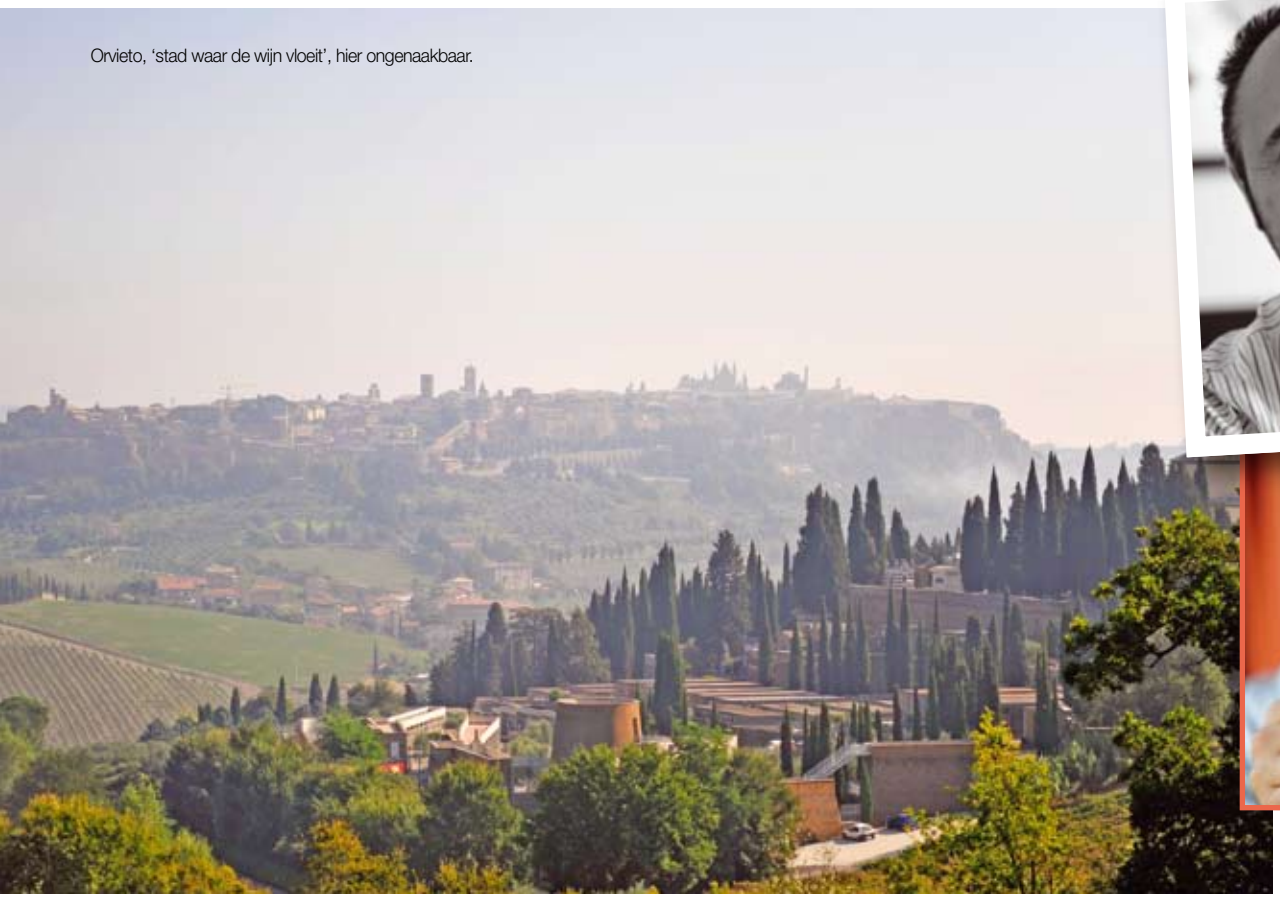
Umbria
una bella storia

Umbrië ligt in de schaduw van de toeristische topper Toscane. Op mijn vespa snor ik door een groene oase. Het hart van Italië geurt naar dennen. Omwalde stadjes torenen als schildwachten hoog boven zilveren zeeën van olijven die zachtjes verglijden in wijn.

Tekst en foto's **Erik Verdonck**
Recepten **Piero Seccafieno**
Foto's recepten **Roos Mestdagh**



Orvieto, 'stad waar de wijn vloeit', hier ongenaakbaar.

Bernardo Barberani: "Wij streven naar natuurlijke, vlot drinkbare wijnen."

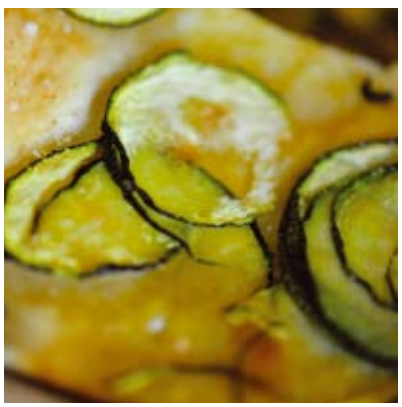
Vespaans

De vespa staat op mij te wachten in Città della Pieve, zo'n honderdvijftig kilometer boven Rome. Een knalblauwe lucht, een heerlijk zonnetje… Meer moet dat niet zijn voor een rondje Umbrië. Vandaag snor ik naar Orvieto. Monteleone en Montegabbione zijn vestingstadjes als ansichtkaarten. Achter de omwalling schuilt een doolhof van straten, steegjes en trappen. Ik geniet van het panorama over de wijngaarden en olijfboomgaarden in de vallei. Het voorjaar is ideaal voor een ontspannen rit door de natuur. Alle zintuigen staan op scherp. De geuren zijn niet uit de lucht. Op zo'n tien kilometer voor Orvieto zie ik wijnboeren aan het werk in de wijngaard. Ik ben op weg naar Barberani, producent van de Orvieto Classico. De wijngaarden strekken zich uit hoog boven de Tiber, hier sinds enkele jaren gegoten in de vorm van een kunstmeer. "Mijn grootvader startte dit bedrijf in de jaren zestig," vertelt Bernardo. "Na verloop van tijd zijn wij volledig overgeschakeld op de biodynamische productie van overwegend witte wijnen. We hebben 55 ha wijngaarden." De wijnbouw heeft een zeer lange geschiedenis in Orvieto. Vanaf 800 voor Christus produceerden de Etrusken wijn in de kelders die zij uithouwden in de zachte tufsteen onder de stad. Ze werkten hiervoor op drie niveaus. De druiven kwamen toe op het gelijkvloers, het sap sijpelde via terracotta leidingen naar de onderaardse kelders. Daar gistte het in kuipen tot wijn die nadien werd overgeheveld naar een lagere kelder om daar verder te rijpen. Door deze methode slaagden zij erin een vrij zoete, genietbare wijn te maken. "De Etrusken wisten ook perfect welke druiven het best geschikt waren voor een bepaalde terroir, klei en rots zoals hier, of meer vulkanisch zoals aan de andere kant van de stad", voegt Bernardo toe. Net zoals de Etrusken opteert Barberani voor een zeer langzame gisting met natuurlijke gisten. "Wij gebruiken geen sulfieten en geen chemicaliën," benadrukt de wijnmaker. "Wijn is een natuurproduct. We streven naar zeer drinkbare wijnen." De natuurlijke selectie speelt wel een belangrijke rol. De wijnranken staan in nauwe concurrentie met elkaar. Naargelang het druivenras worden drieduizend tot ruim vijfduizend wijnranken aangeplant per hectare. Uiteindelijk krijgen enkel de beste druiven de kans om te groeien, de rest wordt weggesnoeid. "De kwaliteit ontstaat in de wijngaard," vindt Bernardo. "Alle druiven worden met de hand geplukt en wij persen enkel de druiven. We nemen niet het risico dat de wijn bitter of zuur wordt door steeltjes en onzuiverheden. De druiven worden zacht geperst en het sap gaat door de ceramiekfilters." De Orvietowijn bestaat uit de traditionele druivensoorten *procanico, verdello, grechetto, malvasia* en *drupeggio*. Ze worden apart geoogst en achteraf gemengd." We kijken uit over het meer. De Tiber vormde vroeger de 'snelweg' voor de wijn van Orvieto naar Rome. "Wist je dat de wijn vroeger zoet was? Maar in de middeleeuwen drong de paus aan op een andere smaak. 'Zoet' werd namelijk beschouwd als zondig. Je hoort er ons niet over klagen. Wij genieten nu van onze drinkbare wijnen met een mooie ronde smaak."

Palazzo, palazzi

Orvieto rijst voor me op als een wolk van steen. Onvervaard bestorm ik de vesting vanop mijn stalen… wesp (letterlijk 'vespa'). Alle wegen leiden naar de kathedraal hoog boven de stad. Vanuit een zijstraat zie ik langzaam de contouren van de *duomo* (13de-15de eeuw) opdoemen. Voor de gotische voorgevel is breed uit de bijbel geplukt, met bas-reliëfs die hel, verdoemenis, de appel en de slang verbeelden en stichtende mozaïeken. Een voor eeuwig bevroren bronzen griffioen lijkt venijn te willen spuiten over het hoofd van de argeloze sterveling die het waagt het paleis te betreden. Kolossaal is geen understatement voor de afmetingen van deze kerk. De architect is er wonderwel in geslaagd om je op te schepen met een gevoel van nietigheid. In de 15de eeuw werd Orvieto ingelijfd bij de pauselijke staten. De

Città della Pieve.



Lunch bij Barberani met capocollo, pizza met courgette en ravioli met truffels in een saus van wild zwijn, wilde fazant en wilde eend.

Zeg het met vlees

Umbrië is bekend voor de vleeswaren. *Barbozza* is aan de lucht gedroogd kinnebakspek. Dit wordt net als pancetta gebruikt of in dunne plakken gesneden voor de antipasto. *Prosciutto di Norcia* is een geurige, niet-zoute ham. *Corallina* is een grote salami van zeer fijngemalen varkensschouder met een reep spek door het midden. Wordt licht gerookt met jeneverbessen. Uit Norcia en Orvieto komt de heerlijk sterk smakende *mazzafegato*, een bijzonder mengsel van gemalen, mager en vet varkensvlees, lever en pijnboompitten. De befaamde *coppa* is een worst bereid met de minder edele delen van het varken. De kop, de oren, de snuit en het vel worden drie uur lang gekookt, dan worden de beenderen verwijderd, wordt het vlees gezouten en gekruid met peper, gember, nootmuskaat en sinaasappelschil. Het mengsel wordt met de hand geplet, gevormd, gekookt en gekoeld. Wild zwijn wordt in diverse gerechten gebruikt. Er is zelfs een ham van wild zwijn. Ook wild gevogelte is populair, vooral duif, fazant, parelhoen, kwartel, eend en zanglijster.

De smaak van Umbrië

De lunch bij *Barberani* begint met een *capocallo*-salami. Zeer smakelijk roodkleurig vlees, doorregen met vet. Daarna volgt een rondje typische *lombetto* van lendevlees. We vervolgen met *lumachella* pizzabrood met parmezaan en ham, met handgemaakte pizza met tomatensaus en met courgette. Ik informeer naar andere streekproducten.

"Forel (*bocalone*) en karper gedijen in het Trasimenomeer en de Nerarivier, helaas maakt de meerval veel slachtoffers onder de vis," legt Bernardo Barberani uit. Forel wordt vaak met truffels opgediend, karper gevuld met een kruidenmengsel. De zwarte truffel en wilde paddenstoelen vormen een andere specialiteit. De truffelhandel situeert zich rond Norcia. Truffels zijn ondermeer in trek bij risotto, pasta en *frittate* eiergerechten. Onder de pasta's: *ciriole, cirioline* of *strengozzi*, lange pastaveters die met de hand uitgerekt zijn. De Toscaanse *pice*-pasta heet hier *umbricelli*. Wordt vaak opgediend met truffels of paddenstoelen, een *ragù* van konijn of wild zwijn of met organen.

Orvieto. De duomo.

Città della Pieve. Luca Bartoccioni prijst zijn olijfolie aan.

De Toscaanse pice, in Umbrië umbricelli met een saus van wild zwijn en truffel.

pausen waren er ook regelmatig te gast. Palazzo Communale, Palazzo del Popolo…, aan paleizen geen gebrek. Maar ik laat mij verleiden door een brokje surrealisme. De Pozzo di San Patrizio (put van San Patrizio) is een meesterwerk van 62 meter diep, opgebouwd uit twee wenteltrappen die leiden naar een bron. De put zit ingenieus in elkaar. De treden zijn voldoende breed voor lastdieren. Bovendien ontmoeten de wenteltrappen elkaar nergens. Via de eerste wenteltrap ga je beneden, om vervolgens via een andere wenteltrap naar boven te gaan. Op die manier kwamen de lastdieren elkaar niet tegen en blokkeerden ze de trap niet. Terug in Città della Pieve wacht chef Alessandro Maver van *Ristorante Zafferone* mij op. Hij onderhoudt mij over zijn keuken bij een glas prosecco. "Wij gaan voor een sobere boerenkeuken met veel smaak," legt Alessandro uit. "Denk aan vleeswaren, lekker lams- en varkensvlees, sterke pecorinokazen en vrij sterke wijnen." Al snel glijdt het gesprek af naar de wilde zwijnen die hier ruimschoots vertegenwoordigd zijn. En omdat het zwijn op de truffel jaagt, belandt zijn vlees vaak bij een risotto of pasta of wordt het gemarineerd in wijn… De truffel kleurt hier overwegend zwart en heet wel eens *uncianato* (hoekig). "Wij schuwen de smaakcontrasten niet," vindt Alessandro. Hij beschrijft een *dolce forte* van haas met chocolade, kastanje en Sagrantino Di Montefalcowijn. "We beschikken hier over mooie producten," vervolgt Alessandro. "Waarom zouden we ze verdrinken in sauzen of verdoezelen in complexe presentaties? Persoonlijk geloof ik niet in culinaire hypes." Het diner opent met een ricotta met parmezaan, pesto en Sardisch *carasau* brood. De Toscaanse pice-pasta wordt hier een dikke sliertenpasta *umbricelli*, opgediend met een saus van wild zwijn en truffel. "Met de vork eten zoals de Italianen!," beveelt mijn tafelgenoot me aan. "Alleen Sicilianen eten pasta met vork en lepel!" We vervolgen met een Milanese steak, *cinta sinese* varkenskotelet, polenta en lamsvlees met truffel, aardappel en hazelnoot. De polenta verraadt de signatuur van een chef, afkomstig van Bergamo.

In de olie

Umbrië is een land van olijven. Luca Bartoccioni weet er alles van. Hij verkoopt zijn eigen 'extra vergine' in zijn winkeltje in Città della Pieve. Wat is volgens hem het geheim van goede olijfolie? "Zorg voor een droge ondergrond, voldoende zon en verluchting," legt Luca uit. "Begin niet te plukken na 15 oktober. Olijven bestaan uit olie en water. Wanneer de vruchten uitdrogen, verliezen ze veel smaak. Verder moet je persen met een schone pers en bij een temperatuur van hoogstens 28°C. Pers zo snel mogelijk, dagelijks als het moet. En bescherm de olie tegen licht en lucht." Luca's

Varkensgebraad met aardappelen en bietola

Voor 4 personen

- 750 g varkensgebraad van goede kwaliteit, in het seizoen kan je everzwijn gebruiken
- 800 g frietaardappel
- 100 g pancetta (Italiaanse charcuterie: opgerold buikspek van varken)
- 1 bietola (paksoi)
- 2 dl bruine fond (of wildfond)
- 2 takjes rozemarijn
- 4 takjes platte peterselie
- 1 teentje olijfolie
- Olijfolie en boter
- Peper van de molen, zeezout

Voor de marinade

- 1 l goede, rode, Italiaanse wijn
- 5 knoflookteentjes
- 2 takjes rozemarijn
- 2 takjes salie
- 1 eetl witte peperbolletjes
- 1 koffiel zeezout

1 Meng alle ingrediënten voor de marinade en marineer het vlees 1 dag op voorhand in de marinade.

2 Schil en snijd de aardappelen in gelijke blokjes van ongeveer 1 op 1 cm en gaar ze 10 minuten in kokend, gezouten water. Laat de aardappelblokjes goed uitlekken.

3 Haal het vlees uit de marinade en dep het goed droog.

4 Verhit wat olijfolie in een braadpan en laat er een klontje boter in uitsmelten. Leg, wanneer het schuim van de boter wegtrekt, het vlees in de braadpan en schroei het rondom dicht.

5 Schik het vlees in een braadschotel en gaar het in 25 tot 30 minuten in een voorverwarmde oven van ca. 170°C.

6 Schik de gekookte aardappeltjes bij het vlees en gaar nog een 15-tal minuten verder tot de aardappeltjes goudbruin zijn, bestrooi de aardappelblokjes met wat fijngesnipperde rozemarijn en peterselie.

7 Zeef ondertussen de marinade en laat deze samen met de bruine fond inkoken tot sausdikte.

8 Rooster de pancetta in een pan met een weinig olijfolie tot de pancetta krokant wordt.

9 Snijd de bietola in stukjes van ongeveer 1 cm en kook 1 tot 2 minuten in kokend, gezouten water. Giet af en stoof aan in een weinig olijfolie met wat geperste knoflook.

10 Schik de gestoofde bietola in het midden van een schaal. Versnijd het vlees in fijne plakjes en schik het er bovenop. Schik de aardappeltjes rondom en werk het geheel af met wat saus en de geroosterde pancetta.

varkensgebraad met aardappelen en bietola

Montepulciano in de schaduw van de Duomo.

Koperen kookgerei, met de hand geslagen.

Alamanno Contucci op schattenjacht in zijn wijnkelder.

Orvietano olijfolie is een mengeling van *leccino*, *frantoio*, *moraiolo*, *dolce agogia* en *impollinatore*. “Wij plukken de olijven wanneer ze niet volrijp zijn,” vervolgt Luca. “Rijpe olijven zijn namelijk zuriger.” En mengen is de boodschap. De beste olijfolie van de streek is een assemblage.

Terug in de tijd

Italië leest als één groot geschiedenisboek. Je kunt altijd een stuk verder terug in de tijd. Op weg naar Montepulciano beland ik in de oude Etruskenstad Chiusi, omgeven door catacomben. Ik verdwaal in een onderaardse gang onder de kathedraal, houd beide voeten droog in een monumentale Romeinse regenput en klim meteen door naar de campanile (12de eeuw) die mij beloont met een schitterend panorama. Montepulciano is een uitstapje in Toscane. De stad is vooral bekend om de majestueuze renaissancepaleizen, de rode Vino Nobile di Montepulciano en de Rosso di Montepulciano. Ik besluit om beide te combineren met één bezoek. De cantina Contucci ligt in de schaduw van de Piazza Grande bovenaan de stad. Alles ademt hier traditie. “Deze palazzo is sinds 1646 in handen van onze familie,” vertelt Alamanno Contucci trots. “Wist je dat wij sinds duizend jaar wijn maken?” Slik. De vinificatie gebeurt in het historische gebouw. We reizen door de eeuwen. “Montepulciano was een centrum voor de adel, vandaar die fraaie renaissancepaleizen,” doceert Alemanno. Contucci werkt met de historische druivenrassen *prugnolo gentile (sangiovese)*, *canaiolo nero* en *colorino*. De wijngaarden strekken zich uit op een ondergrond van overwegend klei op de heuvelflanken. Er is een gunstig microklimaat met voldoende verluchting tusssen het Trasimenomeer en de Amiataberg. De wijnen worden niet gefilterd en niet gepasteuriseerd. “Wij decanteren onze wijnen op natuurlijke wijze, door ze drie tot viermaal per jaar over te hevelen,” weet Alamanno Contucci. Traditioneel brengt men de druiven veilig ‘binnen de muren’, vandaar de uitgestrekte doolhof van kelders in de stad. De wijnmaker toont mij trots een fles van 1887. Voor veertig tot vijftig jaar oude wijnen draait hij zijn hand niet om. “Wij houden een voorraad bij van elk oogstjaar,” vertelt hij. De Vino Nobile di Montepulciano moet minstens twee jaar rijpen, de Rosso minstens vijf maanden. Nu komt de ‘2005’ op de markt en de ‘Riserva’ van 2004. “Onze wijnen passen uitstekend bij vleesgerechten,” vindt Alamanno. “Ook heerlijk bij pecorino, parmezaan, ham, worst, salami, vleespasteien, wildgerechten… Zelfs bij vis, een *cacciucco* vissoep uit Livorno of een *tegamaccio* visstoofpotje!” De wijnen begeleiden de hele maaltijd. Bij het dessert rukt de zoete Sansovino aan op basis van *prugnolo gentile* (100%). Eerst laat men de druiven uitdrogen. Ze worden pas geperst vanaf half december tot half januari. Daarna zal de wijn minstens zes jaar lang rijpen in kelders met wisselende temperatuur waardoor hij regelmatig zal hergisten. Als ik de heuvel afdaal, hoor ik het kloppen van een hamer. Nieuwsgierigheid lokt mij naar het atelier van koperslager Cesare Mazzetti. Ik kom ogen te kort in deze grot van Ali Baba. Cesare klopte hele winkels bij elkaar, van bain-marie tot bakvorm, potten, pannen of wijnkoelers. “Ik gebruik de werktuigen van mijn grootvader,” verklapt Cesare. “Alles gebeurt hier met de hand.” Een tekening los uit de mouw geschud wordt vertaald naar een tastbare vorm met koperglans. In een hoek staat een koperen alambiek. “Om thuis grappa te stoken,” fluistert Cesare. De accijnzen zullen er niet mee lachen... Vanavond dineer ik in de *Logge del Perugino* in Città della Pieve waar Marisa mij vergast op een al dente gekookte risotto met Toscaanse rijst en saffraan uit de streek. “De saffraan werd hier oorspronkelijk gebruikt om de fresco’s hun gouden glans te geven,” weet hotelmanager Ricardo die met mij aan tafel zit. “Vergeet niet dat onze ‘Perugino’ de leraar was van de grote renaissanceschilder Rafaël!” Ik vervolg met een ravioli met een saus van wild zwijn, wilde fazant en wilde eend, afgewerkt met schijfjes zwarte truffel uit Norcia. Na de huisgemaakte *semifreddo* en de koffie volgt een kleine grappa-degustatieronde. Hebben ze hier ook zo’n alambiek van Mazzetti?

Focaccia met spinazie
gepocheerd eitje en truffel uit Umbrië

Voor 4 personen

- 200 g spinazie
- 4 eieren
- Focacciabrood
- Peper en zout
- Verse truffel, truffelolie, truffelboter

1 Kook de spinazie in gezouten water en laat afkoelen

2 Snijd de focaccia in vierkanten van 7 op 7cm

3 Smeer telkens een zijde in met truffelboter

4 Rooster de foccaciabroodjes.

5 Pocheer de eieren in licht zout water met een scheutje azijn.

6 Afwerking. Plaats het geroosterd broodje op een bord. Neem ongeveer 50 g spinazie en plaats dit bovenop het focacciabroodje. Plaats het gepocheerd eitje er bovenop en besprenkel dit vervolgens met enkele druppels truffelolie, kruid met peper en zout. Werk af met de wintertruffel van Umbrië.

Città della Pieve. Logge del Perugino by night.

Praktisch

Brussels Airlines biedt X vluchten per week aan tussen Brussel en Rome. Tickets zijn beschikbaar vanaf X euro voor een enkele reis (alle taksen inbegrepen) Reserveren kan via de website: www.brusselsairlines.be of via de reisagent.

Logies

Wij logeerden in het stijlvolle **Logge del Perugino** in Città della Pieve. Dit viersterrenhotel is gevestigd in een stijlvol gerenoveerd landhuis met alle faciliteiten waaronder een schitterend buitenzwembad.
Info en reserveren: +39/0578 298 927
www.loggedelperugino.it

Restaurants

Ristorante Le Sibille
(Hotel Logge del Perugino)
Viale dei Cappuccini 7, Città della Pieve
tel. +39/0578 298 927
www.loggedelperugino.it
Ristorante Zafferano
(Hotel Vannucci)
Via Vanni 1, Città della Pieve
tel. +39/0578 298 063
www.hotel-vannucci.com
Locanda della Picca
Località Il Monte, Città della Pieve
tel. +39/0578 299 403
Antica Rupe
Via Roma 8, Vicolo Sant'Antonio, Orvieto
tel. +39 0763 343063
www.anticarupe.com
La Palomba
Via Manente Cipriano 16, Orvieto
tel. +39/0763 343 395
Osteria Acquacheta
Via del Teatro 22, Montepulciano
tel. +39/0578 717 086
www.acquacheta.eu
Ristorante Borgobuio
Via Borgo Buio 10, Montepulciano
tel. +39/0578 717 497
www.borgobuio.it
Caffe Poliziano
Via di Voltaia nel Corso 27, Montepulziano
tel. +39/0578 758 615 -
www.caffepoliziano.it

Streekkeuken

Il Palazzo del Gusto in Orvieto is de 'place to be' voor de fijnproever met een opleidingscentrum voor koks (Università dei Sapori), wijndegustaties, voordrachten enz.

Info
Il Palazzo del gusto
via Ripa Serancia 1°, Orvieto
tel. +39/0763 341 818
www.orvietocongusto.it

Wijn

Barberani
Via Michelangeli 14, Orvieto
tel. +39/0763 341 820
www.barberani.it
De wijnen van Barberani worden in België verdeeld door **Selezione Vini Italiani**
Industrieweg Zuid 1319, Zonhoven
tel. 011 81 01 81
www.selezione-vini-italiani.com
Cantina Contucci
Via del Teatro 1, Montepulciano
tel. +39/0578 757 006
www.contucci.it
De wijnen van Contucci worden in België verdeeld door **Wijnmakelaarsunie**
Sluisstraat 84, Diepenbeek
tel. 011/23 06 10
www.wijnmakelaarsunie.be

Winkels

Voor artisanaal vervaardigde koperwaren
Bottega del Rame "Mazzetti"
Via dell'Opio nel Corso 64, Montepulciano
tel. +39/0578 758 753
www.rameria.com
Voor olijfolie en streekproducten
La Tradizione del Gusto
Via Marconi 32, Città della Pieve
tel. +39/0578 772004
www.latradizionedelgusto.com
Voor patisserie
Pasticceria Stefanini
via Villa 4, Città della Pieve
tel. +39/0578 299 226

Toerisme

Dienst voor Toerisme
Piazza Duomo 24, Orvieto
tel. +39/0763 34 341 772
www.orvieto.umbria2000.it
Dienst voor Toerisme
Piazza Don Minzoni 1, Montepulciano
tel. +39/0578 757 341
www.prolocomontepulciano.it
Enit
Louizalaan 176, Brussel
tel. 02/647 11 54 - www.enit.it

Vespatours

Wij boekten een Vespatour in Umbrië, ideaal om de streek op eigen ritme te verkennen. Logies, bagagetransfer worden geregeld en je krijgt een gedetailleerd roadbook mee met bezoektips en anekdotes. Dit is een organisatie van de Belg Jean Devos en de Italiaanse Roberta Ferrero. Er worden vier verschillende Vespatours aangeboden vanuit Città della Pieve: Assisi Tour, Orvieto Tour, Montepulciano Tour (combinatie met Toscane) en Trasimeno Tour. Vespatours zijn ook mogelijk in Piemonte, Toscane en Le Marche.
Info
Kalitumba Travel, Jean Devos
Loc. Sigola 47 - Baldissero d'Alba
tel. +39/0172 410 312 of +39/338 998 45 88
www.kalitumbatravel.com
Wordt in België vertegenwoordigd door Thomas Cook

Pierro Seccafieno

De recepten bij deze reportage zijn van de hand van Pierro Seccafieno van Ristorante *La Strada* in Maasmechelen. Piero is Umbriër in hart en nieren. In zijn keuken beoogt hij een heuse symbiose tussen authenticiteit en vernieuwing, met Umbrische accenten en een Belgische knipoog. De zaalbrigade o.l.v. gastvrouw Myriame zorgt ervoor dat de gasten niets tekort komen.

Ristorante La Strada
Rijksweg 634 - 3630 Maasmechelen-Opgrimbie
Tel. 089 76 69 12 - www.restaurantlastrada.be