



Een feest van antipasti

Aan tafel in Puglia

Kookboekenschrijfster Jolande Burg en culinair fotograaf Erik Spaans verruilden hun eeuwenoude boerderij in Zuid-Frankrijk voor een plek onder de zon op het platteland van Puglia. Het leverde een nieuw kookboek op: 'Gusto italiano', waarin ze per regio met antipastirecepten een beschrijving van de Italiaanse gastronomie geven.



TEKST & FOTOGRAFIE JOLANDE BURG & ERIK SPAANS

Een sprong in het diepe. Zo noemen vrienden en kennissen de plotselinge verhuisplannen van Jolande Burg en Erik Spaans. Maar hun besluit stond vast, grotendeels ingegeven door het landelijke karakter, de weldadige rust en het voortreffelijke eten en drinken van Puglia, waar ze zoveel over hadden gelezen. Ze kochten een 18de-eeuwse ruïne, ooit een paleisachtige villa, en restaureerden hem in vier jaar. Achter de in oude glorie herstelde Villa Rossa ligt een flinke olijfgaard, die net als de inmiddels aangelegde en overvolle moestuin dagelijks wordt betreden door de schaapskudde van de overburen. De hyperactieve dieren grazen het onkruid

en het gras tussen de bomen weg, en af en toe een krop andijvie, maar gelukkig komt de boer zo nu en dan als troost een bak verse ricotta brengen. Een andere buurman komt langs met een mand geel blinkende citroenen of een papieren zak met eieren in allerlei maten en kleuren. Als tegenprestatie vragen ze af en toe hulp bij het rechtekken van een vastgelopen tractor of het omzagen van een boom. Het is vooral deze vooroorlogse kleinschaligheid die Jolande en Erik zo ontroert, en ze peinen er niet over om deze plek ooit nog te verlaten.

De tuin van Italië

Puglia staat bekend als de tuin van Italië. Alle groenten, je kunt het zo gek niet bedenken, worden er verbouwd. Voornamelijk in kleine rijtjes tussen de olijfbomen, die een

dak vormen tegen de brandende zon en waarvan grote aantallen ooit door de Romeinen zijn geplant. Ze zijn inmiddels beschermd, iedere boom heeft van de overheid een nummertje opgespijkerd gekregen. Nog altijd geven de antieke bomen, net als hun jongere broertjes, een diepe, rijpe olijfolie, die wonderlijk goed past bij regionale specialiteiten zoals de orecchiette, oorschelpjes van harde tarwe die hier op iedere straathoek door de bewoners op een oude houten plank worden gemaakt en worden gegeten met ricotta en kleine zoete tomaatjes. Of met de regionale vegetarische trots: rape, een soort bittere uitgeschoten broccoli. Of met rucola, die overal gewoon in het wild groeit en veel krachtiger van smaak is dan de gekweekte soorten uit de winkel. Iedereen plukt zijn maaltijden in >



de bermen of op rotondes bij elkaar, zelfs in de restaurants kom je gerechten tegen met wilde groentesoorten, vol met gaatjes en andere imperfecties. De wijnen van Puglia zijn wat zwaarder door de grote hoeveelheid zon, die het suikergehalte en daardoor het alcoholpercentage wat opschroeft. Niet zelden hebben deze wijnen, vaak van de primitivo- of de negroamarodruif, een percentage van ruim vijftien procent. Maar ze smaken wonderlijk goed bij gerechten met het regionale Podolische rundvlees. Dit eeuwenoude runderras geeft een wat zoetig vlees. Tijdens de dorpsfeesten wordt het ter ere van de een of andere heilige of ter gelegenheid van de olijfoogst geroosterd als een Florentijnse biefstuk: vijf minuutjes aan één kant, beetje zout en dan nog vijf minuten aan de andere kant. *Basta!*

Een tafel vol antipasti

De rijkdom aan ingrediënten en de eenvoud van de bereidingswijzen deed Jolande en Erik besluiten om een kookboek te maken, en niet alleen hun

geliefde Puglia zou hierin een plek krijgen. *Gusto italiano* is een boek in twee delen over de rijke historie en culinaire gewoonten van heel Italië. In het tweede deel worden de wijnen en druivensoorten uit de twintig Italiaanse regio's behandeld, waarbij ieder hoofdstuk wordt afgesloten met antipasti van de betreffende regio. Antipasti karakteriseren namelijk de streek; de beste manier om de gastronomie van een Italiaanse streek te leren kennen is om gewoon ergens een restaurant binnen te lopen en de antipasti te bestellen. Vaak zijn het gegrilde of in zuur ingemaakte groenten, wat olijffjes in olie, een klein gefrituurd vlees- of broodballetje of wat inktvisringetjes, een ansjovisje of een schaalpje met kleurige schelpjes. Zo'n schaal is vaak erg royaal, je kunt beter nog even wachten met de hoofdmaaltijd te bestellen als je dat van plan was. Zeker in Puglia, waar na de antipasti di terra ('van het land') de tafel wordt afgeruimd en vervolgens weer wordt vol gezet met de antipasti di mare ('uit de zee'). En dan komt er ongevraagd nog een grote schaal >



Linkerpagina: de hieronder beschreven antipasti uit Puglia. Deze pagina: sfeerimpressie van Villa Rossa.



Antipasti uit Puglia

◆ Focaccia con pomodori

Focaccia met tomaat

Ingrediënten

- 250 g aardappelen • 10 g gedroogde gist
- 1/2 el suiker • 1/2 kopje lauw water
- 300 g tarwebloem ('farina di grano tenero - tipo 00') • 2 tl zout • 1 el extra vergine olijfolie
- lauw water • 300 g kerstomaatjes
- 1 afgestreken el oregano, gedroogd
- 2 el extra vergine olijfolie

Bereiding

Kook de aardappelen in de schil goed gaar en laat ze afkoelen. Druk ze vervolgens door een pureeknijper. Breng de gist op gang met de suiker en het lauwe water. Voeg dit, zodra het begint te schuimen, toe aan de bloem met de aardappelpuree, het zout en de olijfolie. Kneed dit door en voeg zoveel lauw water toe dat er een soepel deeg ontstaat. Laat dit ten minste 90 minuten op een lauwwarme plaats rijzen.

Rol het deeg uit op een met olijfolie ingevette bakplaat, druk met de vingers holtes in het deeg en knijp en scheur de tomaatjes grof over het deeg. Laat het vervolgens onder een doek nog 30 minuten narijzen. Verwarm in de tussentijd de oven voor op 230 °C. Strooi de oregano over de focaccia, giet er royaal olijfolie over en bak hem in 25 minuten goudbruin.

◆ Spiedo con polpa grigliata

Gegrilde octopus

Ingrediënten

- 3 octopussen, middelgroot • 1 stengel bleekselderij • 1 stuk wortel • 1/2 ui • snuf zout
- 1 wijnkurk, gehalveerd

Bereiding

Kook de octopussen met de rest van de ingrediënten (ook de kurk, deze is tegen verkleuring) in ruim water in circa 50 minuten

gaar. Haal de inktvissen uit het vocht en laat ze afkoelen. Snijd de tentakels eraf en rijg ze aan in water geweekte houten spiesen. De rest van de octopussen kun je gebruiken voor een soep of door de pasta. Gril de spiesen op een ingevette hete bakplaat even aan en serveer ze warm of koud met een partje citroen.

◆ Anelli di seppia fritti

Gefrituurde inktvisringen

Ingrediënten

- 3 pijlinktvis, middelgroot • bloem
- snuffje zout

Bereiding

Maak de pijlinktvis schoon door het schild inclusief de ingewanden (ook de inktzakjes) eruit te trekken. Spoel ze uit en verwijder het donkere vel. Snijd ze in dunne ringetjes en stukjes. Dep ze af met keukenpapier en haal ze royaal door de bloem met het zout.

Frituur ze op 190 °C goudbruin en krokant. Laat uitlekken op papier en serveer direct met een partje citroen.

◆ Spiedo con fior di latte e zucchini grigliate

Kaas-courgettespiesen

Ingrediënten

- 1 courgette • 250 g fior di latte, in 12 stukjes gesneden • extra vergine olijfolie • 1 el munt, fijngesneden

Bereiding

Snijd de courgette met een kaasschaaf overlangs in lange dunne plakken. Rooster ze op een droge grillplaat tot ze mooie bruine strepen hebben. Zout ze licht. Steek zigzaggend de courgette en de kaas aan prikkers en serveer ze met extra vergine olijfolie en een beetje vers gesneden munt.

◆ Polpette di pane

Broodballetjes

Ingrediënten

- 400 g oud wit brood met een wat zware structuur ('pane raffermo') • 1/2 tl zout
- mespunt witte peper • 1/2 el olijfolie
- 2 el peterselie, fijngehakt • 30 g geraspte Parmezaan • 30 g geraspte harde pecorino
- evt. 1 teentje knoflook, uit de pers

Bereiding

Hak het droge brood in fijne stukjes en bevochtig het met wat water. Laat circa 15 minuten staan. Kneed het dan met de handen door tot het wat zachter wordt. Voeg de rest van de ingrediënten toe en kneed het geheel tot een stevig deeg (als het te vochtig is kunt u nog wat paneermeel toevoegen). Rol er balletjes van circa 2 centimeter doorsnee van en frituur ze op 190 °C goudbruin.

◆ Corze pugliese

Pugliese mosselen

Ingrediënten

- 1 kg verse mosselen
- 3 pruimtomaten, fijngesneden
- 2 teentjes knoflook, fijngesneden
- 1 klein rood pepertje, fijngesneden
- 2 el gehakte peterselie • 2 el olijfolie

Bereiding

Was de mosselen en verwijder de baarden. Doe de olie in een hoge pan en braad daarin de knoflook en de peper even aan en vervolgens de tomaten. Laat even doorpruttelen, voeg dan alle mosselen toe en laat deze circa 3 minuten koken, tot de schelpen opengaan. Af en toe even schudden. Serveer met de gehakte peterselie en een stuk brood om in de heerlijke saus te soppen.



Ook al weet men dat er voldoende te eten is, iedereen neemt het een en ander mee, van gefrituurde broodballetjes tot gebak

mosselen uit Taranto op tafel, de *cozze tarantine*, die zich aan lange touwen in de glasheldere Ionische zee hechten en met duizenden tegelijk op de verschillende markten liggen – met het touw er nog aan.

De gerechten van *Gusto italiano* zijn op Villa Rossa gefotografeerd. Na iedere shoot werd de lange natuurstenen tafel voor de villa gedekt en werden de Italiaanse burens uitgenodigd om te komen keuren. Dit soort gezamenlijke maaltijden verloopt meestal volgens een vast patroon. Ook al weet men dat er voldoende te eten is, iedereen neemt het een en ander mee, zonder zich af te vragen of het wel past bij hetgeen er al is: een schaal vers gevangen ansjovissen, een *torta salata* (hartige taart), een bord met gefrituurde broodballetjes volgens oud familie-recept of een grote plaat met gebak... En alles moet op! >



Linkerpagina: de hieronder beschreven antipasti uit *Le Marche*. Deze pagina: het zonovergoten terras van Villa Rossa.

Antipasti uit *Le Marche*

◆ *Olive ripiene di tonno* Olijven gevuld met tonijn

Ingrediënten

- 125 g tonijn uit blik • 2 el geklutst ei
- 1 el geraspte Parmezaan • 1/2 tl fijne citroenrasp • snuffje nootmuskaat • zwarte peper
- 200 g stevige groene olijven, ontpit en uitgelekt • olijfolie • bloem • 1 ei, geklutst
- paneermeel • olijfolie om te frituren

Bereiding

Prak de tonijn los met een vork en meng dit met het ei, de Parmezaan, de citroenrasp, de nootmuskaat en de peper. Snijd de olijven aan één zijde in en duw er bij ieder exemplaar een beetje van de vulling in. Rol ze vervolgens door de olijfolie, dan door de bloem, dan door het

geklutste ei en het paneermeel. Frituur ze op 170 °C goudbruin.

◆ *Calamari ripieni* Gevulde pijlinktvisjes

Ingrediënten

- 4 kleine pijlinktvisjes, schoongemaakt
- 1 el olijfolie • 2 teentjes knoflook, fijngesneden • 1 klein ei, geklutst
- 20 g Parmezaan, geraspt • 1 el gehakte peterselie • paneermeel • zout • zwarte peper
- 3 laurierbladeren • 1/2 glas witte wijn

Bereiding

Hak de tentakels van de pijlinktvisjes fijn. Bak in de olie de knoflook even aan en voeg dan de gehakte tentakels toe. Laat dit doorbakken tot het vocht is verdampt en laat

afkoelen. Voeg het ei, de Parmezaan, de peterselie en zoveel paneermeel toe tot een stevige vulling ontstaat. Breng op smaak met zout en peper. Vul de inktvisjes met de vulling en sluit ze af met een houten prikker. Droog ze goed af en grill ze aan één kant op een hete plaat tot ze bruine grillstreepjes hebben. Leg ze met de laurier in een ovenschaal, giet er de witte wijn over en stoof ze circa 35 minuten in een voorverwarnde oven op 200 °C. Serveer met extra peterselie en een scheut extra vergine olijfolie.

◆ *Alici marinate* Gemarineerde ansjovisjes

Ingrediënten

- 500 g verse ansjovisjes • 1/2 el zout
- sap van 1/2 citroen • 250 ml witte-wijnazijn

Bereiding

Verwijder de ingewanden van de ansjovis en spoel de visjes royaal af. Verwijder de koppen en trek hiermee gelijk de graat tot aan de staart eruit. Leg de filets in een platte schaal en verdeel het zout erover. Meng het citroensap met de azijn en giet dit over de visjes. Laat minstens 5 uur marinieren.

◆ *Alici al forno* Ansjovisjes uit de oven

Ingrediënten

- 8 middelgrote ansjovisjes
- sap van 1/2 citroen
- mespunt peper • mespunt zout
- 4 plakken rauwe ham, gehalveerd
- 8 salieblaadjes
- paneermeel • olijfolie

Bereiding

Verwijder de ingewanden en de graten van de ansjovis, maar laat de koppen en staarten zitten. Marineer ze circa 30 minuten in het citroensap met het zout en de peper. Dep ze droog en wikkel er een halve plak rauwe ham omheen, zet vast met een prikker met een salieblaadje. Leg de ansjovis in een ingevette ovenschaal, bestrooi ze met paneermeel en giet er wat olijfolie over. Bak ze circa 12 minuten in een voorverwarnde oven op 200 °C. Laat ze nog 5 minuten rusten voor het serveren.

◆ *Crostolo di Urbania*

Een 'piadina' (platbrood) uit Urbania

Ingrediënten

- 500 g tarwemeel (tipo 00) • 2 grote eieren

- 1 tl zout • 1 el olijfolie • melk
- extra vergine olijfolie

Bereiding

Meng alle ingrediënten behalve de olijfolie en voeg daarbij zoveel melk toe als nodig is om een soepel deeg te krijgen. Bestuif het met bloem en laat het circa 30 minuten op kamertemperatuur rusten. Verdeel het vervolgens in 6 stukken en rol deze uit tot circa 25 cm doorsnee. Bestrijk ze royaal met extra vergine olijfolie en rol ze van twee zijden naar elkaar toe. Draai er vervolgens bolussen van. Bestuif ze met bloem en rol ze vervolgens nogmaals uit tot dezelfde grootte. Bak ze op een rustig houtskoolvuur tot ze opblazen. Draai ze om en bak ze nogmaals. Hierna zijn ze klaar voor gebruik. Lekker met *coppa* of *pecorino*, of gewoon met een scheut olijfolie.



Links: lunch onder de druivenpergola; middenboven: doorkijkje naar de eetkamer in Villa Rossa; onder: 'trulli', de typisch Pugliese huisjes; boven: 'Gusto italiano'.

Tips van Jolande & Erik

LOGEREN

♦ Villa Magnolia

Een schitterende 19de-eeuwse villa langs de SS16 vanuit Brindisi. Zeer goed.

Contrada argentieri sn Serranova, Brindisi, tel. +39 0831 989215, www.villamagnoliaitaly.com.

♦ Ostuni

Voor wie zijn vakantie wil doorbrengen op het platteland in een echte *trullo* of in een appartement in de witte stad Ostuni. De verhuurders spreken Nederlands, wel zo gemakkelijk. www.ostuni.nl

ETEN & DRINKEN

♦ Villa Rossa

Naar aanleiding van het boek *Gusto italiano* worden op Villa Rossa privé of voor kleine groepen korte antipasti-workshops gegeven. Met wijn- en olijfolieproeverijen. *Contrada Cardelicchio, sp.*

Francavilla I-72019, San Vito dei Normanni, tel. +39 342 3157628, www.villarossa.eu.

♦ Cantine Menhir

Deze wijnproducent in Minervino di Lecce heeft een lunchgelegenheid met heerlijke regionale gerechten.

Via Scarciglia 18, Minervino di Lecce, tel. +39 0836 818199 (vraag naar Lavinia), www.cantinemenhir.com.

♦ Pizzeria Betty

Een leuk restaurant met terras aan de kade van Brindisi. Heerlijke Italiaanse maaltijden en goede wijnen.

Viale Regina Margherita 6, Brindisi, tel. +39 0831 563465, www.bettycafe.it.

♦ Osteria del Tempo Perso

Een goed restaurant in het oude centrum van La Città Bianca.

Via G. Tanzarella Vitale 47, Ostuni, tel. +39 0831 304819, www.osteriadelttempoperso.com.

♦ Il Frantoio

Een oorspronkelijke *masseria* (boerenbedrijf) en een van de betere restaurants in Puglia. Je kunt ook een rondleiding volgen door de kelders met oude olijpersen. Ze serveren alleen op afspraak.

SS16, km 874, 72017 Ostuni, tel. +39 380 4329301, www.masseriailfrantoio.it.

ZIEN

♦ Steden

- **Vieste** (in de 'spoor' van de laars), prachtige steile rotskusten;
- **Trani**, mooi centrum en de stad van het natuursteen;
- **Bari**, prachtig centrum;
- **Altamura**, de stad van het brood;
- **Taranto**, oud en schilder-

achtig centrum;

- **Ostuni**, de witte stad op de heuvel;
- **Brindisi**, haven met boulevard en restaurants;
- **Lecce**, veel cultuur en fraaie architectuur;
- **Otranto**, mooi centrum en een beroemde kathedraal.

♦ Antiekmarkten

- **Taranto**, iedere zondag vanaf 07.30 uur;
- **San Vito dei Normanni**, eerste zondag van de maand;
- **Ostuni**, tweede zondag van de maand;
- **Martina Franca**, derde zondag van de maand;
- **Lecce**, vierde zondag van de maand.

♦ Verkoopinformatie

Jolande Burg en Erik Spaans, *Gusto italiano*, ISBN 9789492199232, € 29,95, www.edicola.nl.