

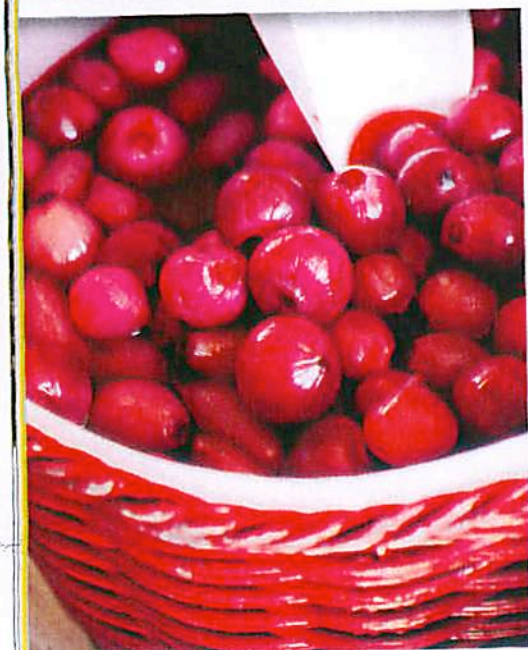
PROEF DE TRADITIE VAN ITALIË

Niet Toscane, niet Piemonte, maar **Emilia-Romagna** heeft de rijkste keuken van Italië.

Culinair schrijver Onno Kleyn neemt het oostelijke gedeelte onder zijn culinaire loep.

TEKST: ONNO KLEYN FOTOGRAFIE: ESTER GEBUIS





Laag licht schampt langs de huizen, zet de oude stenen van de gevels in een gouden gloed. Daar waar het niet komt zijn poelen van blauwe schaduw. Een paar eerste herfstbladeren dansen door de straat, gedreven door een briesje dat naar houtvuur ruikt, naar de rook van eiken blokken in gietijzeren kachels. De avond nadert in Savigno, een bergstadje op een half uurtje van Bologna, dat zichzelf *città del tartufo* noemt, 'stad van de truffel'. Overal in de Apennijnen worden truffels gevonden, verschillende soorten in verschillende seizoenen, maar hier zijn de omstandigheden erg gunstig.

Net aangekomen zijn we langs de drukke wegen vanaf het vliegveld van Bologna naar deze streek gereden. We gaan een duik nemen in de keuken van Emilia-Romagna, de rijkste van Italië, de keuken die samen met die van Florence aan de basis stond van alles wat gastronomie heet. Nee, dat is geen loze bewering. Hier ontstond aan het eind van de middeleeuwen de culinaire verfijning die door zou werken in de Franse keuken, in de

haute cuisine, tot op de huidige dag. Zonder de 16^e-eeuwse koks van Bologna, van Ferrara, van Modena en Parma geen Escoffier, geen Paul Bocuse, geen Jonnie Boer.

Maar het leven bestaat uit keuzes maken. Emilia-Romagna is groot. Parma hoort erbij, met zijn kaas en zijn ham, Modena ook, waar de fameuze balsamicoazijn vandaan komt. We gaan ze dit keer echter niet bezoeken. We dwalen culinair in en om Bologna, gaan naar Ferrara, de delta van de Povlakte, en Ravenna. Op zoek naar de smaken van het land en de stad, de smaken van vroeger en van nu. De onnavolgbaar lekkere textuur van de gevulde pasta, het rulle van de vleessaus waar Bologna zijn naam aan verbindt, de verbluffende intensiteit van de rodewijsalami van Ferrara. En de truffels van Savigno, natuurlijk, natuurlijk.

WITTE TRUFFEL

'Vijfenzeventig jaar bestaat onze trattoria nu,' zegt Alberto Bettini. 'In 1934 opende mijn grootvader Amerigo dit eethuis.' Wat verwerkt werd in de naam: Amerigo 1934. Vandaag de dag is de trattoria in Savigno beroemd, en desondanks nog steeds bescheiden. Zoiets kan toch alleen in Italië: simpel koken, alles met de hand doen, eersteklas ingrediënten gebruiken en dan een Michelinster krijgen. Hier geen gefröbel op het bord, geen flintertje van dit bij een reepje van dat. Neem ons voorgerecht, met het mes gehakte rauwe tartaar van een lokaal runderras, aangemaakt met sjalotjes, olijfolie en besneeuwd met geraspte zomertruffel. Eenvoudig, ja, als je maar weet hoe. En waar. Waar je je spullen haalt, je truffel, je olie, je vlees.



■ Fotograaf **Ester Gebuis**: 'Ik hou van knusse, oude stadjes, zoals Savigno. De eerste avond aten we met de complete dorpsbevolking aan lange tafels in een grote zaal. Door het harde tl-licht was het niet sfeervol te noemen, maar het was reuze gezellig en het eten was heerlijk. Het was een waar genot om deze culinaire reis te mogen fotograferen.'

Van linksboven met de klok mee: *antipasto misto*, een combinatie van voorgerechten, met worst en kaas; de kerk van Apollinare in Ravenna; bij Orsatti in Ferrara rolt de bakker broodstengels met rauwe ham; ingemaakte bessen op Ca' Soave; in Savino betekent een vervroegd pensioen eigenlijk niets anders dan genieten van het rustige Italiaanse tempo. Openingspagina, van linksboven met de klok mee: een *pranzo di lavoro*, de lunch voor de arbeiders; tomaten in enorme variatie, de ene soort is nog net iets zoeter dan de andere; even bijkletsen voor de toonbank van Simoni in Bologna; een schattige Fiat 500 in de Giardiniera-uitvoering is helemaal thuis op de smalle Italiaanse wegen.

Da Amerigo is maar een klein lokaal, ouderwets ingericht met veel hout, oude spullen, prenten en historische foto's aan de muur. De kleinzoon van Amerigo, Alberto, is op en top de moderne Italiaanse restaurateur, die exact de balans bewaakt tussen traditie en moderniteit, die de wijnen selecteert en de sfeer bewaakt.

Tijd voor witte truffel. Op het bord, op de tagliatelle. 'Die pastavorm is een icoon van Emilia-Romagna,' zegt Alberto. 'Natuurlijk wordt hij hier in huis zelf gemaakt, met eidooiers, meel van harde tarwe en een lepeltje water. Verder niets!' Nee, behalve dan nog de krachtige armen en de ervaring van een dame uit het dorp. Nu verschijnen die tagliatelle al dente gekookt, omgeschept met wat boter. Aan tafel hanteert Alberto persoonlijk de truffelschaaf; witte truffel wordt niet in de keuken verwerkt, maar gaat rauw op de pasta. En daar is die fantastische geur, dat aroma van bossen en oude kaas, van paddestoelen en knoflook, van vreemde zaken als vleugen zweet en wellustige dingen. Truffel lijkt meteen contact te maken met basale gevoelens van lekker. Noem het sensualiteit. Samen met de

schaarste – de witte herfst-truffel, de Tuber magnatum pico, is de meest begeerde van alle truffelsoorten – leidt dat tot zeer hoge prijzen. Een truffeltje van een half ons, 50 gram, moet al snel 150 euro opbrengen. Zelfs ter plaatse!

Bolognese

Raadseltje: welk gerecht kun je nergens in Bologna eten? Antwoord: spaghetti bolognese. Dat is een Franse (!) uitvinding. Spaghetti en andere droge pasta zonder eieren komt uit het Italiaanse zuiden. Bolognesi kijken daarop neer; zij gebruiken ei in hun tagliatelle en lasagne. De echte bolognesesaus, *ragù bolognese*, ziet er niet uit als dat wat wij als zodanig kennen. Er zit nauwelijks tomaat in, wel wijn en melk, en het vlees is veel grover gehakt. ■

gens zijn alweer van enkele dagen geleden, van voor onze aankomst. Maar de lage zon is niet meer in staat het natte woud op te drogen. Alles glinstert, de bladeren, de voren in de grond. Modder kleeft aan onze schoenen en alles is doodstil. Zouden de vogels soms voelen dat het jachtseizoen is begonnen?

Truffelhond Camilla is de oude rot in het vak, Boss is zijn pupstatus nog maar nauwelijks kwijt. Allebei schieten ze van hot naar her onder de struiken, slaan hoeken en steken telkens weer een diepe, brede afwateringsgreppel over, die nu gevuld is met glanzend grijze prut. Voor hen is het een sprongetje, voor ons een af en toe niet goed aflopend avontuur. Maar dan ruiken ze iets en snelt Donini toe. De honden krijgen een brokje en de grond wordt voorzichtig opengemaakt met een soort schepje. Daar is het dan,

TORTELLONI, PASTA MET BRANDNETEL, VERSE KAAS EN ACETO BALSAMICO

op het oog een kluitje modder, maar wel eentje die een zinderend aroma verspreidt. Leemkleurig, vuilwit, geelwit met grijs. Ironisch bijna: lelijk maar duur. Echte truffelzoekers, *tartufai*, hebben hun eigen terreinen, waarvoor ze huur betalen aan de eigenaar. Daar heeft Donini ons niet mee naartoe genomen. Achter de goedlachsheid gaat altijd wat wantrouwen schuil. Waar wij nu lopen is openbaar terrein. Iedereen mag hier komen zoeken. Vandaar dat het bij dat ene truffeltje blijft en we op de lunch aan gaan.

BITTERE WIJN

Bij Ca' Soave wordt alles zelf gemaakt. 'Alles!' roept moeder Anna Russomanno trots, 'dus niet alleen de wijn, de pasta en het brood, signore. Ook de tarwe voor dat brood komt van onze eigen akker, de groente uit onze tuin en de kruiden van de terrassen tegen de helling van de berg achter ons huis!' Ze laat het ons allemaal zien, terwijl dochter Sara in de keuken het eten bereidt. Het heeft iets paradijselijks, dit oord, een smaakvol gerestaureerd 18e-eeuws boerenhuis naast een dikke toren uit 1100, waar gegeten en geslapen kan worden. Maar dat geldt alleen voor de gasten. De bewoners zijn voortdurend in touw. Nu is de wijn oogst in volle gang, worden de trossen cabernet sauvignon geplukt. Volgend voorjaar zijn zij de wijn geworden die als Colli Bolognesi in de flessen gaat.

Flinterdun gesneden worst en spek met ingemaakt mosterd-fruit komt op tafel, gevolgd door tortelloni, gevulde pasta met brandnetel, verse kaas en zeer oude aceto balsamico. Uitstekende Pignoletto klokt in het glas, wit, licht en fris. En na het gesmoorde varkensvlees met appel proeven we nog de jarenlang gerijpte Cabernet Chinato, met kruiden bitter gemaakte wijn waaraan de

Van linksboven met de klok mee: pastamaakster Hilda toont trots haar gevulde pasta; het Piazza Maggiore in Bologna; op Ca' Soave wordt de cabernet sauvignon geoogst; de hit van de laatste jaren: 'cappuccino-art'; de lekkerste groenten vind je in de Quadrilatero, de gastronomische wijk van Bologna; de elegant gerestaureerde herberg Ca' de' Vè in Ravenna is bijzonder sfeervol. Hoewel hij overspoeld wordt door toeristen, is het een ware aanrader. Ook de inwoners van Ravenna trotseren de menigte op zoek naar een tafeltje of om een afhaalmaaltijd te bestellen.





Italianen een gunstig effect op de spijsvertering toeschrijven.

Urenlang kun je door Bologna lopen zonder last te hebben van het weer: daar zorgen de arcaden voor. Alle ietwat belangrijke straten hebben aan weerszijden brede galerijen die beschermen tegen de regen en de zon. Eronder vind je naast prachtige winkels veel terrasjes; een stadsbezoek is uiterst aangenaam. We steken het immense Piazza Maggiore e del Nettuno over, groeten de stenen Neptunus die geflankeerd wordt door weelderige nimfen die water uit hun borsten laten spuiten, en duiken Il Quadrilatero in, de paar straatjes die het kloppende culinaire hart van Bologna vormen. De beste vis, de beste vleeswaren, de beste pasta, de beste wijnen, alles is hier superlatief.

Het is druk bij Simoni, een winkeltje dat uitpuilt van de kostelijkste eetbaarheden, worsten, kazen, hammen, mortadella's – 'zonder pistachenootjes signore, die horen er helemaal niet in!' –, buffelmozzarella's en kruimelige ricotta. Mensen staan in de rij, mensen wachten, mensen zijn geduldig, want hier koop je het beste van het beste. 'Liever goed eten dan op vakantie naar de Malediven,' vertelt een klant. 'Bologna la dotta, Bologna la grassa,' zo zegt men, waarbij 'dotta', wijze, aan de oudste universiteit van de wereld refereert, en 'grassa', vette, in de ouderwetse zin als 'rijk' moet worden opgevat. Rijk was en is ook het eten hier, de tafels, de winkels. Er zijn nog meer bijnamen voor de stad. 'De stad met de drie t's' bijvoorbeeld, torri (torens), tette (hm, ja, dat schijnen we als 'vrouwen' te moeten opvatten) en tortellini (gevulde pasta).

We mogen een kijkje nemen achter de schermen van Paolo Atti & Figli, dé maker van verse pasta. In een blinkend betegeld lokaal laat pastamaakster Hilda zien hoe de fameuze tortellini worden gemaakt. En ook hier gaat het weer om de superlatieven, het beste meel, de geelste, zeg maar roodste, eidooiers, het mooiste kalfsvlees voor de vulling, de rijpste Parmezaanse kaas. Men doet hier geen concessies aan kwaliteit, omdat het niet nodig is; de klanten komen toch. Nee, er zijn geen directe vluchten van Bologna naar de Malediven.

SPECERIJEN

Bologna, Florence, Ferrara en andere steden bloeiden in het eind van de middeleeuwen. Hun rijke heersers, hun rijke burgers gaven de aanzet tot de renaissance, die niet alleen in de kunsten ontstond, maar ook aan de eettafels. Waar in de eeuwen daarvoor ook de rijken hun macht culinair uitdrukten in de hoeveelheid – zij hadden vooral veel vlees – ontstond nu de wens om bijzondere

Lambrusco

Hij heeft een slechte naam bij wijnkeners: de Lambrusco. Dat is maar deels terecht. Jarenlang is er flauwe, zoete wijn met die aanduiding geëxporteerd. Maar er is ook goede! Pittige rode, met soms een beetje zoet, soms helemaal niets, en altijd een verheugend bittertje achterin. Die vind je juist in Emilia-Romagna zelf. En wil je de gok niet nemen, dan blijken er uitstekende 'gewone' wijnen te zijn uit de Colli Bolognesi, wit, rood, licht of wat zwaarder. Van de Albana di Romagna moet je de intens zoete, rijke passito geprobeerd hebben, maar er is ook verdienstelijke droge witte. En de Sangiovese di Romagna is al net zo vriendelijk, in smaak en in prijs. ■

ingrediënten te gebruiken, dure spullen waarmee de elite zich kon onderscheiden. Dat waren in eerste instantie specerijen, 'peperdure' ingrediënten die vanuit Azië werden aangevoerd. Maar ook salades verschenen, en koks besteedden aandacht aan het uiterlijk van de schotels. Hier ontstond de verfijning waar de Fransen jaloers naar keken. Het verhaal dat Caterina de' Medici verantwoordelijk is voor het ontstaan van de Franse keuken klopt niet. Lang is gedacht dat zij in 1533, bij haar huwelijk met Hendrik de Tweede, de Franse hofkeuken in een Italiaanse heupzwaai nam. Jammer, maar dat bleken verzin-sels. En het was ook niet nodig; Italië was in de zestiende eeuw net zo in de mode als vandaag de dag. Zonder de kookboeken van Scappi, Sacchi en Martino was de Franse keuken niet geworden wat hij was.

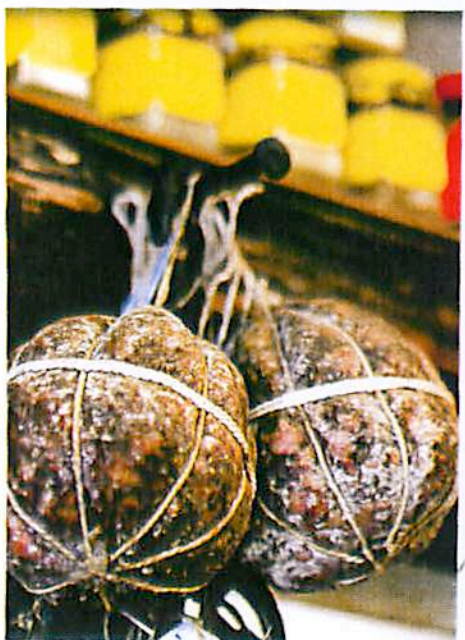
Terug naar Emilia-Romagna. Hier waren de producten waar de renaissancekoks op konden bouwen. De hammen van Parma waren er al, net als de Parmigianokaas. De aceto balsamico is ook van middeleeuwse oorsprong; tijdens de pest van 1348 sprenkel-den mensen het op drempels en vensterbanken in de hoop de ziekte buiten te houden. En dan de pasta. Ook die bestond allang; Boccaccio schrijft in datzelfde pestjaar in zijn *Decamerone* al een verhaal over Luilekkerland, waarin sprake is van pasta: 'En er was een berg van geraspte parmigianokaas, waarbovenop mensen stonden die niets anders deden dan macaroni en ravioli maken.'

SPINAZIE EN VERSE KAAS

Dat is het in Italië: er is zo gruwelijk veel moois. De stad Ravenna zit er vol mee en alles went, dus een gemiddelde Ravenneer ver-hikt of verzwikt niet van acht monumenten op de Unesco-We-relderfgoedlijst, van Byzantijnse mozaïeken van 1500 jaar oud, van fresco's of Lombardische doopvonten. Ik wel. Ik gaap naar de gouden schittering van de San Vitale, naar de beeltenissen van heiligen en Christus in majesteit, zie het detail waarmee het mozaïek is gemaakt en voel het ontzag dat de keizer door deze archi-tectonische luister opriep. Ravenna was in de zesde eeuw een buitenpost geworden van het Oost-Romeinse Rijk, een stuk Italië dat door de Griekssprekende soldaten was veroverd, en dat onder het bewind van een stadhouder, exarch, stond.

Geen galerijen in het Ravenna van vandaag de dag – dat trou-wens grotendeels overeenkomt met dat van eeuwen terug. Wel gezellige terrassen en blinkende designbars op de Piazza del Popolo. Keizer Justinianus, die de San Vitale liet bouwen, is nooit in Ravenna geweest. Pech. Heeft hij ook de *piadina* gemist, de specialiteit van de Romagna. Wij eten hem in het stijlvolle Ca' de'

Linkerpagina: Signore Simoni laat proeven van de beroemde vleeswaren van Bologna. Het winkeltje van Simoni is plaatselijk een begrip en mensen sluiten dan ook met liefde achter in de rij aan voor de beste kazen, worsten en hammen van de stad.



Vèn, een gerestaureerde herberg uit de middeleeuwen, waar vooral de 19^e-eeuwse plafondschildering opvalt. In een open keukentje bakt een stevige moeke de piadina's. Dat is niks meer of minder dan een dun, nauwelijks gerezen brood waarin naast meel en water ook wat reuzel is gebruikt. Er kan van alles op, maar het kenmerkendste zijn parmaham en gebakken spinazie met *squacquerone*, de lokale verse kaas. Smakelijk, maar het is geen gerecht dat de reis waard is. Nou, Ravenna heeft dat dan ook niet nodig.

KISTEN ANSJOVIS

Tijd om te gaan rijden. Langs de Adriatische kust, de stranden en de pijnboombossen waar in het korte hoogseizoen honderdduizenden Italiaanse families hun vakantie doorbrengen. Comacchio is het eerste doel, het 'tweede Venetië', een stadje achter de lagunes, in de Podelta die nog zo lang geleden garant stond voor malaria en een kort leven. Sinds de uitvinding van insecticiden is dat verbeterd. Nu is het moerasgebied met zijn brakke binnenmeer, le Valli di Comacchio, een toevluchtsoord voor vogels.

Comacchio zelf is in de twintig jaar dat ik er niet ben geweest een toeristenoord geworden. De kanaaltjes zijn aardig, de bruggen fraai, maar de goedkope restaurantjes beheersen het beeld te veel. De lokale specialiteit, nog zonder enige terughoudendheid geafficheerd, is paling. Maar deze Nederlander kent de bezwaren te goed. De verwerking van paling is erg dierenvriendelijk, dat kan niet meer.

Buiten de stad, aan de rand van het binnenwater, bevestigen twee mannen hun netten aan hun roeiboten om te gaan vissen. 'We zijn gepensioneerd!' Kijk, dat verklaart alles. Aan hengels doen ze hier niet. Hun vierkante netten worden horizontaal neergelaten en weer opgehaald. De vis die zo dom is erboven te zwemmen is het haasje. De realiteit leert dat alleen klein grut omhoog komt. Goed voor de soep, *brodetto*.

Iets verderop, in de haven van Porto Garibaldi, worden de boten van de professionele vissers gelost. Kisten en kisten vol ansjovis komen van boord, van het ene stel krachtige armen in het andere. Een paar scheppen ijs erop en verder, naar de pallets, de vrachtwagen, de afnemers. En er is meer, zeebaarzen, zandhaaien, mullen. Een doorsnee van wat hier aan land komt staat ook op de kaart van restaurant Bagno Sole, inclusief moten polsdikke paling van de gril en de mantisgarnalen, *canocchie*, die hier veel voorkomen.

STAD VAN HET BROOD

Salama da sugo heet hij, 'sausworst'. Het is de specialiteit van Ferrara en hij heeft een glorieuze smaak, heftig, intens, en daarom misschien niet ieders ideaal. Maar ik ben gelukkig. In de Osteria del Ghetto verbrokkelen ze de warme worst op een bed puree.

Simpel, maar o zo lekker. We drinken er een glas Bosco Eliceo bij van het huis Corte Madonnina, eenvoudige, ongepolijste rode wijn van de zandgronden langs de Adriatische Zee, een eind verderop.

Ferrara is alweer zo'n culinair baken in Noord-Italië, hoewel de reputatie bij buitenlanders niet groot is. Misschien vallen de fietsen meer op; de fietsdichtheid is even groot als in een willekeurige Nederlandse stad. Of misschien beneemt het kasteel van de hertogen van Este het zicht op de rest, een meer dan imposant fort midden in het centrum, vol van kunst en sterke verhalen (jongste zoon pleegt overspel met vaders minnares: 'Hier zijn de kerkers waar ze opgesloten zaten... voordat ze beiden werden onthoofd').

Ferrara is ook de stad van het brood, hoewel wat mij betreft de fraaie vormen (een brood van gedraaid deeg in de vorm van een spin met vier poten heet *la coppia*, 'het echtpaar', en heeft nu zelfs een beschermde herkomstbenaming) meer in het oog springen dan de goede smaak. En ten slotte is Ferrara een voorbeeld van renaissancistische stadsplanning, in de wijk ontworpen door Biagio Rossetti. Op de fiets gaan we langs de palazzi uit die tijd, over de nog altijd intacte stadswallen, door de middeleeuwse buurten en om de kathedraal, die als een van de weinige nog net als vroeger is omgeven door een rand aangebouwde winkeltjes. We proberen de daar bot tegenover gevestigde McDonald's te negeren en parkeren achter de kerk bij de zeer gewaardeerde Osteria Al Brindisi voor de lunch.

Worstensoorten komen er bij ons op tafel, gevolgd door de *pasticcio di maccheroni*, pasta in pasteideeg, en wij proeven zowel de hartige als de zoete (!) versie. Advies: neem de eerste. En opnieuw is er de *salama da sugo* met rode wijn en specerijen, zes maanden gerijpt, zes uren gepocheerd en dit keer in plakken gesneden en op aardappelpuree geserveerd.

Al Brindisi is de oudste herberg van de stad (14^e-eeuw) en tegelijkertijd de hipste. Hip zoals dat in Italië kan, met uiterst ouderwetse gerechten, donkere balken en oude flessen langs de wand, maar met jazz uit de speakers en een flitsende eigenaar, Federico Pellegrini, wiens lange haren wapperen als hij met weer een andere, bijzondere wijn aan komt snellen. Laat ik hem als symbool van het culinaire Emilia-Romagna voorstellen. Zijn keuken is exemplarisch; oude gerechten bestaan hier als onderdeel van het moderne leven. Dat is Italië, het land waar ook in de keuken historie en het hedendaagse geen gescheiden werelden zijn, maar op een aangename, organische manier verweven.

Onno Kleyn is culinair journalist en schrijver van het Reiskookboek Italië. Fotograaf Ester Gebuis reisde eerder voor Traveler naar Londen.

Van linksboven met de klok mee: de jaarmarkt in Savino zorgt voor bijzondere bezoekers, onder wie zelfs die met antieke voortuigen; tortelloni met pompoen zijn een specialiteit van Ferrara, en besprenkeld met oude aceto balsamico smaken ze nog beter; Ferrara kent dankzij allerlei mooie boetiekjes veel modieus geklede Italiaanse vrouwen; *salama da sugo* is de specialiteit van Ferrara. Deze 'sausworst' met rode wijn en specerijen rijpt maandenlang en heeft hierdoor een uitgesproken smaak; op Ca' Soave is de wijnoogst in volle gang en gezamenlijk steken de bewoners van dit boerenhuis de handen uit de mouwen. Eenmaal geplukt gaan de druiventrossen in kleine kratjes.

De reis

Bologna ligt op ruim 1200 kilometer van Utrecht. Als je wil vliegen: KLM, www.klm.com, en Alitalia, www.alitalia.com, vliegen dagelijks van Schiphol op Bologna. Brussels Airlines, www.brusselsairlines.com, vliegt vanaf Brussel. De vlucht duurt ongeveer twee uur.

Vervoer ter plaatse

In de steden is alles makkelijk te voet bereikbaar. Daarbuiten is een (huur)auto onmisbaar.

Elektriciteit

Stopcontacten wijken soms af (Italiaanse stekkers hebben soms drie pinnen) maar vrijwel altijd kun je je Nederlandse stekkers gewoon gebruiken.

Overnachten

La Locanda in Savigno heeft zeer bijzonder vormgegeven kamers die bij trattoria **Amerigo 1934** horen, een stukje verderop in het dorp. Stijlvol, halfindustriële materialen, www.amerigo1934.it. Het sfeervolle **Ca' Soave** heeft vier ruime gastenkamers, midden in de heuvels, www.casoave.it. In Ferrara vonden we het uiterst charmante Bed & Breakfast **Dolce Mela** ('zoete appel'), midden in het middeleeuwse gedeelte. Zeer rustig en op loopafstand van zo ongeveer alles: www.dolcemela.it.

Eten

- **Da Amerigo 1934**, Savigno, www.amerigo1934.it
- **Ca' Soave**, Fagnano di Castello di Serravalle
- **Diana**, Via dell'Indipendenza 24, Bologna
- **Ca' de Vèn**, Via Corrado Ricci 24, Ravenna, www.cadeven.it
- **Bagno Sole**, Via dei Mille 28, Porto Garibaldi, www.bagnosole67.it
- **Osteria del Ghetto**, Via Vittoria 26, Ferrara, www.osteriadelghetto.it
- **Al Brindisi**, Via Adelardi 11, Ferrara, www.albrindisi.net



Bologna telt kilometers galerijen, en daaronder ook talloze terrasjes.

Traveler-tip

Stap even binnen bij **Le Stanze Café** in Bologna, Via del Borgo San Pietro 1. Je vindt er hip design in een voormalige kapel uit de zestiende eeuw vol met fresco's.

Het Italiaanse menu

Een Italiaanse maaltijd bestaat van oudsher uit een *primo*: pasta, risotto

of maaltijdsoep, gevolgd door een *secondo*: vlees of vis en een apart bestelde *contorno* van groente of aardappelen. Een *dolce* - toetje - besluit het geheel. Voor de *primo* kan nog een *antipasto* worden besteld, een hors-d'oeuvre. Vaker en vaker wordt de *primo* echter ingevuld voor een antipasto of laat men de *secondo* weg. Ook de Italianen moeten op de calorieën letten.

Kookschool

La Vecchia Scuola, Bologna, kookcursussen van 1, 3 en 5 dagen voor beginners en gevorderden, www.lavecchiascuola.com.

Culinair winkelen

- **Simoni**, vleeswaren en kaas, Via Drapperie 5/2a, Bologna, www.salumeriasimoni.it
- **Paolo Atti & Figli**, brood, banket en vooral pasta, Via Drapperie 6, Bologna, www.paoloatti.com.

- **Antica Aguzzeria del Cavallo**, ijzerwaren, kookspullen, messen, Via Drapperie 12, Bologna, www.aguzzerialcavallo.it
- **Tamburini**, delicatessenwinkel voor pasta, Via Caprarie 1, Bologna, www.tamburini.com
- **Enoteca Gilberto**, wijnen, Via Drapperie 5, Bologna
- **Forno Gianfranco Orsatti**, broodspecialiteiten, Via Cortevicchia 33, Ferrara
- **Macelleria Succi**, slagerij voor worst en salama da sugo, Via Garibaldi 123, Ferrara.

Boeken

- **Reishandboek Emilia-Romagna**, uitgeverij Elmar, € 13,50, ISBN 9879038913389
- **Merian live/Emilia Romagna**, uitgeverij Deltas, € 9,95, ISBN 9789024377657
- **De wetenschap in de keuken en de kunst om goed te eten**, Pellegrino Artusi, uitgeverij Peereboom, ISBN 9789077455265, € 49,95 (tijdloos standaardwerk uit 1891, met honderden recepten die lezen als een miniverhaal)
- **Culinair reiswoordenboek Italië**, Onno Kleyn, uitgeverij Het Spectrum, € 9,95, ISBN 9789027466594.

Meer informatie

Italiaans verkeersbureau, Stadhouderskade 2, 1054 ES Amsterdam, tel. 020 6168244, www.enit.it. Toeristische informatie over Emilia-Romagna, www.emiliaromagnaturismo.it.

Gouden standaard

De *tagliatella* (enkelvoud van *tagliatelle*) is zo belangrijk voor Bologna dat de Broederschap van de Tortellino en de *Accademia Italiana della Cucina* er in 1972 een gouden standaard voor hebben laten maken. Je kunt deze ideale pastasliert zelfs bezichtigen in het gebouw van de plaatselijke Kamer van Koophandel. Volgens de officiële richtlijn moet een *tagliatella* gekookt 8 mm breed en 0,6-0,8 mm dik zijn. Voor de lengte bestaan geen voorschriften, hij mag zo lang of kort zijn als de kok wenst. Die Broederschap heeft verder nog 'officiële' recepten voor bolognesesaus, lasagne en uiteraard tortellini opgesteld. ■