



## Nog fijne plekken

Op de noordelijke grens van Veneto, nog net in de provincie Zuid-Tirol en in het hart van de Dolomieten, ligt het gebied **Alta Badia**. Een echte aanrader als eerste stop als je vanuit het noorden op vakantie in Italië komt en houdt van ongerepte Alpenwouden, pastorale weilanden en kronkelende beekjes. Of van skiën, want tussen november en april is dit in de eerste plaats een skigebied. De wandelroutes die in de zomer toegankelijk zijn, behoren tot de beste van Europa, en de streek staat ook bekend als culinaire topbestemming, met een regionale keuken om 'u' tegen te zeggen en enkele (onder andere met Michelinsterren) bekroonde restaurants.

**Camping Sass Dlacia** is de hoogst gelegen camping in de Dolomieten. Het domein grenst aan het natuurpark Fanes-Sennes-Prags waar tal van wandel- en fietsroutes vertrekken en de camping zelf heeft ook allerlei troeven in huis voor vakantiegangers, tot en met wellness-faciliteiten toe. Wij waren er in de zomer samen met veel andere kampeerders en gasten, maar toch heerste er een soort kalme rust. Het moet er ook wondermooi zijn tijdens de wintermaanden.

— Strada Sciarè 11, 39036 San Cassiano

**Camping Cortina** ligt aan de voet van enkele van de mooiste bergen die moeder natuur ons heeft gegeven en heeft camperplekken tussen de sparren: heerlijk. Extra charme-punten voor het koninklijk bedrukte toiletpapier en voor de droogruimte boven het sanitair, speciaal voor kamperende skiërs (of skiënde kampeerders) die blij zullen zijn met de extra plaats om hun ski-uitrusting te luchten.

— Via Campo 2, 32043 Cortina d'Ampezzo

— Camping Sass Dlacia



— Camping Cortina

Nog een moment om in te kaderen: onze overnachting bij een wijnboer in de Barolo-streek, in het noordwesten van het heuvelige Le Langhe. We parkeren onze camper onder de fruitbomen, tussen de glooiende wijngaarden. Een wijnproeverij is natuurlijk een must als je hier bent. De barolo is een krachtige droge rode wijn en de naam is, zoals champagne, bij wet beschermd, met een heleboel regels: een barolo mag bijvoorbeeld uitsluitend van Nebbiolo-druiven – een authentieke druif uit Piemonte – worden gemaakt, van wijngaarden die binnen een strikt omschreven gebied (elf gemeenten) liggen. Het minimale alcoholpercentage moet 13% zijn, en de wijn mag pas ten vroegste na 38 maanden na de oogst van de druiven op de markt komen, met een houtrijping van minstens 18 maanden. Nu, het resultaat van al die voorwaarden mag er zijn: we proeven, genieten en kopen.



Neive

Een leidraad tijdens onze Italiëreis is de lijst van mooiste dorpen in Italië: *I borghi più belli d'Italia*. Het zijn steevast romantische, authentieke pareltjes, soms ietwat verlaten. In Piemonte komen we zo terecht in het middeleeuwse Neive. We vleien ons er neer op een terras en smullen nog maar eens van de lekkernijen uit de streek. Daarbij proeven we van nog meer excellente lokale wijnen, want behalve van de barolo is Piemonte ook de bakermat van de toegankelijke barbera en de nobele barbaresco-wijnen.



# CARNE CRUDA ALL'ALBESE

Wie had ooit gedacht dat steak tartaar ook in Italië een ding zou zijn? Hier komen er echter geen eitjes of worcestershiresaus aan te pas: we gaan voor een pure versie met uitgesproken toppings. En wat voor toppings... citroen en kaas! Wij zijn er verzot op, en doen ze liefst op alles.

Het citroensap zorgt er hier voor dat het vlees toch ietwat wordt gegaard, een beetje zoals bij een ceviche.

Voor 4 personen

zacht stuk mager rundvlees van 500 g  
½ citroen (sap)  
1 teentje knoflook  
flinke scheut olijfolie (extra vierge)  
grof zout en zwarte peper

**Als toppings, naar smaak**  
flinterdunne schijfjes truffel  
of champignons  
Parmezaanse kaas  
rucola  
peterselie  
geraspte citroenschil

Hak het vlees fijn met een scherp mes. Doe het in een mengkom en overgiet met een goede scheut olijfolie. Kruid met peper en zout. Pers er ½ citroen over en rasp er 1 teentje knoflook bij.

Meng alles goed onder elkaar en verdeel het vlees over de borden. Werk af met toppings naar keuze. Serveer met een slaatje of brood.

Portofino binnenvaren is echt prachtig. De – soms extreem grote – luxejachten die er liggen en ook het knappe historische villakasteel Beatrice boven op de rotsen verraden meteen dat dit geen stil vissersdorp is, maar een chique badplaats: al sinds de jaren 1950 is dit 'Saint Tropez van Italië' een populaire vakantiebestemming voor de jetset. Beroemdheden en rijke mensen komen er om te zien en gezien te worden. Hier geen souvenirshopjes langs het water in de jachthaven, maar merken zoals Rolex en Chanel. Toch heeft het stadje zijn pittoreske karakter behouden, en de natuurlijke setting, op een landtong tussen de kliffen, gaat nooit vervelen.





# TORTELLI MET RICOTTA EN SPINAZIE

In dit boek mag één gerecht met zelfgemaakte pasta niet ontbreken, toch? We gaan voor tortelli omwille van een beetje persoonlijke nostalgie: we hadden als jong gezin altijd tortelli in huis om bij grote honger de kleine magen *sito presto* te kunnen vullen.

Vegetarisch  
Voor 4 à 6 personen

**Voor de pasta**  
400 g 00-bloem  
4 eieren  
extra bloem om te bestuiven

**Voor de vulling**  
180 g spinazie  
1 teentje knoflook  
snuf nootmuskaat  
550 g ricotta  
1 el olijfolie  
peper en zout

**Voor de afwerking**  
50 g boter  
50 g Parmezaanse kaas  
zwarte peper

Stort de bloem op je werktafel en maak met je vingers een kuiltje in het midden. Breek de eieren en laat ze zachtjes in het kuiltje glijden en kluts los. Doe beetje bij beetje de bloem bij de eieren en maak eventuele klontertjes los met je vork. Herhaal dit totdat je een stevig mengsel hebt.

Kneed het deeg kort en schraap de bloem van je werkvlak. Het deeg moet zacht aanvoelen en niet plakkerig: doe er dus gerust nog wat bloem bij. Nu mag je het deeg minstens 10 minuten kneden. Doe het deeg in een kom, dek af en laat 30 minuten rusten.

Maak ondertussen de vulling: verhit de olie in een pan en bak de spinazie kort. Rasp er de knoflook bij en kruid met peper, zout en nootmuskaat. Laat de spinazie uitlekken.

Verdeel het deeg in kwarten en rol elk stuk uit tot repen van ongeveer 10 cm. Bestuif met bloem. Meng de spinazie met de ricotta. Schep met een koffielepel de vulling in hoopjes in een rechte lijn op elke reep, met 5 cm tussen elk hoopje. Leg er een andere reep deeg op en snijd met een pastawieltje de repen in vierkantjes.

Kook de tortelli 4 minuten in gezouten water. Smelt ondertussen de boter in een pannetje en giet er een pollepel (soeplepel) van het kookvocht bij. Serveer de tortelli in een diep bord met de botersaus en rasp er Parmezaanse kaas over. Kruid nog extra met zwarte peper.

**PS**  
Door het kneden ontwikkelen zich de gluten en wordt het deeg elastisch.



Een vakantiedag waar we met een gelukkig gevoel aan terugdenken: ons bezoek aan Assisi. Het is wellicht een van de drukst bezochte plekken in Umbrië, en dat begrijpen we onmiddellijk als we de stad zien liggen: de aanblik van het geheel van oude gebouwen in witrozige steen, blinkend op een heuvel in het landschap, is sprookjesachtig. In het middeleeuwse centrum zijn veel sporen van de legendarische geschiedenis van deze stad ongerept gebleven, en dat zorgt voor een unieke sfeer. Een sacrale sfeer zelfs, want Assisi trekt niet alleen toeristen op zoek naar schoonheid, maar ook pelgrims die er komen bidden tot de heilige Franciscus. Drink een koffie op de Piazza del Comune, bewonder de fontein van de drie leeuwen en bezoek de Tempio di Minerva.

— Assisi

# ARROSTICINI

**Streetfood van de bovenste plank: deze spiesjes met lamsvlees of schapenvlees zijn een traditionele delicatessen uit Abruzzo. Je vindt ze bij uitbreiding in de regio's in het midden van Italië bij de lokale *macelleria* (de slager), waar ze de spiesjes ter plaatse voor je grillen op de barbecue en serveren met brood en tomaat.**

Voor 4 personen

300 g schapenvlees of lamsvlees  
(er mag redelijk wat vet aan zitten,  
dat geeft extra smaak)  
4 stokjes of stevige takken rozemarijn  
2 rijpe tomaten  
brood naar smaak  
hotsaus  
peper en zout

Snijdt het vlees in kleine blokjes en spies ze op een stokje of op een stevige tak rozemarijn. Kruid met peper en zout.

Gril de spiesjes boven het houtvuur en serveer met brood, tomaat en een hotsaus naar keuze.





— Positano

De kuststrook heeft de naam gekregen van het grootste stadje, Amalfi, dat ook het historische en culturele centrum is. Boven de pittoreske straten en pleinen torent hier de 11de-eeuwse domkerk, gebouwd in de Siciliaans-Arabische stijl. Maar de andere dorpjes en stadjes zijn evenzeer de moeite. Neem nu Positano, waar de met een soort van keramiek bedekte koepel van de basiliek glinstert in het zonlicht, en waar tussen de huizen mooie kleurrijke tuinen en terrassen zijn aangelegd. Elk dorpje heeft zijn eigen sfeer en karakter, maar wat ze gemeen hebben zijn de gezellige terrasjes, de heerlijke ijsjes, de kwalitatieve wijnen en de shopjes waar je keramiektiegels, limoncello of andere lokale producten vindt. Liefst bedekt met of gemaakt van citroenen: dé specialiteit van de streek. Je ziet ze overal, aan de bomen, in je bord en op souvenirs. Je kan Amalfi bijna niet verlaten zonder een gevulde citroen met citroenijs te eten!





Op een half uur varen van Sorrento ligt het kleine, wondermooie eilandje Capri. Je kan gewoon een ticket kopen voor de heen- en terugvaart, maar ook voor een rondvaart ter plaatse, en dat is echt de moeite. De boot brengt je langs het huis van Sophia Loren en de oude vuurtoren, dwars doorheen de natuurlijke boog van de Faraglioni-rotsen en, als de zee het toelaat, tot aan de befaamde blauwe, witte en groene *grotto*. De kers op de taart is een duik in het water vanaf de boot, midden in de zee, net voor je de haven van Capri weer binnenvaart. Aan land kan je in Anacapri met de stoeltjeslift naar de hoogste top van het eiland, waar je kan genieten van een onvergetelijk uitzicht. Dan snapt een mens meteen waarom veel sterren en jetsetters dit eiland uitkiezen voor een luxueus tweede verblijf of een vakantie ...



# CEVICHE ALL'AMALFITANA

**Een echte ode aan de Amalfikust is deze ceviche van verse inktvis met veel citroen. Het is nog maar eens een voorbeeld van de eindeloze en overheerlijke culinaire mogelijkheden van verse topproducten van zuiderse kuststreken.**

Voor 4 personen

250 g inktvis  
(tubes of tentakels, liefst seppia)  
½ venkel  
2 citroenen  
chilipoeder  
½ bos basilicum  
4 el olijfolie (extra vierge)  
peper en zout

Snijd de inktvis in dunne gelijke stukken. Snijd de venkel en één citroen flinterdun met een mandoline.

Verdeel de venkel en citroen op een schaal en leg er de plakjes inktvis over. Overgiet met olijfolie en het sap van de andere citroen. Kruid met peper, zout en chilipoeder.

Laat 20 minuten rusten in de koelkast en werk af met basilicum.

