



Aroma

— ITALIAN FINE DINING —

Aperitief: van noord naar zuid

Aperitieven die verhalen vertellen over
traditionele recepten van Noord- naar Zuid-Italië



Sarde in saor (Veneto)

Het gerecht 'sarde in saor' (vrij vertaald: 'sardientjes met smaak') werd uitgevonden door Venetiaanse vissers als conserveringsmethode. Ze hadden de behoefte om voedsel aan boord voor een lange periode te bewaren. De uien werden gekookt met azijn en olie, en vervolgens afgewisseld met gefrituurde sardines in lagen in terracotta schalen. Naarmate de tijd verstreek, ontwikkelde het recept een meer verfijnde smaak. Rozijnen werden toegevoegd om de spijsvertering te bevorderen en om de smaak (en adem) van de proevers te 'verzachten'. Het moderne recept bevat ook pijnboompitten.

Omdat de vissers de 'sarde in saor' aten geruime tijd nadat ze bereid waren, proefden ze de smaak en het aroma van een gefermenteerd product. Daarom is het nog steeds een goede gewoonte om de 'sarde in saor' minstens een dag te laten staan voor consumptie.

Ingrediënten

Meringue van sardientjes, gelei van rode ui, Sardijnse tartaar (sardientjes), rozijnenroom en pijnboompitten.

Pompoen in Mantua-stijl (Lombardia)

Tortelli di zucca mantovani (uit Mantua) zijn een van de meest representatieve en weelderige gerechten uit de Italiaanse keuken. Ze zijn ontstaan uit het (katholieke) gebruik om op vrijdag mager te eten en om wat restanten te gebruiken.

Hier een tamelijk gedurfde combinatie die het zoete met het zilte combineert, in dit geval mosterd, amaretti, pompoen en parmezaan.

Mostarda mantovana komt uit Mantua en is de mildere variant van de Mostarda di Cremona. De wortels van dit recept reiken tot in de Romeinse tijd. Toen was het gebruikelijk om mustum ardens te produceren ofwel 'pittige most'. Deze dressing op basis van druivenmost, honing en mosterdmeel werd gebruikt om zowel vruchten als groenten lang te kunnen bewaren.




De eerste sporen van het recept lijken uit 1300 te dateren, maar het wordt populair in de Renaissance. De most wordt vervangen door suiker om de vruchten te konfijten en er wordt zodoende een "uitstekend versterkend product" verkregen, zoals de markiezin van Mantua in haar teksten schrijft. De mostarda mantovana staat te boek als milder dan die uit Cremona waarin men vaak wat meer mosterdolie gebruikt.

Ingrediënten

Knapperige pompoen gevuld met pompoenmousse en mosterd, gekonfijte pompoen, amaretti.

Parmigiana (Centraal-Zuid-Italië)



De parmigiana di melanzane (ook wel melanzane alla parmigiana of gewoon parmigiana genoemd) is een gerecht gemaakt van gefrituurde aubergines, gegratineerd in de oven met tomatensaus, basilicum, knoflook, parmezaan en vaak ook mozzarella.

Parmigiana is een van die gerechten die elke grootmoeder maakt in Campanië. Nooit een licht gerecht, maar wel erg lekker, zowel warm als koud. Bovendien kan het zowel een voor- als een hoofdgerecht zijn. Een gerecht dat optimaal gebruikmaakt van de pure producten van de zomer.

Ingrediënten

Koekjes van parmezaan, parmigiana-mousse, chocoladeglazuur, gelatine van burrata

Arancino (Sicilië)

Siciliaanse gevulde rijstballetjes, door paneermeel gerold en gefrituurd. Ze zijn overbekend in de Siciliaanse keuken. Ragù, mozzarella of caciocavallo, erwten en boter, ham en mozzarella of bechamelsaus zijn de meest voorkomende traditionele vullingen voor arancini.

Er bestaan vele regionale varianten die verschillen in vulling en vorm. De arancini al ragù geproduceerd op oostelijk Sicilië, hebben een kegelvorm geïnspireerd op de Etna. Er wordt gezegd dat arancini hun oorsprong vonden in het Sicilië van de tiende eeuw. Sicilië stond toen nog onder Arabisch bewind. De oorsprong zou dus dezelfde kunnen zijn als die van de Levantijnse kibbeh.

In Palermo, Siracusa en Trapani worden de arancini traditioneel gemaakt voor het feest van Santa Lucia op 13 december, wanneer er geen brood en pasta wordt gegeten. Het feest gedenkt de aankomst van een schip met graan op de dag van Santa Lucia in 1646, waardoor een ernstige hongersnood werd verlicht.

Met de groeiende populariteit van dit fingerfood in de moderne Italiaanse eetcultuur, zijn arancini nu het hele jaar door te vinden in plaatsen als Palermo, Messina en Catania.

Ingrediënten

Rijstballetje met saffraan, ragù van rundvlees en erwten.



Rode garnaal uit Mazara met meloen, gefermenteerde asperges en wangspek

De combinatie van Italiaanse ingrediënten en een gefermenteerd en daarom houdbaar Nederlands product. De rode garnaal uit Mazara is een Siciliaans product van de hoogste kwaliteit en wordt 'de meest gewaardeerde rode garnaal ter wereld' genoemd: de gambero rosso.

Het Italiaanse bedrijf Rosso di Mazara vist op deze juweeltjes van de Middellandse Zee. De garnaal leeft op ongeveer 700 meter diepte waar ze te maken hebben met sterke zeestromingen. De hoge verdamping van de Middellandse Zee verrijkt de garnaal met mineralen, waardoor het een onmiskenbare en unieke smaak in de wereld heeft.

Net gevangen exemplaren worden meteen ingevroren op -50° C (shock- of blast- freezing), waardoor voedingswaarde, textuur en smaak behouden blijven. Afnemers bewaren de garnalen bij -18° C en dat garandeert het behoud van het karakter van deze prachtgarnaal.

Melone mantovano

Meloenen uit Mantua hebben sinds 1998 een Europese IGP/BGA-classificatie (beschermde geografische aanduiding). Dit benadrukt hun unieke kwaliteit en geeft aan dat het om een product-met-een-verhaal gaat. Meloenen worden al sinds de late middeleeuwen geteelt in de regio Mantua. In de renaissance werden ze zelfs als betaalmiddel gebruikt, maar ... wat maakt deze meloen nou zo bijzonder? Het gaat hier om een combinatie van factoren die alleen in Mantua te vinden zijn: koude winters en warm-vochtige zomers zijn goed voor de teelt.



Daarnaast is de bodem ontstaan door de afzetting van rivieren waardoor deze zeer vruchtbaar is. Dan is er die eeuwenlange teelterming met een streng ambachtelijk productieprotocol en men heeft zich beziggehouden met de veredeling van de lokale meloenrassen. De combinatie van bodem en klimaat stelt telers in staat een uitstekende meloen te produceren, rijk aan kalium, natrium, calcium en fosfor; waarden die hoger liggen dan bij andere meloenen van buiten de regio. Meteen proefbaar is dat deze meloenen rijk zijn aan suikers en vluchtige aroma's en dat maakt hen onweerstaanbaar.

Ingrediënten

Gemarineerde garnaal, meloen, meloengranita, tartaar van gefermenteerde asperge, aspergeschuim, warm wangspek, garnalenkoppen.

Plin gevuld met lams-arrosticini

Piëmontese agnolotti zijn een traditionele specialiteit van gevulde pasta uit Piemonte, in het bijzonder uit de gebieden Astesana en Monferrato, in de provincies Alessandria en Asti, maar verspreid over de hele regio.



Kenmerkend voor de Langhe en Monferrato zijn de ‘agnolotti del plin’, klein van formaat en voornamelijk rechthoekig van vorm. Het woord ‘plin’ slaat op het kneepje dat de dunne pasta krijgt om de vulling te sluiten. De plin-pasta is een variant ontwikkeld in de Langhe, waarschijnlijk in de twintigste eeuw, op de traditioneel vierkante ravioli. Ze werden al zo genoemd in het werk *La cucina sana, economica ed elegante secondo le stagioni* van Francesco Chapusot, een kok uit Turijn (1846).

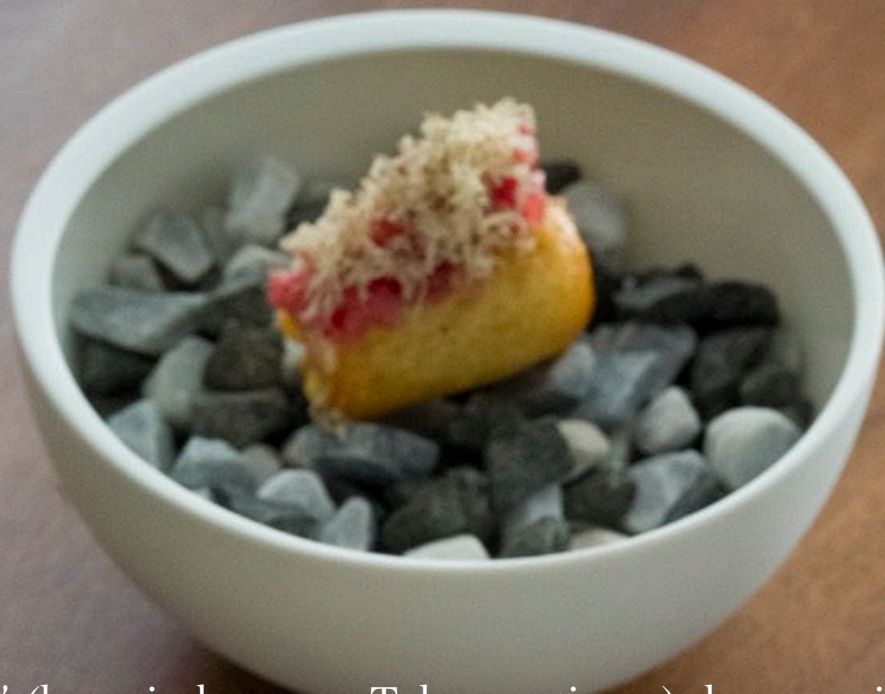
De lams-arrosticini uit de regio Abruzzo zijn een ode aan lamsvlees. De chef creëerde een pastagerecht waar zowel het lamsvlees als de barbecuesmaak een hoofdrol spelen, samen met erwten en bonen uit de omgeving van Vaassen.

Ingrediënten

Plin gevuld met lams-ragù, gebakken in gerookte boter, laurier, erwtenroom, verse erwten en bonen, pecorino romano, gerookte lamsbouillon.



Runderfilet met truffel en baba



De zomertruffel of 'scorzzone' (botanische naam *Tuber aestivum*), kan aanzienlijke afmetingen bereiken en lijkt op de zwarte wintertruffel. De buitenkant heeft bruine piramidevormige uitstulpingen. Het heeft een aromatische geur, maar bij het snijden onderscheidt het zich van de kostbare zwarte truffel, omdat de gleba (zeg maar het vruchtvlees) niet donker wordt, maar naar beige neigt. Het aroma van de zomertruffel is minder krachtig dan die van de wintertruffel. De truffel groeit in zowel zanderige als kleigronden, in loof- en dennenbossen en ook in oude olijfgaarden.



De scorzone is de meest voorkomende truffel in de Italiaanse en vooral de Abruzzese bodem, aantrekkelijk geprijsd vanwege de omvang van de vondsten.

De 'baba' (in het Italiaans 'babà') heeft de vorm van een gezwollen koepel en vormt een van de contorni. Het is een lange reis, van Frankrijk naar Napels, met opnieuw de adel in de hoofdrol. Marie Antoinette (1755-1793) om precies te zijn, de vrouw van Lodewijk XVI en de zus van Maria Carolina van Oostenrijk, getrouwd met de koning van Napels, Ferdinand IV van Bourbon: het was de koningin die aan het einde van de achttiende eeuw specialiteiten zoals bechamelsaus, gratin en ook de baba naar Napels bracht. Het eerste geschreven bewijs dateert uit 1863 en is te vinden in het handboek van de Italiaanse keuken van Vincenzo Agnoletti, maar we moeten wachten tot het einde van de eeuw voordat de baba een wijdverspreide zoete lekkernij wordt onder de Napolitaanse bourgeoisie, in het begin genuttigd tijdens het wandelen, als een soort streetfood.



Ingrediënten

Lokaal rundvleesfilet in een jasje van truffel, aardappel in verschillende structuren, knapperige cilinder, champignons en paddenstoelenfond. Tot slot de baba gedrenkt in truffelgrappa met rundertartaar en verse truffel.



Balsamicoazijn combineert met bijna alles. Daaraan denkend, en aan de lokale Veluwe producten, ontstond dit dessert. Kersen van de Veluwe, buffelyoghurt uit Harderwijk en een kwart eeuw oude balsamicoazijn uit Modena, vormen een trio dat het gerecht een unieke en onweerstaanbare smaak geeft.

Die kwart eeuw oude balsamicoazijn draagt een gouden capsule en lakzegel als symbolen van ambachtelijkheid waardoor dit product ontstaat. Het garandeert exclusiviteit en eeuwenoude traditie. Aceto balsamico wordt gemaakt van uitsluitend druivenmost, verfijnd en gerijpt in kleine houten vaten gedurende minstens 25 jaar. Iets mooiers komt er niet uit Modena. Dankzij het rijpen en indikken in houten vaten absorbeert deze azijn de aroma's en houtelementen en verandert langzaam in een rijke stroperige nectar.



Ingrediënten

Mousse van kersen en buffelricotta, buffelyoghurtijs, kersengelei, bosbessencoulis, gekonfijte bosbessen, chocoladeganache, bosbessenmeringue, balsamicoazijn.



FOTOGRAFIE Gerhard Witteveen
ONTWERP & VORMGEVING Edwin Leune
TEKST Pasquale Carfora, Elisa Leune, Jan Leune, Pieter J. Bogaers

MET DANK AAN ONZE LEVERANCIERS

Armatore Cetara - armatorecetara.it
Hanos - hanos.nl
Illycaffè - illy.com
Lindenhoff - lindenhoff.nl
Vanilla Venture - vanillaventure.nl
Ter Weele Slagerij - slagerijterweele.nl
Stadsakkers - stadsakkers.nl
Novitalia Appetito - novitalia.nl
AMburgeria - Agricola Marcellino

DE
MICHELIN
GIDS

**Gault &
Millau**

2023

JRE
JOURNAL RESTAURATEUR



Aroma
ITALIAN FINE DINING