAADE PADEN

We houden afstand van de gevestigde namen en stellen hier enkele uitzonderingen voor die het proeven waard zijn:

CUVÉE RIVE GAUCHE, ROSÉ EXTRA BRUT MALVIRÀ, PIÉMONT: een sprankelende natuurwijn op vat, afkomstig van de *nebbiolo* druif waarvan rosé wordt gemaakt. Evenwichtig en rond.

CUVÉE GIULETTA LA DISTESA, MARKEN: complex en krachtig dankzij een lange bewaring *sur lattes* (op latten) van *verdicchio*.

CUVÉE ARIONE MUNI – DANIELE PORTINARI, VENETO: een natuurlijke brut van *durella*, sprankelend van spanning, met een fijne krachtige textuur.

BRUT NATUUR DUE DEI, SICILIË: zeldzaam voorbeeld van de traditionele *grillo* methode in de streek Marsala. Geraffineerder kan niet.

ZIE OOK

DE WIJNMATCH FRANKRIJK-ITALIË
P. 122; RODE WIJN MET EEN BUBBEL
P. 325; DRUIVENSOORTEN P. 166.

SEIZOEN

ZOMER

CATEGORIE

PIATTO UNICO
SECONDO PIATTO

MOEILIKHEIDSGRAAD

GEMAKKELIJK

PARMIGIANA DI MELANZANE



Niet alleen een geografisch enigma, maar ook een symbool van de zomerkeuken.
Alle schijnwerpers op deze gegratineerde aubergines op zijn Parmezaans.

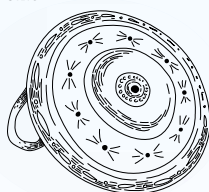
FRANÇOIS-RÉGIS GAUDRY



MELANZANE ALLA PARMIGIANA OF PARMIGIANA DI MELANZANE?

→ Volgens het woordenboek Devoto-Oli (1971) zou *alla parmigiana* (op zijn Parmezaans) verband houden met Parma: op de manier van de Parmezanen, de inwoners van de stad Parma. Zij hebben de gewoonte om groenten in laagjes klaar te maken.

→ Volgens historicus Massimo Montanari is *parmigiana di melanzane* de enige correcte naam van het gerecht. Het zelfstandig naamwoord *parmigiana* komt vaak terug in kookboeken van de 14de en 15de eeuw. Het zou afkomstig zijn van het Latijnse woord *parma* dat zoveel betekent als schild, vanwege de enigszins bolle vorm van het gerecht.



UIT PARMA, NAPELS OF SICILIË?

PARMA claimt het gebruik van Parmezaanse kaas in dit recept, zelfs als de oudere versies enkel pecorino, *scamorza* of *caciocavallo* vermelden. In niet weinig culinaire verhandelingen bewijst de uitdrukking *alla parmigiana* de aanwezigheid van *parmigiano*. In zijn beroemde verhandeling *Il cuoco galante* beschrijft culinair auteur Vincenzo Corrado (18de - 19de eeuw) *zucche lunghe alla parmigiana*, courgettes bestrooid met bloem, gebakken en gegratineerd met een saus van Parmezaanse kaas en boter. De voorvader van de *parmigiana* aubergines?

NAPELS zwaait met geschriften van een lokale jongen, Ippolito Cavalcanti. Hij is de eerste kok die het moderne recept van *parmigiana* codificeerde. De bijlagen die in het Napolitaans dialect zijn opgesteld, werden in 1839 toegevoegd aan zijn handboek *Cucina teorico-pratica*. Daarin brengt hij ook *melanzane alla parmigiana* ter sprake: '[...] En je zal ze frituren alvorens laag per laag in een pan te schikken met kaas, basilicum en stoofpotbouillon of tomatensaus en met deksel

te laten pruttelen.' De Napolitanen beweren dat de aangehaalde kaas mozzarella is.

OP SICILIË wordt dit gerecht *parmigiani di melanzana* genoemd. *Parmigiana* zou voortvloeien uit het Siciliaanse woord *parmiciana* (afkomstig van het Latijnse woord *parma*, de lamellen van houten luiken). De plakjes aubergine worden als lamellen in de ovenschaal geschikt. Andere hypothese: de naam zou afkomstig zijn van het Arabische *al-badingian* (aubergine, p en b worden op ongeveer dezelfde manier uitgesproken). Was Sicilië in de 15de eeuw immers niet de toegangspoort van deze fruitgroente die via de Arabieren geïmporteerd werd? *Petronciana*, de Siciliaanse term die naar de aubergine verwijst in dit specifieke gerecht zou deze theorie kunnen bevestigen...

En als de geschiedenis er nu eens voor zorgde dat iedereen het erover eens is? Napels en Sicilië maakten deel uit van het Koninkrijk der Beide Siciliën en het verband met het Hertogdom Parma zou wel eens de grote culinaire invloed tussen deze drie regio's kunnen verklaren.

HET RECEPT

Denise Solier-Gaudry volgt altijd dit recept. Ze heeft het gekregen van haar moeder uit Bastia die het zelf had gekregen van een Italiaanse tante van de familie, Lucile Montefusco.

VOOR 8 PERSONEN

6 aubergines
700 g tomatenpulp
1 ui
1 teentje knoflook
3 *mozzarella fior di latte*
150 g geraspte Parmezaanse kaas
250 ml olijfolie + 1 scheutje extra
8 blaadjes basilicum
1 tl kristalsuiker
100 g grof zout
Zout en peper



tomatenpulp, een snufje zout en de suiker. Laat 30 minuten pruttelen op middelhoog vuur. De gekookte saus moet vrij compact zijn.

• Spoel de aubergines af onder stromend water om het zout te verwijderen en droog ze zorgvuldig af. Giet de olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur, bak de plakken aubergine aan beide kanten en laat uitlekken op keukenpapier.

• Verwarm de oven voor op 200°C. Giet een beetje tomatensaus in een ovenschaal en verdeel een laag aubergines dakpansgewijs over de bodem. Bestrijk met een beetje saus, bestrooi met Parmezaanse kaas, blokjes mozzarella en grofgehakte basilicum. Geef het nog een paar slagen van de pepermolen. Ga door met deze laagjes tot alle ingrediënten op zijn. Werk af met een laagje saus en Parmezaanse kaas. Zet de schaal anderhalf uur in de oven.

VARIANTEN

NAPOLITAANSE

Haal de plakken aubergine door wat bloem, doop ze in losgeklopt ei (of in *pastella*, een soort pannenkoekenbeslag) en bak ze. Je krijgt zo lekkerdere, maar ook vettere auberginebeignets.

SICILIAANSE

Op Sicilië gebruiken ze bij voorkeur *Provola dei Nebrodi* en pecorino en tussen de lagen worden fijngehakte hardgekookte eieren toegevoegd; soms ook rauwe ham of ansjovisfilets.

• Was en droog de aubergines, verwijder de steeltjes en snijd de aubergines in plakken van 1 cm dik. Leg ze in laagjes in een vergiet en bestrooi elke laag met grof zout. Plaats een bord met daarop een gewicht op de aubergines en laat 1 uur uitlekken.

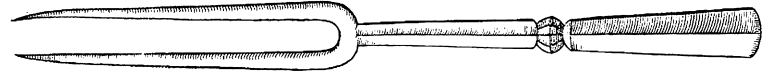
• Snijd de mozzarella in blokjes en laat uitlekken in een vergiet.

• Verwarm een scheutje olie in een pan op middelhoog vuur. Voeg de fijngesneden ui en knoflook toe, dan de

DE VORK, EEN ITALIAANSE UITVINDING?

Er wordt gezegd dat de Italiaanse Renaissance de vork aan Europa heeft gegeven. Legende of waarheid?

LOÏC BIENASSIS



Byzantijs?

Een Byzantijnse prinses nam een Doge van Venetië tot echtgenoot. Het gaat hier waarschijnlijk om Maria Argyre die in 1004 met de zoon van Doge Pietro II Orseolo trouwde. Zij zou de vork in Italië geïntroduceerd hebben. Deze wijdverspreide historische hypothese bouwt voort op het verslag van kerkhervormer Petrus Damiani (1007-1072):

'De Doge van Venetië had een echtgenote die oorspronkelijk uit Constantinopel kwam [...]. Ze raakte voedingsmiddelen niet aan met haar handen. Eunuchen sneden het in piepkleine stukjes die ze aan een tweetandige vork prikten en voorzichtig opat.'

(Vertaald uit S. Petri Damiani... *Opera Omnia*, II, Paris, Jacques-Paul Migne, 1853, col. 744.)

Daarna verwijst geen enkele bron meer naar het gebruik van de vork. Het lijkt er dus op dat men in Italië en de rest van Europa een mes gebruikte om zijn deel uit de gemeenschappelijke schotel te prikken en vervolgens met de hand verder at.

Uit afbeeldingen kunnen we echter opmaken dat de tweetandige vork (*lingula*) in de 14de eeuw in bepaalde Italiaanse regio's als individueel bestek werd gebruikt.

De vork veroverd Europa

De vork bereikt vanuit Italië de rest van het continent. In Frankrijk verleidt het de hoge aristocratie in de 16de eeuw zonder dat Catharina de' Medici daar voor iets tussen zit. De vork dringt zichzelf zeer langzaam op om pas definitief te zegevieren in de 18de eeuw. Vanaf dan wordt het een alsmar luxueuzer voorwerp en de vork met vier tanden wordt triviaal gemeengoed. In 1713 staat in een brief van prinses Elisabeth Charlotte van de Palts, schoonzus van Lodewijk XIV, te lezen dat de Zonnekoning het gebruik van een vork echter verbood aan zijn kleinzonen.

PASTA EET JE NIET MEER MET JE HANDEN

Pas rond de eeuwwisseling van de 13de eeuw naar de 14de eeuw en de *Liber de coquina* wordt met zekerheid een spoor van de vork gevonden. Dit anonieme culinaire handboek werd in Zuid-Italië opgesteld in het Latijn. Het beschrijft de bereiding van lasagne en raadt aan om het met een puntig gereedschap in hout (*uno punctorio ligneo*) te eten.

In het boek *Il trecentonovelle* dat tussen 1380 en 1390 samengesteld werd door de Toscaan Franco Sacchetti dient de *forchetta* wel degelijk voor het eten van pasta. De adoptie of *comeback* van de vork zou wel eens verband kunnen houden met de vroege voorliefde van de Italianen voor *la pasta*...

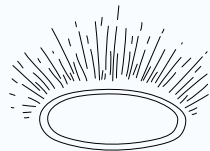
In de volgende eeuw wordt het klein gereedschap gemeengoed op de elite eettafel, zoals onder andere is te zien in een fresco van schilder Botticelli. Uiterlijk in de 17de eeuw veroverd de vork alle sociale klassen.

EN DE VORK MET VIER TANDEN?

Volgens een Napolitaanse legende ontspruit de hedendaagse vork uit de verbeelding van de kamerheer van Koning Ferdinand IV van Beide Siciliën (1759-1816), ene Gennaro Spadaccini. De koning wou niet afzien van zijn lievelingsgerecht, spaghetti met tomatensaus, maar dat gerecht paste niet in het decorum van het hof. Daarom zou hij zijn kamerheer hebben belast met het vinden van een oplossing: door de tanden korter en minder scherp te maken en de vork van meer tanden te voorzien (4 in plaats van 2), kon Zijne Majesteit – en konden zijn onderdanen – spaghetti oprollen en het gereedschap dicht bij de mond brengen zonder te knoeien. Een royaal idee!

En Salento?

In Lecce (Apulië) vieren ze op 26 augustus de patroonheilige van de stad, Sant'Oronzo, door de avond ervoor de traditionele *parmigiana di melanzane* te eten, een 'arm' gerecht dat rijk is aan alle mogelijke ingrediënten: mozzarella of *scamorza*, gekookt eieren, Parmezaanse kaas, soms zelfs gehaktballetjes, mortadella en ham.



ZIE OOK

AUBERGINES P. 278;
PARMIGIANO REGGIANO P. 86.

ZIE OOK

KEUKENGEREI P. 6.

KOOL EN CO

Deze stevige groenten uit de *Brassicaceae*- oftewel kruisbloemenfamilie staan al eeuwenlang in Italië op tafel. Ze verleiden menigeen met hun uitgesproken, bitterzoete en soms grassige smaak.

ALESSANDRA PIERINI

① CAVOLFIORE BIANCO E VERDE

Witte en groene bloemkool

{*Brassica oleracea botrytis*}

OORSPRONG – Heel Italië (*tardivo di Fano*, Marken; *di Moncalieri*, Piëmont; *gigante di Napoli*, Campanië; *di Torbole presidio* Slow Food, Trentino-Zuid-Tirol).

SMAAK – Muskus- en aardse tonen, een perfecte combinatie met sterke en pittige smaken zoals kaas, chili, knoflook. De groene bloemkool is zachter en zoeter van smaak.

IN DE KEUKEN – Eerst koken in water en vervolgens smoren, bakken, in een omelet of puree; rauw, gemarineerd in azijn voor tafelzuur (*giardiniera*); met pasta.

② CAVOLO ROMANESCO

Romanesco

{*Brassica oleracea italica*}

OORSPRONG – Lazio.

SMAAK – Tussen broccoli en bloemkool in, intense smaak, een mix van pit en zoetheid die doet denken aan walnoten en pijnboompitten.

IN DE KEUKEN – Gekookt of gestoomd, daarna kort gebakken, gepureerd, soep of gratin.

③ CAVOLO CAPPUCCIO ROSSO E BIANCO

Rode en witte sluitkool

{*Brassica oleracea capitata rubra/alba*}

OORSPRONG – Noord-Italië (*gaggetta e lavagnino*, Ligurië; *della val di Gresta*, Trentino-Zuid-Tirol; *dell'Adige*, Veneto).

SMAAK – Het wit smaakt grassig, enigszins pittig en zuur; het rood is zoeter en subtieler.

IN DE KEUKEN – Ideaal voor zoetzure bereidingen zoals *crauti* (zuurkool); in soep, salade, julienne gesneden met komijn en reepjes spek; gevuld en gestoofd; in een stoofpotje met schapenvlees of varkensvlees.

④ CAVOLO VERZA GRANDE E PICCOLO

Grote en kleine savooiekool

{*Brassica oleracea bullata sabauda*}

OORSPRONG – Noord-Italië (*di Montalto Dora*, *di Settimo Torinese* en *precossimo di Asti*, Piëmont; *tardivo di Milano*, Lombardije).

SMAAK – Bitter, peperig en aardig; de heldere en zachte bladeren zijn zoeter.

IN DE KEUKEN – Gestoofd, gevuld, in een stoofpotje met kastanjes; met varkensvlees, gans, pens, worst; in risotto, soep; in *pizzoccheri* (boekweitpasta).

⑤ CAVOLO NERO

Toscaanse zwarte kool

{*Brassica oleracea acephala viridis*}

OORSPRONG – Midden-Italië en Toscane (*nero riccio* of *brascetta*, *riccio nero di Lucca*).

SMAAK – Licht kruidig, subtiele bitterheid, lichtzure geur.

IN DE KEUKEN – In de *ribollita*; in soep, stoofschotels, polenta, *crostini*; gestoofd, gebakken; bladeren gevuld.

⑥ CAVOLO RAPA

Koolraap

{*Brassica oleracea gongylodes*}

OORSPRONG – Heel Italië (*di Acireale 'trunzu di Acì'* op Sicilië).

SMAAK – Tussen raap en wilde kool in, stevig vruchtvlees, sappig en een beetje vezelachtig, intense smaak, zoet en aromatisch.

IN DE KEUKEN – Gestoofd, in soep, bij pasta, in de oven.





⑦ RAPA E RAPA BIANCA

Meiraap en boterraap

{*Brassica campestris rapa*}

OORSPRONG – Noord-Italië (*bianca piatta di Milano a colletto*, Lombardije; *di Nasino*, Ligurië; *di Caprauna*, Piëmont).

SMAAK – Zoet en aards, soms een beetje pittig; vruchtvlees sappig en een beetje knapperig. Verwar de raap niet met de *cime di rapa*, uit dezelfde familie maar dit zijn bladeren, geen wortels.

IN DE KEUKEN – Gefermenteerd in druivenmost (*brovada*); in tafelzuur; met spek en worst, op een schaal met andere vleeswaren; in soep.

⑧ BROCCOLETTO O GERMOGLI DI BROCCOLO RAMOSO

Italiaanse raapsteel of broccolispruiten

{*Brassica oleracea italica cimos*}

OORSPRONG – Heel Italië (*vecchio di Rosolini* en *sparacello Palermitano*, Sicilië; *verde calabrese*, Calabrië; *nero di Napoli*, Campanië; *ramoso di Ruvo*, Apulië; *chiacchietegli di Priverno*, Lazio). Lijkt erg veel op de *cime di rapa*, maar heeft steeltjes, bladeren, grotere bloeiwijzen en is vlezig en minder mals.

SMAAK – Uitgesproken, grassig, niet heel bitter.

IN DE KEUKEN – Gestoomd of gesmoord; bij pasta, in een hartige taart.

⑨ BROCCOLO

Broccoli

{*Brassica oleracea italica caput*}

OORSPRONG – Heel Italië (*bronzino di Albenga*, Ligurië; *precoce di Verona*, *di Bassano*, *fiolaro di Creazzo*, Venetië). Let op: op Sicilië betekent broccolo bloemkool.

SMAAK – Tussen zoet en bitter in, soms wat scherp en bitter.

IN DE KEUKEN – Gaat perfect samen met gezouten ingrediënten, vandaar de veelvoorkomende combinatie met *colatura*, ansjovis en Parmezaanse kaas. Gebakken, gratineerd, met pasta.

⑩ FRIARIELLI (Campanië), CIME DI RAPA (Apulië)

Raapstelen

{*Brassica rapa sylvestris esculent*}

OORSPRONG – Zuid-Italië (*aprilatico di Paternopoli*, Campanië).

SMAAK – Uitgesproken, grassig, bitter als de scheuten laat zijn.

IN DE KEUKEN – Met *orecchiette*; gebakken, op pizza, in salades.

⑪ BROCCOLETTO DI CUSTOZA

Bloemkool uit Custoza

{*Brassica oleracea botrytis*}

OORSPRONG – Veneto.

SMAAK – Mals hart, zoet en delicaat; buitenste bladeren intenser.

IN DE KEUKEN – Eerst koken in water dan smoren; met pasta; bij risotto, pesto, ragout, gehaktballen, hartige taart, geconserveerd.

⑫ RAPANELLI, RAFANELLI O RAVANELLI

Radijs

{*Raphanus Sativus*}

OORSPRONG – Heel Italië (*mezzo lungo rosso di Napoli*, Campanië; *tabasso di Moncalieri* en *ramolass*, Piëmont; *ciliegia*, *candela di fuoco*, *candela di Ghiaccio*, heel Italië).

SMAAK – Knapperig, fris, kruidig, matig scherp, doet denken aan mosterd.

IN DE KEUKEN – Voornamelijk rauw gegeten in salade, op brood, in *pinzimonio*.

⑬ RUCOLA OF RUGHETTA

Rucola

{*Eruca vesicaria* (gekweekt); *Diplotaxis tenuifolia* (wild)}

OORSPRONG – Heel Italië.

SMAAK – Intens, bitter met een kruidige nasmaak (vooral de wilde), jonge blaadjes hebben een minder uitgesproken smaak.

IN DE KEUKEN – Voornamelijk rauw gebruikt. Pesto, pizza, pastasalade, vlees en schaaldieren.

VALSE VRIEND

Let op: onderstaande variëteit heet ook een *rapa*, maar hoort niet bij dezelfde familie!

⑭ RAPA ROSSA

Rode biet

{*Beta vulgaris*, *Chenopodiaceae*}

OORSPRONG – Heel Italië.

SMAAK – Zeer mild, geaccentueerd wanneer deze wordt gekookt; sterke plantaardige en aardse smaak, licht zuur.

IN DE KEUKEN – Bladeren kunnen worden gekookt en gesauteerd. De wortel, zeer fijn gesneden in tafelzuur; in de oven, gestoomd; in een vulling, risotto, sap.

ZIE OOK

COLATURA DI ALICI P. 247;
ORECCHIETTE CON CIME DI RAPA
P. 390; RIBOLLITA P. 386.

HET LAND VAN DE LIMONI

Van Sicilië tot Ligurië via Campanië, Italië is verliefd op de citroen.
Van de boomgaard tot het bord, we vertellen je alles over de koning van de citrusvruchten.

ALESSANDRA PIERINI



DE EXPEDITIE VAN DE CITROEN

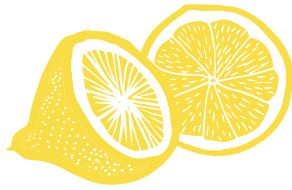
De eerste sporen van de citroen dateren van rond 3000 jaar voor onze jaartelling en verwijzen waarschijnlijk naar Kasjmir. Vanuit zijn geboorteland Azië reisde de gouden vrucht langs de Zijderoute naar het Midden-Oosten. Daar werd de vrucht ontdekt en getemd door de Hebreeën.

Eenmaal gewend in de mediterrane landen verhuisde de citroen naar het zonnige Zuid-Europa. Zijn aanwezigheid in Italië dateert al vanuit het Romeinse Rijk. Enkele afbeeldingen van deze citrusvruchten in Herculaneum en Pompeï getuigen hiervan.

De teelt verdween met de val van het Romeinse Rijk en het is dankzij de middeleeuwse kruistochten dat de citroen in Ligurië terechtgekomen is. In de 13de eeuw hebben de Arabieren de citroen geplant op Sicilië en in het koninkrijk van Napels.

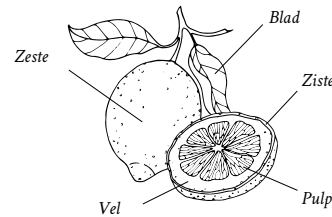
EEN HEILIGE VRUCHT

- *Citrus limon* -



De citroen (*Citrus limon*) is een citrusvrucht. Het is de vrucht van de citroenboom, een fruitboom die tot het geslacht *Citrus* en de *Rutaceae*-familie behoort. Volgens bepaalde genetische studies zou het een oude hybride zijn, waarschijnlijk van de citroen (*Citrus medica*) en de bittere sinaasappel of bigarade (*Citrus aurantium*); maar al eeuwenlang is de citroen een autonome soort die zich vermenigvuldigt door zaad, stekken of enten.

ALLES VAN DE CITROEN KUN JE GEBRUIKEN



De zeste (ook wel *epicarp*, *flavedo*, *buccia* in het Italiaans genoemd) is de buitenste gekleurde schil van de citroen. Het is de zeste waarmee je zowel zoete als hartige recepten een heerlijk accent kunt geven. Deze kan worden gedroogd en gemalen om een poeder te verkrijgen dat vervolgens als specerij wordt gebruikt.

De ziste (ook wel *albedo*, *mesocarp*, *albedo* in het Italiaans genoemd), dat wil zeggen het witte randje dat tussen de schil en het vruchtvlees zit, moet je echter vermijden. Dat is bitter. Je kunt het wel gebruiken om het gelleren van jam te bevorderen. Het vruchtvlees, *polpa* in het Italiaans, omgeven door een dun vlies, *endocarp*, en het sap, *succo*, geven salades, vinaigrettes, vis, wit vlees, cake, crèmes, jam, gelei een boost. De bladeren, *foglie* in het Italiaans, worden gebruikt in aftreksels, in een bouillon of bij wijze van papillotte voor bereidingen in de oven.

RECEPTEN

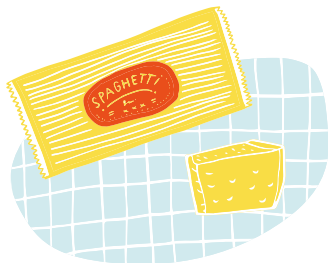
SPAGHETTI AL LIMONE

Als je goede citroenen kunt krijgen, is dit eenvoudige gerecht puur genieten!

VOOR 2 PERSONEN

200 g spaghetti
30 g ongezouten boter
60 g Parmezaanse kaas
1 citroen zonder waslaagje
Enkele takjes platte peterselie of basilicum
Zout en peper

- Kook de spaghetti *al dente* in een grote pan met gezouten kokend water.
- Ondertussen smelt je de boter in een grote braadpan. Voeg 2 eetlepels water toe en meng voorzichtig.
- Rasp de schil van de citroen en pers de vrucht uit (ongeveer 30 ml sap). Zet de geraspte citroenschil apart.
- Voeg het sap en de Parmezaanse kaas toe aan de boter en roer tot je een mooie saus hebt verkregen. Breng op smaak met peper en zout en voeg de schil toe.
- Wanneer de pasta gaar is, giet je deze af en voeg je de spaghetti onmiddellijk toe aan de pan. Roer op middelhoog vuur tot de pasta gelijkmatig met de saus is bedekt. Serveer onmiddellijk, gegarneerd met gehakte verse kruiden.



LIMONCELLO

Onderstaande versie van deze soms wat zoete likeur staat garant voor een intense fruitige smaak!

VOOR 2 L

6 grote onbespoten citroenen
1 l alcohol 95°
1 l water
700 g suiker
... een beetje geduld

- Was en droog de citroenen.
- Verwijder met een mes de gele schil (zonder het witte randje) en doe die in een glazen pot.
- Schenk de alcohol erbij en sluit hermetisch af.
- Schud de pot krachtig voordat je deze in een kast wegzet. Schud de pot dagelijks op dezelfde manier.
- Na een week schenk je het water en de suiker in een pan. Breng aan de kook voor een siroop en laat 3 minuten koken vanaf dat de eerste luchtbelletjes verschijnen. Laat afkoelen.
- Haal de citroenschil uit de pot en meng de alcohol met de siroop. Bekleed een trechter met een stuk kaasdoek en giet het mengsel door de trechter in flessen, om kleine deeltjes eruit te filteren.
- Sluit de flessen goed af en laat minimaal 3 weken rusten.
- Drink de limoncello gekoeld of, nog beter, ijskoud.



CREMA AL LIMONE

Met deze citroencrème kun je de beroemde *delizia al limone van Amalfi* of de *crostata* vullen.

VOOR 2 PERSONEN

120 g fijne kristalsuiker
100 g zachte boter
3 hele eieren
3 onbespoten citroenen
Sap van 1 citroen

- Klop in een kom de eieren en de suiker tot een schuimend mengsel.
- Rasp de schil van de citroenen en voeg deze samen met het citroensap aan het eiermengsel toe.
- Schenk het mengsel in een steelpannetje en voeg de boter op kamertemperatuur toe.
- Zet de pan op middelhoog vuur en smelt de boter al roerend met een garde. Het mengsel wordt langzaam dikker.
- Haal van het vuur zodra het kookt.
- Laat de crème afkoelen en opstijven.



CANARINO

Deze uitstekende digestieve kruidenthee dankt zijn naam aan zijn kenmerkende kanariegele kleur.

VOOR 1 PERSOON

1 onbespoten citroen
1 laurierblad
2,5 dl water

- Verwarm het water met de schil van de citroen en het laurierblad, breng aan de kook en laat 5 minuten zachtjes koken.
- Drink deze kruidenthee heet.
- Je kunt de thee eventueel zoeten met honing.



ZIE OOK

SPAGHETTIFAMILIE P. 211;
LIQUORI P. 285;
CITRUSVRUCHTEN P. 108.

SEIZOEN
HET HELE JAAR DOOR
CATEGORIE
ANTIPASTO
PRIMO PIATTO
MOEILIKHEIDSGRAAD
GEMAKKELIJK

PAPPA AL POMODORO



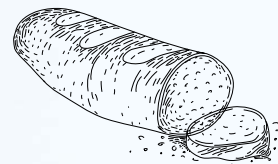
Tomaten, brood, knoflook, basilicum en olijfolie voor een Toscaanse zomerse 'pap', waarvan zowel Florence als Siena zegt dat zij de uitvinder is. Deze soep van brood en tomaten kan zowel warm als lauw worden gegeten!

SACHA LOMNITZ



MEER PAPPA DAN POMODORO

De *pappa* (spreek de dubbele 'p' uit!) is het woord voor de pap voor kinderen, maar het is ook het woord dat volwassenen gebruiken voor peutereten in het algemeen. Het maakt deel uit van de oude traditie van *zuppe* (soepen op basis van brood en groenten). Tegen het einde van de 18de eeuw, toen de tomatenteelt zich over heel Europa verspreidde, vervingen de Toscanen groenten door tomaten. Deze soep waarin droog brood een tweede kans kreeg, was oorspronkelijk lichtroze, met heel weinig tomaten, om het oog en de maag voor de gek te houden



Van een klassieker uit de kinderliteratuur...

La *pappa al pomodoro* komt voor in de kinderroman *Il giornalino di Gian Burrasca* (1907) van Vamba (Luigi Bertelli). De ondeugende Jean la Bourrasque hekelt de hypocrisie van volwassenen en de samenleving. De naam van dit personage wordt tegenwoordig gebruikt voor een grappig kind...

... tot een mythisch lied!

De jonge held slaagt er tijdens het verhaal in om al zijn kameraden de zo geliefde *pappa* te laten eten. In de televisieversie uit 1965 was deze aflevering de inspiratie voor het zo beroemde lied *Viva la pappa col pomodoro*, gezongen door Rita Pavone (Gian Burrasca op het scherm), op de muziek van Nino Rota (Fellini's favoriete componist).

TOSCAANSE INGREDIËNTEN... MAGARI!

Magari! is een zeer veelzijdige uitroep om alle schakeringen van hoop uit te drukken. Het zit allemaal in de toon. Misschien – *Magari!* – vind je *PANE SCIOCCO* (Toscaans brood zonder zout), *BOMBOLINO* of *COSTOLUTO FIORENTINO* tomaten, blaadjes van de *GIGANTE TOSCANO* basilicum en *EXTRA VIERGE TOSCANE BGA* olijfolie uit de heuvels van Florence. O, – *Magari!* – vond je maar *BOMBOLINO* tomaten, laat ze drogen, opgehangen in de kap van je schoorsteen of in je studio. Hun zo geconcentreerde smaak zal je *pappa* verrijken.

HET RECEPT

Een legende kent krachten toe aan de *pappa*: je moet deze verhitten tot er een film op het oppervlak ontstaat, dan zachtjes roeren en dit gebaar zeven keer herhalen. Dan is de *pappa* klaar en kan de magie zijn werk doen...

VOOR 4 PERSONEN

600 tot 800 g rode rijpe tomaten
(Toscaanse of San Marzano variëteiten,
eventueel uit blik of op sap)
2,5 dl groentebouillon
200 tot 250 g oud Toscaans brood
(of ongezouten brood)
3 teentjes knoflook
Circa 12 blaadjes basilicum
(Gigante Toscano of Napolitaanse)

5 el olijfolie (bij voorkeur Toscaanse)
Zout en peper

Was de tomaten, ontvel en ontpit ze en snijd ze in grote stukken. Pel de teentjes knoflook, bruin ze in een grote pan met 3 eetlepels olijfolie. Voeg 5 tot 6 blaadjes basilicum en de tomaten toe. Roer vervolgens het in dunne plakjes of kleine blokjes gesneden brood en de hete bouillon

erdoor. Laat ongeveer 10 minuten op laag vuur staan tot je een dichte pap krijgt die niet uiteenvalt.

Breng op smaak met peper en zout, voeg 2 eetlepels olijfolie toe en laat minimaal 30 minuten van het vuur staan. Serveer warm of koud, gegarneerd met een blaadje basilicum per bord. De *pappa* kan de dag ervoor worden bereid; hij wordt alleen maar lekkerder.

ZIE OOK

TOMATEN P. 28;
SOEPEN EN MINISTRONES P. 150.