

Culinair Calabrië





Chef Vincenzo Grisolia van restaurant Vigni; op de cedroplantage; cedrotaart; een cedro.

De zuidelijke regio Calabrië staat nog niet echt bekend om zijn culinaire hoogtepunten en wijnen. Rode uien uit Tropea, bergamot en peperoncino zijn Calabrese producten die al wat bekendheid genieten, maar er blijkt veel meer te zijn. Op ontdekkingsstocht met een Calabrese foodie.

TEKST & FOTOGRAFIE PAUL VAN EIJDHOVEN

W

eliswaar heeft Calabrië zijn eigen lucht-haven, Lamezia Terme, maar die is buiten het seizoen niet echt handig te bereiken, dus vliegen we in alle vroegte naar Napels. Nadat we onze huurauto hebben opgehaald begint de rit die in tweeënhalft uur, via Campanië en een heel klein stukje Basilicata, naar Calabrië leidt. Luigi zal de komende dagen mijn gids zijn. Hij is Calabrees van huis uit maar sinds een aantal jaren woonachtig in Amsterdam, waar hij een winkel runt met Calabrese delicatessen en wijnen. Terre Lente. We zijn pas net Calabrië binnengereden als de eerste culinaire stop zich aandient, restaurant Vigni aan de lungomare in

Scalea, met uitzicht op zee. We worden vriendelijk ontvangen door chef Vincenzo en daarna volgt de eerste van een reeks heerlijke maaltijden op Calabrese bodem. Na zeer smakelijke mosselen volgen spaghetti met ansjovis, broodkruim en peperoncino, en zwaardvis gegratineerd met sinaasappel, citroen en cedercitroen. We sluiten af met een gemengd dessert. Als dit het niveau is dat Luigi Pucciano voor me in petto heeft, prijs ik me gelukkig. Na de lunch maken we nog even een wandelingetje over het strand. Het is ver buiten het seizoen, dus hoewel het prachtig weer is, is het rustig. Luigi móet even het zeewater voelen dus slentert wat door de branding. Intussen verbaas ik me over een vrouw die ongestoord aan het bellen is, terwijl ze tot haar middel in de zee staat. Ach ja, Italianen en hun mobiel. Een kilometer of tien verder, even het binnenland in, ligt Santa Maria del Cedro. Tijdens de lunch kwam hij al ter sprake,

maar voor mij is de cedercitroen (of cederaappel), in het Italiaans *cedro*, een geheel nieuw fenomeen. Hier in dit dorp dat naar de vrucht vernoemd is, gaan we een plantage bezoeken. Onder netten die de zon moeten tegenhouden groeien de planten waaraan de groene vruchten hangen die twee à drie keer zo groot zijn als een citroen. Er worden hier allerlei producten van en met de cedro gemaakt, maar degene die ons rondleidt vertelt een bijzonder verhaal. Ieder jaar komen rabbijnen uit Israël, de Verenigde Staten en Groot-Brittannië hier naartoe om de mooiste exemplaren te kopen, die dan tijdens het Loofhuttenfeest in de synagoge aan de joodse gelovigen worden getoond. De cedro is een van de symbolische planten die in de Tora worden genoemd als onderdeel van dit feest. Het moet een bijzonder gezicht zijn in dit dorpje in het diepe zuiden wanneer hier ineens allemaal rabbijnen rondlopen. Uit eerbied voor hen worden normaliter overigens geen andere bezoekers toegelaten op deze plantage. Na een tussenstop in de badplaats met de prachtige naam Diamante gaan we naar

Altomonte, waar we de nacht doorbrengen in hotel Barbieri. Het hotel ligt op een heuvel tegenover het oude centrum, waardoor je een fraai uitzicht hebt. Naast het hotelrestaurant heeft Barbieri ook nog de Cantina Barbieri in het stadje zelf, waar we van een zeer smakelijk diner genieten.

Symbool van de vlag

De volgende ochtend worden we opgewacht door Enzo Barbieri, de oprichter van het bedrijf. De dagelijkse leiding van het hotel heeft hij inmiddels overgedragen aan zijn zoon Michele, maar Enzo houdt zich nog druk bezig met een andere tak van de firma: een productlijn van delicatessen. Trots toont hij de enorme orto (moestuin) en boomgaarden die bij het hotel liggen, in totaal zo'n 12 hectare. We lopen langs witte en rode moerbeï, vijgen en *corbezzoli* (een kleine vrucht die een symbool is van de Italiaanse vlag met groene bladeren, witte bloemen en rode vruchten), en wat verder weg zien we olijfbomen. De vriendelijke Enzo vertelt: 'We hebben hier traditioneel een boerenkeuken in Calabrië, geen sterren- >



Het strand bij Scalea; voorgerecht bij Dattilo in Strongoli; badplaats Diamante aan de Tyrreense kust.



Enzo Barbiera in zijn 'orto'; Cerchiara di Calabria; rijpende kazen; trap in het Castello di Corigliano Calabro. Rechterpagina: vijver bij hotel Barbieri; Luigi Pucciano en Nicola Romano met een ham van 'suino nero'; de lungomare van Diamante.

Luigi vertelt dat hij 'suizende oren' heeft, een teken dat hij intens geniet van het eten. Het is inderdaad verrukkelijk wat ons wordt voorgeschoteld

keuken. Eenvoudig maar smakelijk. Maar helaas kennen jongeren veel groenten en bereidingen niet meer.' Terwijl we rondlopen kijken Enzo en Luigi regelmatig verlekkerd naar wat mij een bosje onkruid lijkt. 'Kijk eens wat een mooie cicoria', zegt Enzo wijzend op wat paardenbloemachtige blaadjes tussen het zand. 'Che spettacolo!' voegt Luigi enthousiast toe. We nemen hartelijk afscheid en gaan op pad naar Cerchiara di Calabria, città del pane. Het dorp is tegen een berg gebouwd, met bovenop een rots de ruïnes van een kasteel en in de diepte een canyon, die ook te bezoeken is. Maar wij zijn uiteraard gekomen voor het fameuze brood van Cerchiara. Bij Panificio Mauro gaan we een kijkje nemen. Moeder en dochter zijn hier druk aan het werk, de broden zijn net klaar en moeten uit de oven worden gehaald. Een pane di Cerchiara weegt gemiddeld zo tussen de twee en drie kilo, wordt gedurende twee uur gebakken in een houtgestookte oven en blijft daarna veertien dagen goed. Terwijl moeder wat schuchter is blijkt dochter praatgraag, maar beide dames zijn buitengewoon hartelijk en bieden ons een pizza

aan die ze eerder hebben gebakken. Heerlijk! Maar we gaan ook zo lunchen, dus ik hou het bij een klein stukje. In het mini-winkeltje dat bij de bakkerij hoort, koopt Luigi nog enkele broden voor vrienden en familie, en dan gaan we weer op weg.

Tien voorafjes

In Trebisacce aan de Ionische kust houden we halt bij restaurant Da Lucrezia. Zo'n typisch Italiaanse plek: van de buitenkant ziet het er eigenlijk niet uit en het ligt aan een drukke, doorgaande weg, maar zoals zal blijken kun je hier uitstekend eten. Luigi wordt meteen hartelijk begroet door de chef Giuseppe Gatto en we worden naar een eetzaaltje aan de achterzijde van het gebouw geleid. De keuze van het menu laten we aan de chef. We beginnen met een bescheiden antipasto van tonijn, gevolgd door een antipasto van zwaardvis, gevolgd door een met diverse garnalen, gevolgd door polpo... en het gaat zo maar door. Ik tel tien voorafjes, uiteraard gevolgd door een pasta: tortelli van ricciola (barnsteelmakreel) met tonijnbottarga in bouillon. Een secondo kan ik nu echt niet meer aan, wat Giuseppe geloof ik toch een

beetje flauw vindt, maar omdat we nog een dessert nemen kan het ermee door. Luigi vertelt intussen dat hij 'suizende oren' heeft, wat een teken blijkt te zijn dat hij intens geniet van het eten. Het is inderdaad werkelijk verrukkelijk wat ons wordt voorgeschoteld.

Na al het eten is het tijd voor een cultureel intermezzo: een bezoekje aan het Castello di Corigliano Calabro. We zijn wat later dan afgesproken, maar krijgen toch nog even een korte rondleiding door het majestueuze kasteel dat boven het stadje uittorent. Het oudste deel stamt uit 1073 maar daar is weinig van over, en veel later is het kasteel verbouwd tot een adellijke residentie. De Sala degli specchi (spiegelzaal) is een van de hoogtepunten in het kasteel, maar vergeet ook de toren niet en uiteraard het uitzicht met aan de ene kant bergen en aan de andere kant de zee.

Er is nog tijd voor een korte stop bij de cantina van een kleine wijnproducent met wie Luigi zaken doet in Cirò Marina. Cataldo Calabretta en zijn vrouw begroeten ons zeer hartelijk. Ze zijn druk, want vanmiddag is de oogst afgerond, >



Roberto Ceraudo; toren van het Castello di Corigliano Calabro; instrumentenbouwer Tonino; worsten hangen te drogen.



dus nu moet er wijn gemaakt worden. Tussen de bezigheden door wordt er veel gesproken en uitgelegd. Cataldo is de vierde generatie wijnmaker van de familie en werkt op biologische wijze. Hij maakt zowel twee soorten rode, een witte en een rosé DOC Cirò als een passito en een witte en rosé IGP-wijn. Ik proef alleen de rode Cirò en die is zeer smakelijk.

Rust en sereniteit

En dan moeten we alweer verder naar ons logeeraadres, de agriturismo Dattilo in Strongoli. Het is donker als we arriveren. Vriendelijk worden ons onze appartementen voor deze nacht gewezen, die zeer ruim blijken te zijn. Terwijl de lunch nog maar amper gezakt is, is het nu ook alweer tijd voor het diner. Mijn vertrouwen in Luigi is groot, dus ik laat mij blind leiden en Dattilo is vast een goed restaurant. Wat blijkt: het heeft een Michelinster en ook deze avond zal weer een gastronomisch feest worden. In de keuken zwaait de jonge Caterina Ceraudo de scepter. Als ze even aan onze tafel een praatje komt maken, vertelt ze dat ze in Rotterdam en in Zutphen heeft gewerkt voordat ze naar het bedrijf van haar vader terug-

keerde. Ook hij komt even langs om gedag te zeggen en we spreken af dat hij ons de volgende ochtend rond zal leiden over zijn terrein.

Het ene verrukkelijke gerecht volgt het andere op, begeleid door de heerlijke wijnen van het eigen wijnhuis Ceraudo. En hier is het gewoon mogelijk dat er in een sterrestaurant wijnen vanaf 15 euro verkrijgbaar zijn. Kom daar maar eens om in Nederland. Na het dessert is het voor deze dag wel echt mooi geweest met eten, inmiddels zijn toch in totaal een gang of twintig verorberd. Als het zo doorgaat moet ik nog nieuwe kleren gaan kopen. Tijdens het ontbijt de volgende ochtend zeggen we tegen het meisje dat ons bedient dat we een afspraak hebben met Roberto Ceraudo. 'Ah, jullie gaan op de tractortoer!' zegt ze lachend. Inderdaad worden we door Roberto meegenomen in een soort kar achter zijn tractor. Eerst rijden we heuvel op tussen de wijnranken. Als hij stopt, vertelt Roberto dat hij helemaal biologisch werkt. 'Het voordeel is dat ik een groot terrein heb, waardoor ik ook geen last heb van de chemische middelen van anderen.' Hij werkt ook niet-intensief, want dat is veel beter voor

Ceraudo neemt ons mee op tractortoer langs zijn wijnranken en indrukwekkende olijfbomen. Het is een idyllisch landschap hier tussen de heuvels



de grond. 'Ik laat gewoon onkruid groeien tussen de druivenstruiken. Dat houdt vocht vast en voorkomt erosie.'

Een stukje verder steken we een weg over en komen bij indrukwekkende olijfbomen. 'Dit stuk heb ik niet lang geleden gekocht. De olijfbomen zijn minimaal duizend jaar oud.' Weer wat verder wijst hij lachend op een huis: 'La Casetta Bianca, maar dan zonder Obama.' Het blijkt zijn eigen witte huis, waar hij in zijn eentje woont en geniet van de rust en sereniteit. 'Dit is *il paradiso*.' En inderdaad is het een idyllisch landschap hier tussen de heuvels. Als we weer teruggehobbeld zijn met de tractor bezoeken we nog even de cantina. Er hangen en staan vele prijzen voor Ceraudo's wijnen en olijfolie. Trots vertelt Roberto: 'Dit is allemaal gebouwd met schulden. Ik heb altijd schulden, dat is goed.' Een aanmoediging, vindt hij, om altijd goed te presteren.

We rijden vervolgens even naar de kust, naar Marina di Strongoli. Aan de rand zien we weer eens de nodige half afgebouwde huizen en gebouwen, een fenomeen dat je vaker tegenkomt in Zuid-Italië. Een verklaring is volgens

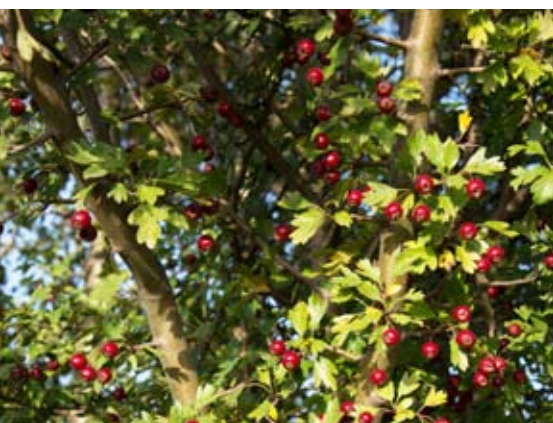
Luigi dat veel mannen in het noorden of buitenland gingen werken om geld te verdienen. Ze kwamen terug en begonnen een huis te bouwen met meerdere verdiepingen waar dan de kinderen later ook konden wonen als ze getrouwd waren. Maar de tijden waren veranderd en die kinderen wilden dat helemaal niet, of gingen zelf in een ander deel van Italië wonen. Resultaat is dat alleen de verdieping waar de ouders wonen is afgebouwd en de rest een betonnen staketsel blijft.

Klein Zwitserland

Van de kust gaan we het binnenland in, naar het Nationaal park Sila, een bergachtig gebied met veel bos. Als je er doorheen rijdt begrijp je meteen waarom het klein Zwitserland wordt genoemd. Na een smakelijke lunch bij een kaasmakerij zetten we onze tocht voort naar het bezoekerscentrum Cupone. Daar is een museum over het nationale park, dat ooit is opgezet ter bescherming van de bijna uitgestorven Apennijnenwolf (waar het nu heel goed mee gaat), een oude houtzagerij plus een museum over biodiversiteit. En er zijn allerlei >



Zogende varkentjes; moeder en dochter bij Panificio Mauro in Cerchiara; agriturismo Dattilo.



Cerchiara; een kudde van schapen en een enkele geit gaat grazen; onder: nagerecht met cedro bij Vigri.

wandelingen in het bos uitgezet. Het park is een beetje een fremdkörper in Calabrië, maar daardoor des te boeiender.

Als we aankomen bij Locanda del Poeta waar ik de nacht zal doorbrengen, is eigenaar Luigi er nog niet. De andere Luigi en ik gaan daarom wat lopen over het immense terrein dat bij de Locanda hoort. Na een korte wandeling komen we bij de varkenshokken, waar net gegeten wordt. De meeste van de varkens zijn van het ras *suino nero*, Calabrees zwart varken. Dit zijn scharrelvarkens ten top, want ze lopen vrij door de bossen. Er schijnen hier in de bossen nog meer varkens en ook nog heel wat geiten te lopen, maar die houden zich voor ons verborgen.

Dan horen we een auto die bij de Locanda stopt en wordt er geroepen: 'Hebben jullie de ezel gezien?' Dat is niet het geval. Als we weer bij het huis komen verklaart eigenaar Luigi: 'De ezel zie ik de hele dag, hij loopt ook achter mijn auto aan, maar als het dan avond wordt en ik wil hem vangen, is ie ineens onvindbaar.' Het bevestigt weer eens mijn mening dat ezels fantastische beesten zijn.

De volgende ochtend gaan we naar Acri, de geboortegrond van Luigi. Na koffie in een verrassend trendy en strakke bar gaan we op bezoek bij een goede vriend van Luigi, Tonino Scaglione. Het blijkt een heel bijzondere man, die ambachtelijk gitaren en andere snaarinstrumenten

bouwt. Na een rustig begin is het enthousiasme van Tonino even later niet meer te temperen. Hij haalt uit allerlei kasten diverse instrumenten, geeft uitleg en speelt wat om het verschil te laten horen. Van barokgitaren tot een soort Calabrese luit. Hij is de enige die de traditionele instrumenten nog kan bouwen, want zijn leermeester is enige jaren geleden overleden. Het is een genoegen om de bevlogen, sympathieke Tonino aan te horen.

'La mamma' is blij

Even buiten Acri woont de familie van Luigi, waar we voor de lunch verwacht worden. Ik word allerhartelijkst ontvangen en na een bezoekje aan de orto gaan we aan tafel. Wat ik al vreesde wordt waarheid. Het ene gerecht na het andere verschijnt op tafel en uiteraard zou het heel onbeleefd zijn om na een bescheiden bordje te stoppen. De gerechten zijn allemaal zeer smakelijk, onder andere met veel *funghi porcini* die net door de vader en broer van Luigi geplukt en gedroogd zijn, dus het is geen straf om alles te proeven. Maar tegen de eetlust van Luigi kan ik met geen mogelijkheid op. *La mamma* is natuurlijk blij dat zoonlief geniet. Geheel verzadigd vertrekken we daarna naar een andere leverancier van Terre Lente, het bedrijf van Luigi. Uiteraard betreft het weer eten. Denken veel Italianen al een groot deel van de dag daaraan,

De Calabrese specialiteit 'nduja – een heel pittige, smeerbare salame – had ik nog nooit gegeten, maar is echt een aanrader

Luigi heeft er zijn beroep van gemaakt, dus zijn gedachten dwalen zo mogelijk nog vaker af naar gastronomische geneugten. Hoe dan ook, we worden ontvangen door Nicola Romano, die biologische varkensvleesproducten maakt, louter van *suino nero*. De wat schuchtere Nicola toont ons zijn bedrijfje en de diverse producten die er worden gemaakt. Meerdere malen hoor ik weer Luigi's uitroep van verrukking 'che spettacolo' achter me. Ik moet toegeven, het ziet er allemaal heel smakelijk uit. Nicola maakt ook de Calabrese specialiteit 'nduja, een heel pittige, smeerbare salame met *peperoncino*. Ik had het nooit eerder gegeten maar 'nduja is echt een aanrader. Die avond staat ons laatste Calabrese dinertje op het programma. We gaan naar restaurant Il Carpaccio, net buiten Acri, dat zeer goed aangeschreven staat. Er is een huwelijk gaande, dus wij nemen plaats in een zijzaaltje. Als de bediening de antipasti komt brengen blijkt onze

tafel nauwelijks groot genoeg voor alle gerechtjes. Wat nuffig probeer ik van de diverse bordjes een heel klein hapje, maar daar moet ik het ook echt bij laten. Helaas, het is allemaal heerlijk en ik vermoed dat de volgende gangen ook nog een grote verwennerij zouden zijn geweest, maar ik kan niet nog meer eten, want de lunch van Luigi's moeder heeft me 'de das omgedaan'.

De volgende ochtend is het tijd voor onze terugreis. Nog een paar uur rijden en we zijn weer bij het vliegveld van Napels. Als we daar aanbelanden heeft de huurauto toch ruim 1200 kilometer extra op de teller, en dan heb ik nog maar een klein deel van Calabrië bezocht. Op weg naar huis houd ik mezelf voor dat ik deze dag niks hoeft te eten, er zijn nog voldoende calorieën aanwezig van gisteren. Maar bij het uitpakken kom ik de 'nduja tegen die ik heb gekregen van Nicola en dan kan ik het toch niet laten. Nog even blijf ik in Calabrese culinaire sferen. ♦ >

Stuwmeer in het Nationaal park Sila.



Tips & adressen

Calabrië in Nederland

♦ **Terre Lente**

Luigi Pucciano importeert uitstekende Calabrese producten van kleinschalige, veelal biologische bedrijfjes.

Westerstraat 55, Amsterdam, Open: wo t/m za 10-18 uur (en op afspraak), tel. 06 19956075, www.terrelente.com

Slapen

♦ **Hotel Barbieri**

Prima hotel net buiten Altomonte. Via Italo Barbieri 30, Altomonte, www.famigliabarbieri.net

♦ **Agriturismo Dattilo**

Ruime appartementen op een mooie, serene plek.



Contrada Maremonti, Strongoli, www.dattilo.it

♦ **La Locanda del Poeta**

Boven op een berg, met een prachtig uitzicht.

Contrada Croce di Greca 27, Acri, www.agriturismolocandadelpoeta.it

Eten

♦ **Vigri**

Uitstekend restaurant aan het strand.

Lungomare Ruggiero di Lauria, Scalea, www.vigri.it

♦ **Cantina Barbieri**

Smakelijk eten in een oud pand in het fraaie Altomonte.

Piazzetta Santa Maria Consolatrice, Altomonte, www.famigliabarbieri.net, +39 0981 948851

♦ **Da Lucrezia**

Zeer goed visrestaurant.

Via XXV Aprile 46, Trebisacce, +39 0981 57431

♦ **Ristorante Dattilo**

Dineren met een Michelinster bij de familie Ceraudo. En je kunt ernaast ook een appartement huren, wel zo handig.

Contrada Maremonti, Strongoli, www.dattilo.it

♦ **Fattoria Biò**

Naast een restaurant is hier ook een winkel waar je kazen en vleeswaren van eigen productie kunt kopen.

Contrada S. Maria Lagarò, Camigliatello Silano

♦ **Il Carpaccio**

Traditionele Calabrese keuken en



het beste restaurant van Acri.

Contrada Cocozzello 197/A, Acri, www.ilcarpaccio.it

Diversen

♦ **Officine dei Cedri**

Specialist in producten met vijgen en cedercitroen.

Via dell'Arco Piccolo 18, Santa Maria del Cedro, www.officineidecedri.it

♦ **Castello di Corigliano Calabro**

Fraai kasteel met mooie uitzichten.

Piazza Compagna 1, Corigliano Calabro.

Voor openingstijden zie de website www.castellodicoriglianocalabro.it

♦ **Azienda Agricola Cofone**

Twee jonge zussen produceren en verkopen hier biologische kazen.

Contrada Velaci, Acri, +39 333 169 8607

♦ **Museo Arte Contemporanea Acri**

Museum voor moderne kunst dat deels gewijd is aan de glaskunst van Silvio Vigliaturo.

Piazza Falcone 1, Acri, www.museomaca.it

♦ **Parco Archeologico di Sibari**

Belangwekkende Romeinse opgravingen met een museum.

Località Casa Bianca, Frazione Sibari, Cassano allo Ionio, Tel. +39 0981 79392

♦ **Parco Nazionale della Sila**

Voor alle informatie over dit fraaie natuurpark zie de website.

www.parcosila.it

♦ **Laboratorio di Liuteria Artigiana**

Antonio (Tonino) Scaglione. Bouwer van diverse traditionele snaarinstrumenten.

Acri, scagliant@gmail.com

♦ **Sibari Avventura**

Voor allerlei sportieve activiteiten in de natuur, zoals een wandeling in de canyon Le Gole del Raganello.

Complesso Marina di Sibari, Sibari, www.sibariavventura.it

Autohuur

♦ **Sunny Cars** heeft verhuurlocaties op vele plekken in Italië (en 120 andere landen) en biedt voordelige all-intarieven.

www.sunnycars.nl
