

Antipasti  
Antipasti



‘Het is waar dat de mens niet bij brood alleen leeft; hij moet er ook nog iets anders bij eten.’

Pellegrino Artusi

Italianen zijn erg ongeduldige mensen. We willen niet langer dan een minuut vastzitten in het verkeer en weigeren op ons eten te wachten. Daarom hebben we de antipasti (letterlijk: ‘voorafgaand aan de maaltijd’) uitgevonden. Toen ik voor het eerst in Engeland was, vond ik het vreemd om mensen op recepties en bruiloften staande te zien drinken voordat ze aan tafel gingen. Italianen willen altijd zo snel mogelijk gaan zitten, want dan kan het brood op tafel komen. En niet alleen brood, maar ook salami, rauwe ham, en misschien wat gemarineerde artisjokjes, een paar olijffjes... We willen een lekker glas wijn en we willen praten en discussiëren, want alles wat we op een dag doen, is een klein drama en iedereen heeft er een mening over – maar intussen moeten we natuurlijk wel iets te eten hebben. Als de antipasti eenmaal op tafel staan, is dat het teken dat we ons kunnen ontspannen. We komen in de stemming en reageren op elkaar, want iedereen moet schalen doorgeven en vragen: ‘Hé, wat is dat?’ ‘Mag ik daar een beetje van?’ Zoals ik al zei: het gaat om de *convivialità*, om goedgeefsheid en om samen eten.

Een paar kilometer van mijn ouderlijk huis in het Lombardische Cuirone en aan een weg zonder veel verkeer ligt het dorp Cuirone met zijn lichtgeel gekalkte huizen. Het dorp is sinds mijn vroegste jeugd nauwelijks veranderd. In het midden staat de Società di Mutuo Soccorso, de coöperatieve winkel annex restaurant met bijbehorende bakkerij, waar ze heerlijk kastanje- en pompoenbrood maken maar ook de grote *pane bianchi*, het wittebrood voor elke dag. In die bakkerij staat een mand vol zakken met een trekkoord – sommige gebloemd, andere effen. Elk gezin maakt zijn eigen zak, en de bakker weet welke broodsoort iedereen wil hebben. Als ’s morgens de broden uit de oven komen, worden de zakken gevuld en per scooter rondgebracht.

In ons deel van Italië hadden de meeste dorpen ooit een *cooperativa* die door de dorpingen zelf werd geleid. Iedereen kon daar zijn producten kwijt, en je kreeg er voor niet veel geld een simpele lunch. Alles wat je at, kwam uit de buurt. Vergeet niet dat Italië pas sinds iets meer dan een eeuw een verenigd land is. Tot die tijd bestond het uit allerlei koninkrijken, hertogdommen, republieken, enzovoort, die allemaal beïnvloed waren door hun eigen burens en door de legers die er in de loop van de eeuwen doorheen waren getrokken.

In Italië bestaat bovendien een enorm verschil tussen de bergen en de kuststreken, maar ook tussen enerzijds het koelere noorden met zijn vlakten vol vee voor de rundvlees- en de kaasproductie, en anderzijds het hetere zuiden dat op dezelfde hoogte ligt als Noord-Afrika en waar een overvloed aan citroenen, tomaten, kappertjes en paprika’s groeit.



## Een nieuwe interpretatie van de klassieken

In traditionele antipasti misti worden maar zelden warme gerechtjes verwerkt, hoogstens een paar gefrituurde zoals courgettebloemen, pijl-inktviss of de al genoemde panzerotti of fritelli. Persoonlijk houd ik niet van te veel gefrituurde dingen aan het begin van een maaltijd. Daarom kijken we, als we warme voorgerechten willen ontwikkelen, naar de grote hoofdgerechten die elke Italiaan kent – fantastische klassiekers met briljante smaken zoals sardienen in broodkruim uit de oven of varkenspootjes. Die verfijnen we en verkleinen we tot een voorgerecht. We spelen een beetje een spelletje met de presentatie of maken het makkelijker om ze in een restaurant te eten. Als ik een van onze beroemde gasten soms echt zie smullen van een voorgerecht van gnocchi fritti met culatello, dan moet ik een beetje lachen, want zo gebeurt het in elke Italiaanse antipastibar ook, en ik speel alleen maar met een idee dat al eeuwen geleden in Mantua ontwikkeld is. Maar dat is misschien precies de magie van een restaurant zoals de Locanda – met een beetje fantasie proberen we essentiële smaken en combinaties van ingrediënten die de mensen al honderden jaren in hun hoofd en hart meevoeren, om te toveren tot iets met veel glamour.

Wat we in het restaurant doen, is echter heel iets anders dan wat we thuis doen. Thuis houden we de dingen simpel. Maar als u het koken voor familie en vrienden kunt aanpakken met een beetje van de organisatie die in een professionele keuken nodig is, dan zit u straks ook lekker te eten in plaats van in een rokerige keuken te moeten verblijven terwijl uw haren recht overeind staan en u zin krijgt om te schreeuwen als iemand vraagt hoe het gaat. Gebruik dit hoofdstuk eerder als een inspiratiebron dan als een serie recepten. U hoeft ze ook niet in individuele porties op te dienen zoals wij in het restaurant doen. Als er vrienden komen eten, dien dan gemeenschappelijke schalen op – dat is gezelliger. Koop goede rauwe ham, salami of mozzarella, waaraan u verder niets hoeft te doen; kies een paar recepten, besteed daaraan uw tijd, verdubbel zo nodig de hoeveelheden en geef alles op grote schalen die iedereen kan doorgeven. U kunt ook het nagerecht tevoren klaar maken, en dan hoeft u alleen nog maar een hoofdgerecht te koken – dat zo simpel kan zijn als u wilt. Het is *mijn* werk om in de keuken te staan en voor mensen te koken. U daarentegen dient het u zo makkelijk mogelijk te maken, zodat u, als uw vrienden komen, alles op tafel kunt zetten om dan te gaan zitten, een glas wijn in te schenken en met iedereen te praten.



## Een ingewikkelder focaccia

Dit is het brood dat Dan Lepard voor ons maakte met 10 gram moutextract en 150 gram 'biga' (zie blz. 153) en slechts de helft van hoeveelheid gist in het klassieke recept op blz. 148 die we met de rest van ingrediënten voor het deeg verwerken. In plaats van 10 minuten laten we het deeg 1 uur rusten. Daarna rollen we het niet met een deegroller uit, maar rimpelen en vouwen het (blz. 140) en laten het 20 minuten rusten, vouwen het nog een keer en laten het nog eens 20 minuten rusten voor we er een rechthoek van maken, er deukjes in maken, ze met olie besprenkelen en er rozemarijn of olijven in drukken zoals op de vorige bladzijde is beschreven. Dan bakken we het op dezelfde manier.



## Brood met een smaakje

We gebruiken focciciadeeg voor knoflookbrood, auberginebrood en brood met zongedroogde tomaat en salie, of voor brood met kool, aardappel en boekweit (zie voor de recepten blz. 152).

Maak het deeg zoals in het vorige recept is beschreven, bestrijk het met olie en laat het 20 minuten rusten. Keer het om, druk er kuiltjes in en verdeel de vulling over tweederde deel van de deeglap. Vouw de korte kant met de vulling dubbel. Sla dan de andere korte, onge vulde, kant over het deeg heen. Vouw beide zijkanten op dezelfde manier. Druk alles zachtjes met de vingertoppen aan en druk het deeg uit. Bewerk het zo voorzichtig mogelijk, omdat het door de vulling vrij kwetsbaar is. Keer het deeg om en laat het weer 20 minuten rusten. Draai het weer en herhaal het draaien en vouwen nog tweemaal.

Het is belangrijk dat u het gevulde deeg elke keer op precies dezelfde manier vouwt om ervoor te zorgen dat de vulling als drie strepen door het brood loopt. Druk daarvoor het deeg steeds tot een lap van precies hetzelfde formaat uit en vouw hem dan zo in drieën dat elke laag even groot is.

Laat het 30 minuten rusten, niet langer omdat het gewicht van de vulling de luchtbellen dan wegdrukt (zeker als de vulling vrij vochtig is) en er een reep ongaar deeg in het brood ontstaat. Bestuif het deeg goed met bloem en leg het op een vel bakpapier of een bakplaat met een antiaanbaklaag. Snijd het met een lang mes overdwars doormidden. Leg de stukken aan een kant van de bakplaat en rek ze over de lengte uit. Laat ze 10 minuten rusten.

Bak ze zoals in het vorige recept, zet de oven de laatste 10 minuten op een kier. De vochtige vulling maakt het brood in het midden vochtig en zo kan het iets drogen.





Zuppa di broccoli e gnocchetti di ricotta

## Broccolisoepp met ricottaballetjes

We bedachten deze soep in Londen. Hij is gebaseerd op een soortgelijk gerecht dat ik in Parijs zag, dat met een lepel dikke room werd opgediend. Broccoli is een verbazingwekkende groente – hij is zo rijk aan allerlei goede voedingsstoffen, waaronder stoffen die tegen kanker helpen beschermen, dat ze hem ‘superfood’ noemen. Ik ontdekte broccoli pas later in mijn leven maar toen ik hem ging bereiden was ik verbaasd over de levendige kleur en smaak.

Schep de ricotta uit de bak in een vochtige doek en knijp hem uit om er het vocht uit te halen.

Verhit 3 eetlepels olijfolie in een pan en doe de plakken ui, prei en aardappel erin, smoor ze 5 minuten tot ze zachter maar niet gekleurd zijn.

Snijd intussen de stengels van de broccoli en schil ze. Schraap met een heel scherp mesje de bovenkant van de broccoliroosjes af, zodat u een berg ‘groen broodkruim’ hebt. Houd dit apart. Hak de rest van de broccoli fijn en doe hem bij de groenten in de pan. Voeg zout en peper toe en smoor alles nog 5 minuten. Doe de bouillon erbij en kook de groenten geheel gaar (in circa 20 minuten).

Breng in een andere pan voldoende water aan de kook om het ‘groene broodkruim’ te blancheren. Stort het in een zeef en dompel deze 10-15 seconden in het kokende water zodat het iets zachter is. Laat het uitlekken en plet de massa nog warm met de achterkant van een mes of pureer hem in een blender tot een heldergroene pasta. Roer er eventueel een beetje water door.

Neem de pan met groenten van het vuur en doe ze in een foodprocessor. Pureer alles glad (de soep is vrij bleek).

Doe het ei, de ricotta en de parmezaan in een kom en vermeng alles goed. Zet opzij.

Zet de soep weer op het vuur en voeg zout en peper naar smaak toe. Draai het vuur zo laag dat alles net iets beweegt en klop de puree van broccoliroosjes erdoor zodat de soep diepgroen wordt.

Doop een theelepel in heet water en schep er kleine balletjes ricottamengsel mee op. Laat ze in de soep glijden en wacht tot ze aan het oppervlak komen drijven (15-20 seconden). Schep de soep voorzichtig in de borden en let op dat de zachte ricottaballetjes niet breken. Voeg de geblancheerde roosjes toe en sprenkel de overgebleven olijfolie over de soep.

150 g ricotta  
6 eetlepels extra vergine olijfolie  
2 uien, in dunne plakken  
1 prei, in dunne ringen  
2 grote aardappelen, in dunne plakken  
3 struikjes broccoli, plus wat roosjes (geblancheerd), om te garneren  
1½ liter groentebouillon  
1 ei, losgeroerd  
1 eetlepel versgeraspte Parmezaanse kaas  
zout en peper

de pasta heel elastisch en sterk te maken. Blijf het deeg op deze manier bewerken en stel de machine steeds twee of drie stappen lager in.

Vouw de pasta ten slotte weer dubbel, zet de machine weer op de eerste stand en leid de deeglap weer door alle standen tot hij 1½ mm dik is. Hij moet nu mooi glanzen en streeploos zijn en u kunt hem in repen gaan snijden (met de hand of met de snijrollen van de pastamachine), of er gevulde pasta van maken. Verwerk elk deegvel liefst direct als het klaar is, voor u de rest van het deeg gaat uitrollen.



## Eierpasta: lang

*Fettucine* ('lange linten') of trenette of (in het Ligurisch) *piccage* – Deze soort is smaller dan tagliatelle maar wordt vaak met soortgelijke sauzen opgediend, afhankelijk van de streek (*fettucine* komen oorspronkelijk uit Rome, *tagliatelle* uit Bologna). Net als *tagliatelle* worden *fettucine* meestal in nestjes verkocht. Het ruwe, poreuze oppervlak is vooral geschikt voor romige en vette sauzen, waarin vaak groenten zoals aubergines, paddestoelen, enzovoort, zijn verwerkt. De beroemde *fettucine alfredo* – *fettucine* met een saus van room, kaas en boter – zijn een uitvinding van het Romeinse restaurant Alfredo, terwijl het traditionele gerecht *paglia e fieno* ('stro en hooi') gemaakt wordt van groene (met spinazie) en gele (met ei) *fettucine*.

*Pappardelle* (brede linten) – *Pappardelle* zijn ongeveer 2 cm breed en daarmee een van de breedste pastasoorten. In Bologna heten ze ook *larghissime* ('heel brede') en worden ze traditioneel opgediend met een zware *ragù* van wild zoals haas of duif, maar ook wel met kippenlevers en eekhoortjesbrood.

*Pizzoccheri* – Deze soort komt uit Valtellina (Lombardije), bevat geen eieren en wordt gemaakt van een mengsel van bloem en boekweitmeel. Het beroemdste gerecht van die streek – kool met aardappelen, uien en bitto-kaas – heet eveneens *pizzoccheri*.

*Tagliatelle* ('kleine reepjes') – *Tagliatelle* horen 8 mm breed te zijn. Ze hebben een nobele en elegante traditie en staan in Bologna (hun thuisbasis) zo hoog in aanzien dat in de Kamer van Koophandel aldaar een gouden *tagliatella* wordt bewaard. *Tagliatelle* zijn het lekkerst met *ragù*, vooral van wild en met volle, romige sauzen of eekhoortjesbrood. Wij geven er ook gemarineerde sardienen (zie blz. 342) bij. Volgens de grote, negentiende-eeuwse culinaire auteur Pellegrino Artusi plachten de Bolognezen te zeggen dat 'rekeningen kort en *tagliatelle* lang horen te zijn'. Verse *tagliatelle* kunt u het best zelf maken, tenzij u in uw buurt een goede Italiaanse traiteur weet die ze maakt. Ik koop liever gedroogde *tagliatelle* dan zogenaamd verse uit de supermarkt.

*Tagliolini* – *Tagliolini* zijn smalle linten van ongeveer 2 mm breed die in soep of soms met een lichte saus worden opgediend. Wij geven ze vaak met witlof of courgette en *bottarga* (zie blz. 346).

## Eierpasta: kort

*Garganelli* – De meeste pastabuisjes zijn gedroogd, maar *garganelli* kunnen ook met de hand en van eierdeeg zijn gemaakt. Het deeg wordt in vierkantjes gesneden, met een soort kam van hout, de zogenoemde *pettine*, overdwars geribbeld en opgerold. Ze zijn lekker met sauzen zoals pesto met tomaat, of met walnoten. Wij geven ze met vis zoals makreel, en met olijven.



Carne  
Vlees



‘... tussen de slager en de klant werd heel wat afgelachen ... maar toen kwam men ter zake en werd het vlees per categorie besteld. Eerst het lamsvlees.

“Vijf koteletjes.”

De koteletjes werden met zorg afgesneden, op het papier gelegd, aan de *signora* getoond en dan ingepakt.

“Kan ik nog iets voor u doen?”

‘Eh... ja. Vier nieren graag.’

Het ritueel werd herhaald.

“Verder nog iets?”

“Hebt u *spezzatino*?”

“Natuurlijk, *signora*. Hoeveel?”

Ze overlegde met haar man.

“*Tre etti e mezzo*. Nee, doe maar een pond.”

En zo ging het door, twintig minuten lang.’

Matthew Fort, *Eating Up Italy*

En vriend van mijn zoon Jack was een keer bij ons thuis, en ik braadde bij die gelegenheid een kip. Toen ik het dier uit de oven haalde, bekeek hij het met de vraag: ‘Wat is dat?’ Hij had nog nooit een hele kip gezien. Hij vertelde dat ze bij hem thuis veel kip aten, maar zijn moeder kocht altijd voorverpakte kipfilets in de supermarkt. Hij was veertien, maar zijn hersens hadden nog nooit het verband gelegd tussen wat hij at, en wat hij op foto’s zag van kippen op een boerenerf. Je kocht een pak kip, een pak koekjes, een pak chips... wat was het verschil? Hij at een stuk van die gebraden vogel en vond het heerlijk, maar de ontdekking was een hele schok: ‘Goeie God, ik eet al bijna veertien jaar dieren.’

Ik vind het ongelooflijk dat we onze kinderen Frans en Duits leren spreken en rekensommen laten maken zonder hun te leren waar ons voedsel vandaan komt. Er staan zoveel barrières tussen het dier en het product dat in de koelvitines van de supermarkt komt te liggen, dat een gevoel van schuldvrij voedsel ontstaat. Ik denk dat kinderen moeten leren dat een dier is gedood om ons te voeden. Alleen zo leren we respect voor de dieren en voor het eten dat we hebben. Wij zagen vroeger mijn opa het konijn uitkiezen dat hij ging slachten, en we woonden ook de slacht bij, zoals we ook zagen hoe eens per week een koe werd doodgeschoten. Er was natuurlijk sprake van bloed, maar we vonden het tafereel op zichzelf niet slecht, want we wisten hoe opa van die konijnen had gehouden toen ze nog leefden, en we wisten dat ze geslacht werden om de hele familie te eten te geven. En als de veearts kwam om het doodschieten van de koe te superviseren, dan wisten we allemaal dat heel Corgeno dankzij dat dier weer vlees op tafel had.

Als ik met de kinderen op het platteland ben en mijn dochter Margherita een eend of gans ziet, zegt ze: ‘Wat een mooie eend, wat een mooie gans...’ Ik reageer daarop met: ‘Ja, mooi en dik – daar kunnen wel drie of vier mensen heel goed van eten.’ Dat zeg ik maar half voor de grap, want het is van belang dat de kinderen beseffen hoe het komt dat we nog leven.



Torte e pasticceria

## Taarten en ander gebak

Veel van onze traditionele gebaksoorten zoals *panettone* (het beroemde kerstbrood uit Milaan), *pandoro* (de Venetiaanse versie van panettone) en de Toscaanse *panforte*, zijn overal ter wereld bekend en gelden dan als ‘Italiaans’. Andere soorten gebak genieten alleen plaatselijke roem en worden soms in maar één dorpscafé gebakken. In de Lombardijse stad Varese is een bakkerij die een briljante *torta di Varese* bakt van Frans zanddeeg met noten erin. Even verderop in het dorp Gallarate maakt Bar Bianchi zijn eigen *torta del Bianchi* van hazelnoten, amandelen, eieren en bloem – een beetje zoals frangipane maar dan heel vochtig en tegelijk kruimelig. Er bestaan honderden verschillende recepten die nederig kunnen zijn als *pan tramvai* (rozijnenbrood; zie blz. 158) of ingewikkeld als *torta alla milanese*, een traditionele pastei, gevuld met iets dat veel op het traditionele Engelse mincemeat lijkt: fijngehakt gaar rund- of kalfsvlees gemengd met suiker, boter, chocolade, pijnboompitten, sultana’s en gekonfijt fruit.

De Noord- en de Zuid-Italianen zijn driftig van plaats verwisseld en hebben zich gemengd, maar onze taarten en andere gebaksoorten weerspiegelen net als de rest van de Italiaanse keuken nog steeds de manier waarop ze, afhankelijk van plaatselijke ingrediënten en invloeden, van streek tot streek verschilden. De streken rond Milaan, Turijn en Venetië liggen zo dicht bij de Zwitserse en Oostenrijkse grens dat de mensen verzot zijn op patisserie die je nuttigt met een kop koffie of chocolademelk in een informeel café in Weense of Parijse stijl. Ook rond Palermo en Napels wordt heerlijk gebak gemaakt, maar dat vindt u vooral in multiculturele cafés, terwijl de mensen thuis maar een of twee traditionele soorten zelf bakken.

In het Noorden vindt u de invloed van de Franse en Midden-Europese banketbakkerij terug in het gebruik van room en boter en in het bladerdeeg (*pasta sfoglia*). Bladerdeeg moet koel bewaard worden, en toen nog niet iedereen een koelkast had, was dit vol smakende gebak dan ook alleen in het Noorden te vinden. In het hetere Zuiden kwam meer gebak van reuzel voor. In Trentino-Alto Adige en Friuli-Venezia Giulia, dicht bij de Oostenrijkse grens, wordt traditioneel strudel gegeten, en in Friuli bakt men in de paastijd een strudel die *presnitz* heet en gevuld is met gekonfijt fruit en specerijen. Pellegrino Artusi nam in zijn *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* van 1891 ook een strudelrecept op maar waarschuwde Italianen uit andere streken: ‘Schrik niet als dit nagerecht na het bakken u een vreemd samenraapsel lijkt of een lelijk beest zoals een enorme bloedzuiger of een vormloze slang; u zult genieten van de smaak.’

Het Noorden kent niet alleen veel room en boter maar ook kastanjes (zie blz. 576) en kastanjemeel. Kastanjes waren in de oorlog een belangrijk basisingrediënt, en er worden traditionele nagerechten mee

