

Luister langs de andere kant



Met de lente in zicht denkt elke citytripper aan Firenze. De combinatie van absolute schoonheid en superieure keuken is meer dan betoverend. In een even grandioze stijl verbleven we in een villa in de Mugello, een regio ten noorden van de Toscaanse hoofdstad.

TEKST: TONI DE CONINCK – FOTOGRAFIE: KRIS VLEGELS

"Vaffanculo!"

Het eerste woord dat me in Firenze naar het hoofd wordt geslingerd, is *vaffanculo*. De achter zonnebril en valhelm verborgen Florentijnse spurt weg op een nijdige Piaggio. "Dat woord moeten we onthouden", zegt Kris.

Rond de Piazza della Libertà is een klein inferno uitgebroken. Auto's en spinnende brommers haasten zich door een grauwe wolk uitlaatgassen. Vuilniswagens, stootkarren, stadsbussen, allemaal wurmen ze zich door een nauwe flessenhals naar het centrum. Ergens moet in de Italiaanse grondwet staan dat je bij rood niet noodzakelijk hoeft te stoppen. Of dat de voorrang van rechts onder de Medici's is afgeschaft. *Vaffanculo*. "We vragen het straks wel", antwoord ik.

Fantastisch zicht

Op de parking van Villa La Vedetta staat een knaloranje Lamborghini, strak in het grind, de neus naar het zuiden. We lopen de lounge binnen en bestellen vermout. "Valentina komt zo", fluistert een in het zwart gestoken baliejuif. De villa dateert uit de tijd dat Firenze nog de hoofdstad was van Italië. De binnen- en buitenlandse adel had nood aan een residentiële wijk. Die werd net buiten het centrum gevonden, op weg naar de glooiende heuvels rond Fiesole. De adel wist wat goed leven was.

Vanop het terras van La Vedetta tuur je naar de Arno (links), de Santa Croce-kerk (achteraan), de Duomo (mooi in het midden) en de klokkentoren van Giotto (zijn we even kwijt). Het buitengedeelte werd in *pietra serena* aangelegd, hemelsblauwe kinderkopies die het Toscaanse pastellicht weerkaatsen. Een ijzeren belvédère nodigt uit tot verpozing en avonddans. De architect, Piera Tempesti Benelli, kreeg de opdracht om de kamers grotendeels in hun 19de-eeuwse vorm te herstellen, met klassiek stucco. Maar beneden, in de lounge, heerst subtiel wit en de rust van kabbelende *easy listening*.

De Thaise Italiaan

Valentina komt, en ze is niet alleen. Aan haar zijde hangt Andrea Accordi, een jonge, gelauwerde chef uit Mantua. Het hotelrestaurant *Onice* brak in 2005 een record in Italië. Het werd het eerste eethuis dat in het jaar na de opening een eerste Michelinster kreeg. Accordi blijft er wat onbewogen bij, alsof het allemaal niet zo veel voor hem betekent. Op 29 oogt zijn cv indrukwekkend met prestaties in Phuket, St.-Tropez en Sankt-Moritz. Bij *Onice* is hij weer thuis, na de culinaire omzwervingen.

"Ik houd van de klassieke Italiaanse keuken," vertelt hij, "maar probeer haar te herontdekken door creatieve ele-



- ↑ Het vindingrijke restaurant *Onice* verwierf binnen het jaar een ster
- ✓ In Trattoria Sagginale eet je de beste ravioli di patate al ragù

menten uit andere wereldkeukens toe te voegen." Andrea bracht uit Thailand niet alleen flair, maar ook zijn vrouw Korrokod mee, en die zette hem aan het denken. "De Italiaanse keuken kent geen steranijs, szechuanpeper of galangal. Het zijn boeiende, maar ook gevaarlijke ingrediënten. Bij overmatig gebruik bedwelmen ze de ingetogen smaken van bij ons."

Dus moest de keukenbrigade van *Onice* op zoek naar evenwicht, naar accenten eerder dan naar revoluties. Jakobsvruchten krijgen bij *Onice* een kerrietuile mee, of kaffir. Garnalen worden met een salade van boleet en citroengras opgediend, gestoomd buikspek met een puree van kweekpeer en een vinaigrette van zoethout. Dit staat natuurlijk allemaal ver van de traditionele ravioli en *bistecca*, maar pastaliefhebbers hoeven in *Onice* niet te wanhopen: Andrea Accordi bereidt ravioli met rode biet, parmezaan, kippenlevers en rietsuiker. Of risotto met garnalen, kokosmelk en limoen. Ook de nagerechten verblijden: bladerdeeg van Darjeeling-thee met mandarijn en compote van honing. En onze absolute favoriet: pikante perentaart met roomijs van pecannoten en pompoenolie.

Schelden in de kapel

Vaffanculo is een grof scheldwoord. Hadden we dat geweten. Het personeel van de Villa Campestri ligt in een deuk. *Vaf-fan-cu-lo*. Waar het zonlicht niet meer schijnt.

Zelfs om vijf uur in de namiddag betekent spitsuur in de Mugello twee keer niks. Borgo San Lorenzo bevindt zich nauwelijks 30 km van Firenze, maar je belandt er in een ansichtkaart. Fraai verweerde gebouwen, olijfgaarden, de



clichés van vrolijkheid en wapperend wasgoed. Geen straatventers in de buurt, geen fake Bikkembergs en espresso van vier euro. *Villa Campestri* zit helemaal aan het eind van een heuvel, in Vicchio, na 5 km bochtenwerk tussen hooimijten en varkensstallen. Wie wil gsm'en, kan dat vanop één bepaalde plek, met openstaand venster.

"Jammer dat we het signaal niet helemaal hebben kunnen uitschakelen", lacht hotelmanager Viola Pasquali, met pasgeboren uk op de schouder. "Wees welkom. We hebben cake voorzien. Wilt u thee of koffie?" Met een zucht plof ik neer. Dit is vakwerk, *certo*. Het oudste deel van de villa dateert uit de 13de eeuw, toen de Medici's nog niet eens goed aan zet waren. Ik slaap er onder originele houten plafonds, die 's nachts van die gekke krakende geluiden maken. Er staan nogal wat van deze villa's in de Mugello. Dat heeft alles met Cosimo de Oude te maken, die aan de wieg stond van het Medici-imperium. Het zijn zomerresidenties, forten, paleizen en torens. Kleine verdoken kapelletjes ook, zoals hier in de *Villa Campestri*. Nabij Vicchio zagen Giotto en Beato Angelico het daglicht, waar ze hun eerste schilderwerken bevroedden.

Filosoof in de olie

We lopen de oleotheek binnen en vinden er Paolo Pasquali, eenzaam mediterend boven een vat groene drab. "Volgens de mythologie is olie het enige product dat je van de geboorte tot de dood meesleept. Van het doopsel tot het heilige oliesel. Olijfolie heeft een sacramentele waarde, goede vrienden."

Paolo draait zich om en gaat aan een lange, houten tafel zitten. Het is dauwfris in de kelder, een rustieke ruimte in baksteen en terracotta tegelwerk. De Toscaan creëerde in 1999 een centrum "ter bescherming van de olijfoliecultuur".

Waarom is olijfolie zo belangrijk voor Italianen? "Niet alleen voor de Italianen", bezweert Paolo. "Olijfolie heeft drie niveaus. En die zijn wereldwijd van belang. Eerst en vooral wetenschappelijk. Onlangs is in Philadelphia in olijfolie de substantie oleocanthale ontdekt, die goed is voor het hart. Google het maar eens als je thuiskomt. Een mythologische verklaring dan. Wijn heeft Dionysos, olijfolie Apolineo. Die laatste kerel heeft dringend wat meer aandacht nodig. In de filosofie staat Apolineo voor orde en harmonie, en Dionysos voor creatie uit obscure natuurkrachten." Kris en ik kijken elkaar een beetje beduusd aan. Was dit niet bedoeld als een normale proeverij en rondleiding? "Nietzsche", lacht Paolo. "Kom, ik zal jullie een glaasje uitschenken."

Paolo haalt kleine tulpvormige glazen, azuurblauw omdat kleur van weinig belang is bij olijfolie en dus de proever

niet mag beïnvloeden. "Dit is *extra vergine*, de absolute top. Met minder dan 0,8 % aciditeit. Hoe lager die is, hoe meer kwaliteit." We duwen onze neuzen in het glas en ruiken granny smith en vers gemaaid gras. Een *fruttato* is dit. Dan volgen *amaro* en *piccante*, en die laatste laat inderdaad een pittig bittertje op het palet na. Olijfolie is een modeproduct, stellen we, maar Paolo is het daar niet mee eens. "Het gaat slecht in onze markt. Vorig jaar werd 30% van het bestand niet geoogst. Er was gewoon geen vraag. Wist je dat 98% van alle plantaardige vetten afkomstig is van zaden? En amper 2% van vruchten? Olijfolie zit in die laatste categorie. En daar heb je dan nog de onderverdeling tussen extra maagdelijk, maagdelijk, gewone olijfolie en wat wij *olio lampante* noemen, die een te hoge aciditeit heeft om gegeten te worden."

Messen voor heel de wereld

Een week voor afreis stuurde ik een e-mail naar de toeristische dienst van het dorp Scarperia, maar een antwoord kwam er nooit. Het kantoor blijkt gesloten. "Winterslaap", oppert Kris. Ik heb zin om mijn pas verworven kennis van de Italiaanse scheldwoorden te gebruiken, maar Kris wijst op een koffiebar, die ons van de eerste koude verlost.

Sommige Italiaanse cafés hebben de neiging zo kitscherig te zijn dat het eigenlijk weer leuk wordt. Lang staan we verbaasd voor de zware vuilroze baldakijnen, afdragers van het lokale theater. Een beeldbuis spuit opgewerkte blondines. In de hoek timmert een kerel op een flipperkast: het ding antwoordt in morse. Twee metsers happen in een dikke, stroperige brioche, met glazuur dat in korrels aan hun snorharen blijft kleven. "*Due cappuccine*", zeg ik. "En croissants voor twee."

In Scarperia draait alles sinds de 15de eeuw rond messen. Eerst bleek dat een bittere noodzaak. Scarperia was een garnizoensstad die Firenze moest verdedigen. Toen de oorlogsdreiging wegviel, beslisten de ambachtslui door te gaan met hun werk en er een commerciële invulling aan te geven. Zij werden snel erkend als meester-messenslijpers. In de hoofdstraat van Scarperia, een wandelweg van een kilometer, verdringen ze zich nog altijd voor de gunst van de koper. De mooiste en meest exclusieve messen tooien de uitstalramen, omringd door recente en vergeelde krantenartikels. De handgeslepen messen met precieze handvaten uit buffelhoorn worden vandaag naar alle uithoeken van de wereld gestuurd. Een doos met zes van die snijtuigen moet ongeveer € 250 kosten. En ze gaan een heel leven mee. De meest indrukwekkende vind je bij Saladini, Consigli en Berti.

← (Boven) Villa La Vedetta werd in de Renaissance gebouwd voor de adel. Het luxehotel ligt aan de Piazzale Michelangelo met vijfsterrenuitzicht over de stad. Binnenin wacht de keuken van chef Andrea Accordi. – De Galleria degli Uffizi herbergt de grootste collectie ter wereld van Italiaanse kunst. Loop je onder de boog door, dan beland je aan de Arno-rivier. (Midden) Terras op de beroemde Piazza della Signoria – Op zoek naar een origineel souvenir voor je schoonmoeder? In de hoofdstraat van Scarperia worden sinds de 15de eeuw de meest prachtige en exclusieve messen verkocht. – Restaurant Arnolfo in Colle di Val d'Elsa vertaalt de Toscaanse traditie naar een moderne, lichtvoetige keuken van weergaloze kwaliteit. Menu's kosten € 100, maar je betaalt voor twee sterren. (Onder) Paolo Pasquali stampde een centrum ter bescherming van de cultuur der olijfolie uit de grond. De *extra vergine* wordt hier geproefd uit tulpvormige glazen.



← Scarperia leeft op het scherp van de snee: de meester-messenslijpers exporteren hun kunstige snijtuigen over de hele wereld

Verstopte brug

We wandelen Firenze opnieuw binnen langs Boboli en andere tuinen die geschapen zijn om verliefden de weg naar Eden te tonen. Er komt een dag dat de Ponte Vecchio met veel gedruis in de Arno zal storten, bezweken onder de druk van euro's en dollars. Het is opvallend hoe reizigers van de brug een bestemming op zich maken. Vaak komen ze uit de richting Uffizi, waar aan de hoek, bij de trapjes, een eerste confrontatie ontstaat met bezoekers die de omgekeerde weg willen afleggen. Tourleiders proberen hun groep bij elkaar te houden met vlaggen, lila sjaals en paraplu's. Fluitjes werden verboden toen bleek dat groepstoeristen ook de carabinieri volgden.

Het grootste probleem wacht aan het eind van de Ponte Vecchio. De meesten bedenken dat ze nu wel alles gezien hebben en keren op hun stappen terug. Zo lijkt de beroemde brug op een eeuwige processie van Echternach, waar je enkel in het midden van de weg een centimeter ruimte vindt en dus niets te zien krijgt van de juwelen, sieraden en prullaria in de hokken die de Arno overspannen.

Ze dwalen. Oltrarno is heel authentiek en meervoudig onbekend. De prijzen halveren er zowat per afgelegde meter. In de winkels kun je échte worst kopen (Cinta Senese) en fair geprijsde chianti. We doen vijf kwartier over een *ristretto*, slurpen kaneel en dralen doodgemoedereerd en intens gelukkig door de kasseistraten van Oltrarno, parallel met de rivier, die in de deinende avondzon karmozijnrood en nachtblauw kleurt.

Kristel Campaert in Firenze

VLAMING IN DE WERELD

Kristel Campaert ging tien jaar geleden in Firenze wonen. Zij verdeelt er haar tijd tussen een studie psychologie en de zorg voor haar gezin.

UIT: Wat heeft je ertoe aangezet naar Italië te trekken?

KRISTEL CAMPAERT: De liefde! Ik had in België al een succesvolle carrière in de modewereld achter de rug, maar toen was onthaasten het grootste modewoord. Er zijn veel voordelen aan leven in Firenze en van het leven genieten, is het belangrijkste. Altijd kom je hier wel iets tegen dat van je dag een vakantiedag maakt. De zon, een restaurant, een bar of gewoon een mooie plek in of buiten de stad.

UIT: Wat stoort je aan de Italiaanse cultuur?

KRISTEL CAMPAERT: Elke afspraak is hier slechts een benadering, of het nu gaat over het uur, de prijs of de inhoud. Ook de bureaucratie maakt het leven moeilijk, want die is overal aanwezig. Het is levensbelangrijk dat je de wegen kent om de bureaucratie te omzeilen. Het mooie is dat die altijd bestaan!

UIT: Wat is het meest verspreide misverstand over Italië?

KRISTEL CAMPAERT: Dat er niet gewerkt wordt. Dat is klinkklare onzin. Er wordt heel veel gewerkt in Italië, en ook voor weinig geld.

Favoriete adressen van Kristel Campaert

Winkels: Raspini, Via Roma 3 (kledij); Nannini, Via Porta Rossa 64 (leer en andere accessoires); Giannini, Piazza Pitti 37 (geschenken met prachtig artisanaal gekleurd papier).

Restaurants: Ruggiero, Via Senese 89/r, 055/22.05.42 (Toscaanse keuken); Spera, Via della Cernaia 9/r, 055/49.52.86 (pizza); Cibrè, Via Dei Macci 75 (voor mij het beste restaurant in de stad), 055/234.07.44.

Bars: Capocaccia, Lungarno Corsini 12/14r; Decamerone, Viale Spartaco Lavagnini 40; Balducci, Via Marconi 24.

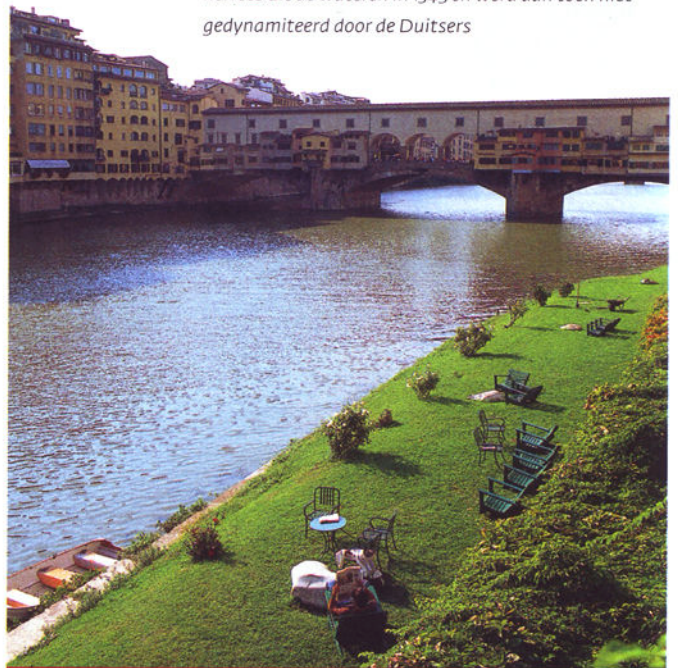


Vlamingen in de Wereld, www.viww.be

Alternatieve top-5

- 1 **Mercato di San Lorenzo** Om en rond de San Lorenzo-kerk ontspint zich elke dag een toeristisch succesverhaal. Vergis je niet: sommige lederwaren zijn authentiek, maar kwaliteit heeft de voorbije jaren plaatsgemaakt voor kwantiteit. San Lorenzo is de betere toeristenval geworden. Als je even verder wandelt, kun je zo de *Mercato Centrale* in, een knappe maar ietwat verval- len renaissanceparel waar elke dag tussen 7 en 14 u. vooral voeding wordt verkocht. 's Middags kun je er lekkere broodjes eten, met warme achterham, worst en allerlei slachtafval, vergezeld van een dampend bord *fagioli* (bonen). De stevige kost wordt weggespoeld met bier of goedkope chianti.
- 2 **Oltrarno** Laat de *Ponte Vecchio* links liggen en verdwaal in de stegen van Oltrarno, dat zichzelf als het enige echte hart van Firenze verkoopt. Het verhaal van Oltrarno is dat van Trastevere in Rome, Triana in Sevilla of de Rive Droite in Parijs. Vaak een beetje onbe- mind, maar lieflijk en authentiek. De tuinen van Boboli, het *Palazzo Pitti* en de Santo Spirito-kerk zijn de trekpleisters in de buurt. Check de website www.firenze-oltrarno.net.
- 3 **Michelangelo** Firenze is niets zonder Michelangelo en Michelangelo was niets zonder de Medici's. De weg die naar de kunstenaar werd genoemd, in de bovenstad, loont de moeite voor een wandeling bij valavond. De *Viale Michelangelo* leidt naar de *Piazzale Michelangelo*, waar je het beste uitzicht hebt op het historische hart van Firenze. Stap naar de *Piazza Ferrucci* en begin daar aan de bochtige, klimmende weg, die je in iets meer dan een uur naar het uitkijkpunt brengt.
- 4 **Trattoria** We bezochten de *Trattoria Sagginale* voor het eerst in 2002. Toen was er nog een winkelgedeelte en kon je in een tweede ruimte landelijke gerechten proe- ven. Vijf jaar later heeft Giorgione van zijn restaurant een bloeiende handel gemaakt. De winkel is weg. In de plaats staan nu 20 tafeltjes. In *Sagginale* eet je de beste *ravioli di patate al ragó*, met puree gevulde ravioli en een stevige vleessaus. De fles chianti kost er € 8. Florentij- nen komen speciaal naar hier voor deze specialiteit. Geheimtip! (Via Belvedere 23, Sagginale, tel. 055/849.01.30)
- 5 **Bargello** Van 22 februari tot en met 3 juni kun je in het onderschatte *Museo del Bargello* naar een zeer interessan- te tentoonstelling rond de figuur van Desiderio da Set- tignano. Sinds kort wordt hij beschouwd als één van de grondleggers van de beeldhouwkunst tijdens de Renaissance. Meer informatie op www.polomuseale.firenze.it.

De *Ponte Vecchio* werd weggespoeld in 1177 en 1333, herrees uit de wateren in 1345 en werd dan toch niet gedynamiteerd door de Duitsers



PRAKTISCH

Vlucht. Vanaf 25 maart wordt Firenze rechtstreeks aange- vlogen door Brussels Airlines. Je kunt kiezen tussen b.flex en b.light, twee serviceklassen, met of zonder gratis maal- tijd aan boord. Tarieven vanaf € 25 (enkele reis, exclusief taksen). Info en boekingen: www.flysn.com. Tel.: 070/35.11.11.

Hotel. Pegase biedt zeer comfortabele tot ronduit luxueu- ze hotels aan in Toscane. Wij verbleven in *Villa Campestri*, een familiaal viersterren aan de rand van Firenze, in hartje Mugello. Vanaf € 63 per persoon per nacht in kamer met ontbijt. Meer info in het Zomerreisboek van Pegase op p. 274 of op www.pegase.be.

Beste periode. Van april tot en met oktober. De lente is spectaculair groen, de zomer kan verbazend warm zijn. Reken op temperaturen van 20 graden in voor- en najaar, tot 30 en 35 graden in juli en augustus.

Eten & Drinken. Een artikel op zich waard. De Toscaanse keuken vertoont veel gelijkenissen met de Vlaamse, en is in beginsel een armemensenkeuken. *Villa Campestri* heeft een zeer goed en typisch restaurant met streekproducten, olijf- olie en schitterende wijnen. Een meer dan gewone vermel- ding is het restaurant *Arnolfo* waard (www.arnolfo.com), in Colle di Val d'Elsa. Een hoge aanrader in Firenze is restau- rant *Onice*, in het luxehotel *Villa La Vedetta*, Viale Michelan- giolo 78, tel. (00.39) 055/68.16.31.

Lezen. Insight Guides voor de kiekjes, Trotter voor de wan- delingen en Elmar voor de achtergrondinformatie.

Toeristische info: Italiaanse Dienst voor Toerisme, Louizalaan 176, 1050 Brussel, tel. 02/647.11.54, enit.bel@infonie.be.

Website: (voor foodies) www.gamberorosso.it; (voor wandelaars) www.mugellotoscana.it.