Italië voor gourmands

(Interview, De Standaard Magazine, juni 2015)

Mooi weer en lekker eten. Toen we langlanglang geleden nog postkaartjes stuurden, was dat de standaardgroet uit verre oorden. Maar waar ga je voor dat lekkere eten? Wie naar Italië trekt, kan het slechter treffen dan het advies van Fred Plotkin en zijn legendarische Italy for the Gourmet Traveler.

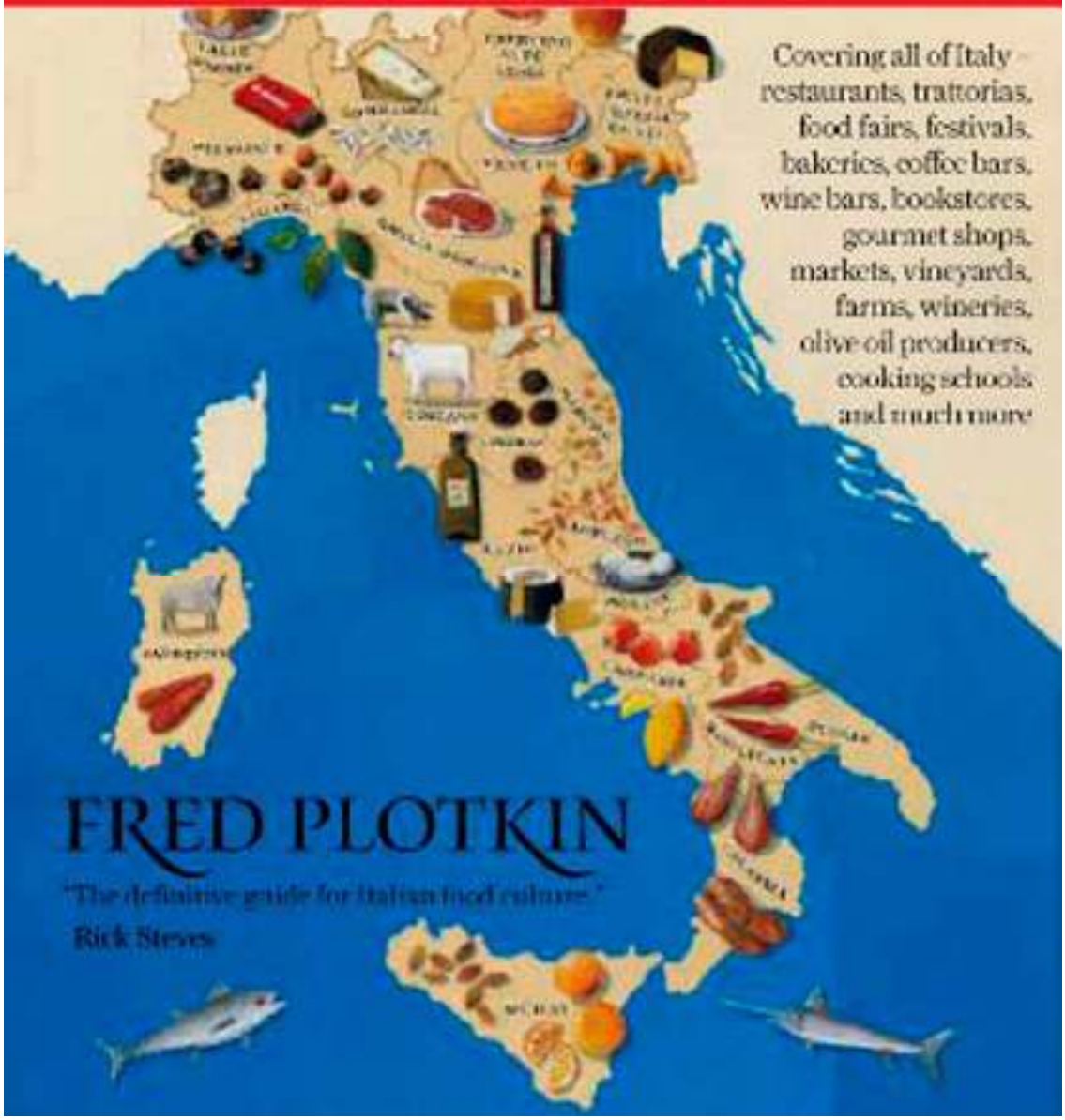
Waar eten we straks? Een vraag die zich op vakantie elke dag stelt. Veel hangt natuurlijk af van het soort toerist, excuseer reiziger. Hippe vogels baseren zich op Wallpaper boekjes, of doen hun research op culinaire blogs of Instagram. Gezinnen kiezen voor adressen waar ze kinderstoelen hebben, fans van de klassieke keuken kopen zich een Michelin-gids en wie niet veel tijd heeft, loopt een *tourist trap* binnen. Wie op stap gaat met een reisgids, vindt daar vaak een hoofdstukje eetadressen. Jammer genoeg zijn die meestal meer gericht op je budget dan op je culinaire smaak, en bovendien zit je dan al snel op een hoopje met heel wat andere *Rough Guide*- of *Trotter*-lezers.

Wie naar Italië reist, heeft dat probleem niet, op voorwaarde dat hij zich *Italy for the Gourmet Traveler* van Fred Plotkin aanschaft. Meer dan 700 bladzijden door Plotkin persoonlijk uitgeprobeerde adressen, in elke uithoek van Italië, inclusief Sicilië en Sardinië. Het heerlijke aan deze gids, is dat het net lijkt of je persoonlijk advies krijgt van een lieve oom met uitstekende smaak en uitgebreide kennis van de Italiaanse keuken en geschiedenis. Soms vertelt hij welk nergens anders te proeven gerecht je in een trattoria moet eten, soms benadrukt hij wat een geweldige vrouw Anna van de bakkerij in Norcia is, en altijd doet hij je honger krijgen. Tot nu toe moest je deze dikke pil op de achterbank van je auto parkeren, maar binnenkort is *Italy for the Gourmet Traveler* ook te verkrijgen als e-book. Tijd voor een gesprek met Fred Plotkin over de filosofie achter zijn boek, dus.

“Ik ben een New Yorker, geboren en getogen in Manhattan. Ik rijd dus niet met de auto. Dat helpt bij het vinden van goede adressen. Ik wandel rond en volg mijn neus. Letterlijk. Vaak loop ik ergens binnen, gewoon omdat het lekker ruikt, en meestal eet ik daar uitstekend. Ik volg ook vaak oude dametjes. Nu ik wat ouder ben, is dat een stuk minder verdacht. Ik kijk wat zij kopen op de markt, vraag hoe ze dat gaan klaarmaken, en ook waar je lekker kunt eten in hun buurt. Het helpt dat ik niet verlegen ben. Ik praat met iedereen, omdat dat de beste manier is om dingen te weten te komen. Oprechte belangstelling wordt altijd gastvrij onthaald.”

ITALY

FOR THE GOURMET TRAVELER



Covering all of Italy – restaurants, trattorias, food fairs, festivals, bakeries, coffee bars, wine bars, bookstores, gourmet shops, markets, vineyards, farms, wineries, olive oil producers, cooking schools and much more

FRED PLOTKIN

"The definitive guide for Italian food culture"
Rick Steves

Lekker eten was niet uw eerst liefde?
“Neen, dat was opera. Ik kom uit een kunstminnend gezin. Mijn ouders namen me mee naar het Metropolitan Museum, en op mijn 5 ging ik voor het eerst naar de opera, waar het leek of die schilderijen uit het museum tot leven kwamen. In 1964 kwam de World Fair naar New York. Daar zag ik de piëta van Michelangelo en at ik *Belgian waffles*. (lacht) Daar, op mijn 8 besliste ik dat ik ooit naar Italië zou gaan. Maar ik moest nog bijna tien jaar wachten, voor ik samen met mijn moeder een hele zomer naar Toscane ging. Ik leerde er espresso drinken en Italiaans spreken, en werd verliefd op het land. Na mijn middelbare school heb ik een jaar kunstacademie gevolgd, voor ik naar Bologna verhuisde. Ik was 19, en de eerste buitenlandse student aan het DAMS, *Drama, Arts and Music Studies*. Bologna was de perfecte stad voor een jonge man. Bruisend en actief. Amper 90 minuten van Venetië en Firenze, ook en elk weekend nodigden mijn vrienden me uit naar steden als Bari en Torino. Ik had een liefje dat graag lekker at en uitstekende smaak had, maar niet graag kookte. Ik was niet bang van het fornuis, ging koken en ontwikkelde dankzij haar mijn smaakpalet. Ik leerde ook shoppen als een Bolognezer huisvrouw. Twee keer per dag, zodat alles zo vers mogelijk was. Toen al, begon ik veel te leren over de Italiaanse keuken, hoe elke streek zijn eigenheid heeft en hoe geschiedenis een belangrijke rol speelt in de keuken. Eenmaal afgestudeerd wilde ik graag de operawereld in. Ik scoorde een Fullbright-beurs, mocht aan de slag in La Scala in Milaan. Mijn grote passie was dan wel opera, maar ik bleef geïnteresseerd in eten. Ook toen ik in 1979 terug naar New York keerde. Ik ging aan de slag als *performance manager* in The Met, en na de voorstellingen organiseerde ik vaak etentjes voor de zangers. Luciano Pavarotti zei: “Je kookt echt lekker, het lijkt net de keuken van mijn moeder. Waarom schrijf je geen kookboek?” Een paar weken later kreeg ik telefoon van een uitgeverij. Of ik geen boek wou schrijven. Hij heeft het nooit toegegeven, maar ik ben zeker dat Pavarotti daarachter zat.”

Het idee van *Italy for the Gourmet Traveler* kreeg u helemaal zelf?
"Klopt. Na 9 jaar New York miste ik Italië en ging als freelancer aan de slag. Ik schreef nog altijd boeken, over eten, maar ook over opera. Tussen de opdrachten door vestigde ik me in Camogli, een klein dorpje in de buurt van Portofino. Ik reisde veel voor mijn werk, en maakte al jaren notities. Over lekkere restaurants, speciale gerechten, interessante marktjes. Ik spreek Italiaans, en er is niets dat Italianen liever doen dan praten over eten. Zo kwam ik dus veel te weten. Als mijn vrienden op reis gingen in Italië, vroegen ze mij altijd waar en wat ze moesten eten. Zo ontstond het idee om al die adressen in een boek te bundelen. Toen ik dat plan eenmaal bedacht had, ben ik ook echt gaan rondreizen met als doel adressen vinden, en door de jaren heen heb ik elk adres in dit boek zelf bezocht."
U ziet het zelf niet als een restaurantgids.
"Neen, omdat ik geen restaurantcriticus ben. Ik schrijf over culinaire tradities en over lekker eten en zie mezelf meer als een journalist of leraar dan als een criticus. Ik geef advies aan wie op zoek is naar een goede plek om uitstekende risotto te eten, maar zal nooit beweren dat een bepaald restaurant de beste risotto van de stad serveert, want ik heb niet alle risotto' s geproefd. Er bestaat ook niet zoiets als 'de beste', want smaken, tradities en gebruiken verschillen. Wat ik met mijn boek wil doen, is mijn lezers genoeg informatie en zelfvertrouwen geven om zelf op ontdekking te gaan. Ik bied een aantal opties, en hoop dat mensen hun eigen conclusies trekken. Waar ik voor mezelf naar op zoek ga, is authentieke, lekkere keuken. Je zal dus geen trendy of hippe adressen in mijn boek vinden."
En ook geen peperdure adressen.
"Neen. Er staan dure restaurants in, maar niet veel. Omdat dure restaurants vaak meer om prestige dan om oprecht lekker eten draaien, en mensen er naartoe gaan om te kunnen zeggen dat ze er geweest zijn. Mensen lachen wel eens als ik poëtisch doe over een eenvoudige spinazie-schotel, maar ik meen dat echt. Goed klaargemaakte spinazie is heerlijk, ook al is het niet duur. (lacht) Dat hangt ook samen met het feit dat ik geen criticus ben. Die moet afwegen of je in een restaurant waar voor je geld krijgt. Ik doe dat ook, maar focus toch meer op de waar dan op het geld."

Op uw visitekaartje noemt u zichzelf een *pleasure activist*.
“En daarom denken mensen soms dat ik een gigolo ben. (lacht) Maar dat is niet zo. Het betekent gewoon dat ik plezier en genot voorop stel. Niet als een vorm van hedonisme, want dat heeft iets geforceerd en egoïstisch. Ik heb het over zintuiglijk plezier. Ik ben een activist, omdat ik vind dat wij onze zintuigen schromelijk onderschatten. Ze zijn onze toegang tot de wereld en als we er optimaal gebruik van maken, zijn ze geweldig. Maar vaak zijn we niet aandachtig en draait ons brein op volle toeren terwijl we iets proeven of horen. We analyseren te veel. Door je op je zintuigen te focussen, en te horen, voelen, smaken of ruiken, geniet je niet alleen meer van wat er gebeurt, je ontwikkelt ook kennis en intuïtie. Aandachtig zijn ontwikkelt bovendien je smaak. *Pleasure activism* is voor mij ook het waarderen van eenvoudige ervaringen of dingen. Een stukje chocolade, een mondvol wijn, een gesprekje, die kleine dingen kunnen ontzettend veel voldoening geven. Zo leer je een goede wijn herkennen aan zijn geur, bijvoorbeeld. Of ontdek je een goed adres. Onlangs was ik in Nettuno, niet ver van Rome. Al rondslenterend leek het alsof iemand me bij de neus nam en naar een raam leidde. De geur was fantastisch. Het was een gewoon huis, maar er stond een raam open, dus vroeg ik de vrouw wat ze aan het doen was. Na tien minuten praten nodigde ze me in haar keuken uit, en vertelde me over het visgerecht dat ze aan het klaarmaken was. Op het einde van ons gesprek vroeg ik waar zij met haar familie graag uit eten gaat, en ik heb dat adres uitgeprobeerd. Het was geweldig. Mijn advies voor wie op reis lekker wil eten is dan ook simpel: volg je neus. En vraag tips aan wie het kan weten.”

Freds tips

Authentiek in Firenze: Al Tranvai, Piazza Torquato Tasso 14, een tratoria waar ze de traditionele Toscaanse keuken serveren en je wegens populair vaak lang moet wachten voor je aan tafel kunt.

Foodshoppen in Firenze: De San Lorenzo markthal, middenin een drukke leder- en kleding-markt, is terecht populair, en de Perini-winkel verkoopt onder andere heerlijke gebakken pasta's en ook de verse versie. Nog kleurrijker is de San'Ambrogio markt vlakbij Piazza Beccaria.

Populair in Sienna: La Vecchia Taverna de Bacco, Via Beccheria 9, om de hoek van de Piazza del Campo, in een oude apotheek.

Wijn in Sienna: Enoteca Italiana di Siena, de belangrijkste enoteca in Italië, in een fort van de Medici's, waar je elke avond van de 1200 wijnen van 460 producenten kunt proeven, begeleid door deskundige die passioneel met het onderwerp bezig zijn. Voor wie echt iets te weten wil komen over Italiaanse wijn.

Umbriaans paradijs voor gourmands: Norcia, ietwat verstopt in de Valnerina vallei en bekend voor de truffels, varkensvlees en verse rivierforel. Een truffelmenu waar je niet straatarm van wordt, vind je in de Trattoria dal Francese, Via Riguanrdati 16.

Tijdreizen in Orvieto: Bar Pasticceria Montanucci serveert al sinds 1917 heerlijk gebak en lijkt sinds die tijd ook niet echt veranderd.

Freds favoriete foodshop in Rome: Gastronomia E. Volpetti, Via Marmorata 47, een van de beste foodwinkels in Italië, waar de fanatieke eigenaar Claudio Volpetti vol vuur over zijn producten praat tegen al wie het wil horen.

Legendarische ijsjes in Rome: Giolitti, Uffici del Vicario 40 (bij Piazza Colonna), waar Fred altijd *visciole* neemt, gemaakt van een uitzonderlijk lekkere kers-variant, maar ook de roze pompelmoes, Mozart (chocolade en amandelen) en Champagne aanraadt. Ga best voor een lik-ijsje, want de zaak zelf is deprimerend.

Culi-daguitstap vanuit Rome: Nettuno, met een lunch in trattoria Da Rodo, Via Santa Maria 31, waar je achter een niet veelzeggende melkglazendeur van heerlijke zeevruchten en perfect gegrilde vis kunt genieten.

Het perfecte Italiaanse adres: Trattoria ai Portici, Piazza Immacolata 6, Martina Franca, Puglia. Meestal laat de kwaliteit van restaurants op schitterende locaties te wensen over, maar dit is de uitzondering op die regel. Een schitterend terrasje op een mooi plein, heerlijke lokale keuken en onpretentieuze bediening.

De ultieme passegiatta: het fenomeen waarbij iedereen in zijn beste outfit de straat op komt om te wandelen, een aperitiefje te nemen of een ijsje te likken, is volgens Plotkin nergens zo gezellig als in Matera, in de zuiderse Basilicata-regio, waar de hele stad van 8 tot 11 uur in de straten *passegieert*. Ga voor een drankje in de Hemingway Bar of een ijsje in Café Schiuma.