



Om van te smullen

Haal Emilio Uva eens in huis en je waant je in Italië. Figuurlijk dan, maar het Italiaanse gevoel is onmiskenbaar aanwezig. En Menu Festa is om van te smullen.

De naam Uva, Neck en Italië zijn onlosmakelijk met elkaar verbonden. Na wat omzwervingen belandde Mario Uva met zijn Tine eind jaren zestig in Neck, een dorpje tussen Purmerend en Zaandam, waar hij in café Het Anker de Italiaanse keuken introduceerde. Dat cafeetje van zijn schoonvader werd een restaurant dat niet alleen van heinde en verre mensen trok, maar dat ook bij de fijnproevers van Michelin opviel. Die bekroonden Uva met een ster. Dat was in 2000 en het was het eerste Italiaanse restaurant in Nederland met een ster. Ondertussen hadden Mario en Tine ook vijf kinderen op de wereld gezet, die - hoe kan het ook anders - de liefde voor eten met de paplepel kregen ingegoten. En die kinderen zijn ook allemaal - het zal niemand verbazen - op eigen wijze in de voetsporen van hun vader getreden. Zo bestiert zoon Alessandro met zijn vrouw Esther het restaurant in Neck waar Mario, die in 2013 overleed, aan de basis stond. Zoon Raffaele heeft zijn

eigen restaurant in Purmerend, zoon Mario zit in het hotelwezen, dochter Gabriella schrijft recepturen en Emilio en zijn vrouw Daphe hebben ook hun eigen restaurant, op steenworp afstand van Mario in Neck: La Storia. Dat kleine tentje onderaan de dijk zit normaal gesproken bomvol, want het is geen geheim dat Emilio en Daphne geliefd zijn bij een groot publiek. Vooral vanwege de pasta's en pizza's van Emilio, maar ook de gezelligheid in het restaurant draagt daar in belangrijke mate aan bij. Nu we het thuis gezellig moeten maken, en houden, en met de feestdagen niet buiten de deur kunnen eten, is het een goed alternatief om Emilio in huis te halen. Met zijn Menu Festa dan en als je het extra feestelijk wilt maken - denk aan een uitgebreid kerstdiner in kleine kring -, kies je voor zes gangen (57 euro). Een kleine waarschuwing vooraf: zorg voor genoeg pauzes tussen de maaltijden door. De keuken van Emilio kenmerkt zich

door eenvoudige smaken, niet te veel gedoe, maar wel vers, puur en veel. Menu Festa krijgt meteen een feestelijk tintje door de schaal 'stuzzichini'. Het zijn verschillende hapjes, waaronder een traditionele carpaccio met Parmezaan, pijnboompitjes en rucola en vitello tonnato (die meer saus zou mogen hebben voor de smeuïgheid). Maar ook kleine hartige cakejes die het goed doen bij het aperitief. En er ligt nog meer op de schaal om de trek aan te wakkeren, onder meer zalm, garnaaletjes en gegrilde aubergine.

Machtig

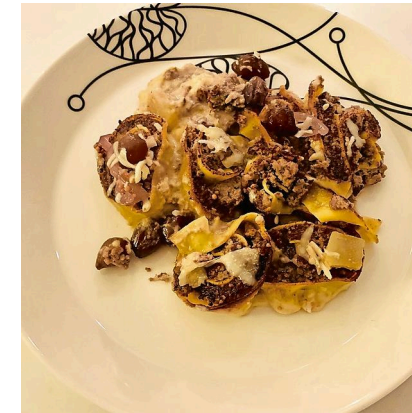
Alvorens de primo piatto op te dienen, is er eerst nog een terrine van gevogelte. De stukjes vlees in de zachte paté zorgen voor een bite en wat jam tempert het bittertje van de lever. Dan volgt de warme vooraf: een bisque met Noorse garnaaletjes en bieslook. Echter, de bieslook is vergeten. Wordt die dan node gemist? Nee, want de licht romige, zachte soep geeft van zichzelf al een rijk mondgevoel. Door naar de pasta, de girella alla Piemontese. Een soort opgerolde pasta, gevuld met gehakt en bechamelsaus. Hiermee kun je wel een bodem leggen, want de saus heeft die volle boterigheid die hem ook meteen machtig maakt. De pasta is van mooi dun deeg gemaakt en smaakt vers. Een klein zoet tintje wordt ingebracht door wat druiven in dit hartige maal

dat je in winters Italië brengt. Even een flinke pauze inlassen, want er staat nog een risotto op het menu en waar de pasta alleen maar 'afge-maakt' hoefde te worden in de oven, is er nog wat werk aan de winkel voor de risotto op tafel staat. Niets ingewikkelds hoor. Voor het afmaken van de risotto wordt de bouillon aan de kook gebracht en in de koekenpan wordt de zwezerik afgebakken.

Eigen kaas

Een van de basisingrediënten in mijn eigen koelkast is Parmezaanse kaas. Gelukkig maar, want de bij de risotto beloofde Parmezaan ontbreekt. Zonder bieslook redden we het wel, maar Parmezaan is toch een wezenlijk onderdeel van de risotto. Nietwaar Emilio? Want die geeft het gerecht zijn romigheid. Het komt goed met de eigen kaas en het resultaat is een zachte dikke, iets vloeibare risotto met een aardse truffelsmaak. Fijn en delicaat is de krokante zwezerik. Voor de toetjesliefhebbers zal Menu Festa een groot feest zijn, want lieve hemel wat een schaal vol dolce leveren Emilio en Daphne. Ze noemen het ook niet voor niets een 'grande dolce misto'. Een kleine opsomming: een brownie met een nootje, fruitige fudge, gekarameliseerde ananas, fondant, panna cotta, tiramisu...Allemachtig, dit is met recht een Menu Festa.

lastoria.nl



KLOOTWIJK

Oermoederinstinct

Tafereeltje aan de waterkant. Mooie dag in het voorjaar of zomers. Twee klapstoeltjes. Het ene stoeltje dicht bij het water dan het andere. Op het achterste stoeltje zit een vrouw. Ze doet wat met haar handen. Breien of haken of wat moderner, zit ze te appen met haar telefoon. Op het stoeltje bij het water zit een man. Met een hengel. Mannen vissen. Waarom vrouwen niet? Omdat ze er geen bal aan vinden. Het is dan ook een merkwaardige bezigheid. Als ze beet hebben, mannen, halen ze het visje zo goed en kwaad als het gaat, van het haakje en gooien het terug te water. Want het is geen kibbeling met remouladesaus. Het is een theorie die alom verkondigd wordt. Mannen zijn jagers. Het zit in ze. Het is hun instinct. Alsof breien en stof afnemen typisch een erfelijke eigenschap, instinct van vrouwen is.

Theorieën in deze ontstaan niet laat op de avond in de stamkroeg, maar worden geopperd door geleerden die de wetenschap van menskunde beoefenen. En door voorgangers in de kerk. Dat mannen jagers zijn en vrouwen zorgzaam en dat het er nu eenmaal in zit, wordt al eeuwen verkondigd. En iedereen is er zo van overtuigd dat aanwijzingen voor iets heel anders gewoon over het hoofd worden gezien worden. Kortgeleden werd in Peru een negenduizend jaar oud graf gevonden met overblijfselen van een vrouw. Met haar mee was gereedschap begraven, geschikt om groot wild mee te doden en te slachten. Dus, hè hè, vrouwen jaagden vroeger ook. Geleerden met stomheid geslagen over de vondst. Hele theorie over verschil tussen man en vrouw overhoop. Pijnlijk genoeg waren al eerder graven van vrouwen gevonden met grote speren en messen erbij, waarmee ze zich op de eeuwige jachtvelden moesten kunnen redden. Maar aan die eerdere vondsten werd niets bijzonders opgemerkt. Omdat ook mannen van de menskunde last kunnen hebben van vooroordelen.

Dat vrouwen in Europa op een enkeling na, niet meer jagen, dus ook niet vissen, komt omdat het niet meer nodig is om te overleven. Er is brood en er is kaas. Boeren zijn er. En bakkers. En vegetariërs. Wat is dit nou weer? Opeens een heel ander onderwerp, nu we net samen tevreden zitten te giechelen over vrouwen, onze oermoeders, die op groot wild joegen en het dus nog altijd in de genen moeten hebben zitten?

Vegetariërs moeten niets hebben van dieren. Behalve melk en eieren. Een strengere vegetariër noemt zich veganist en wil ook geen melk, honing en eieren. Maar het verlangen knaagt. Naar iets dat tenminste wat weg heeft van vlees, bij voorkeur in de vorm van een balletje. Met alle macht wordt geprobeerd om van bonen balletjes te maken die aan gemalen diersoorten moeten herinneren. En niemand onderzoekt wat onze oermoeders deden als haar een antilope was ontsnapt. Dan maakten ze balletjes voor heel het huisgezin. Van gemalen bonen. Falafel. Oeroud recept en smakelijker dan alle nieuwe dure vegaf-ratsen.

Wouter Klootwijk

Wouter Klootwijk is programmamaker en schrijver. Maar hij is bovenal geïnteresseerd in alles wat met eten en drinken te maken heeft of daar tegenaan schuurt.

