



Over de Tong

Onder het motto 'proeven doe je met al je zintuigen' bezoeken Anna & Hannah om beurten een restaurant. In Over de Tong vertellen zij elkaar over hun ervaringen. Vandaag: La Storia in Neck.

Menu

Voorgerecht
Vitello tonnato (13,25 euro)

Tussengerecht
Casoncelli gevuld met kalfsvlees en truffeljus (14,50 euro)

Hoofdgerecht
Rundermedaillon met porcinijus (24,50 euro)

Dessert
Tiramisu (6,50 euro)

Prijs
80 euro (incl. water/wijn/espresso 21,25 euro)

Adres
La Storia, Neck 20,
Wijdewormer,
tel. 0299-436464
www.lastoria.nl

Beoordeling

8

Don Emilio Pasta

Wie in het weekend wil proeven van de Italiaanse keuken, moet dat tijdig bedenken. Tenminste, wel als je bij La Storia in Neck wilt eten. Ja Hannah, het is niet eenvoudig om hier een plekje te reserveren. Bij La Storia, onderaan de dijk gelegen, wordt in het weekend met een zogenoemde 'dubbele zitting' gewerkt. De eerste zitting begint al om 17 uur, maar dat is mij wat aan de vroege kant. En eerlijk gezegd, ik hou er niet van om met een 'eindtijd' te moeten eten, want de eerste zitting eindigt om 19.45 uur om plaats te kunnen maken voor de 'tweede zitting' om 20 uur. Na een paar keer bot te hebben gevangen, lukt het een tafeltje te reserveren op een zaterdagavond. Bij binnenkomst is de tent al goed gevuld. Sterker, er is nog maar één tafeltje vrij en ik prijs mij gelukkig, want ik heb zicht op de keu-

ken. Het is het domein van Emilio Uva en die naam zal je vast bekend voorkomen. Hannah, ik help je even je geheugen op te frissen. Emilio is een van de zonen van de in 2013 overleden Mario Uva, die alweer vijftig jaar geleden hier in de polder neerstreek en op eigen wijze naam maakte, want van heinde en verre kwam de clientèle om kennis te maken met de Italiaanse keuken. Restaurant Mario, nog altijd een begrip in Neck, is in handen van zoon Alessandro. Dan is er nog zoon Raffaele met een eigen restaurant in Purmerend en dochter Gabriella die zich in Italië bezigt met het schrijven van recepturen. En Emilio bestiert dus zijn eigen La Storia, samen met zijn vrouw Daphne.

Don Vito Corleone

Daphne is deze avond niet aanwezig, maar Anna, Anika en Jessica bewegen zich behendig door de ruimte en zorgen ervoor dat het de gasten aan niets ontbreekt. Ik ontwaar wel Emilio in de keuken en die doet me aan iemand denken. Dan

weet ik het, hij lijkt op Robert De Niro. Maar dan wel op de jonge versie, denk aan Coppola's 'The Godfather II', waarin De Niro de rol vertolkte van de jonge Don Vito Corleone.

Nog even over Mario, want mij staat nog helder voor de geest - en als ik mijn ogen sluit kan ik het ook nog proeven - dat ik ooit ergens zijn vitello tonnato voorgescheteld kreeg. Hannah, dat was werkelijk een goddelijk gerecht. In de wetenschap dat Mario's kinderen behept zijn met zijn culinaire genen, is de keuze voor een voorgerecht snel gemaakt. Dat moet natuurlijk de vitello tonnato worden. Die kan helaas niet tippen aan die ik ooit van Mario proefde. Het kalfsvlees is mooi gegaard, maar komt te koud. En in de saus is de smaak van tonijn wel heel summier aanwezig. Het zijn de kappertjes en uiteindelijk de ansjovis die de hoofdrol opeisen. Om het in Italiaanse sferen te houden besluit ik om na deze antipasti voor een pasta te gaan. Het wordt de 'pasta dello chef' die wordt aangeprezen buiten de kaart om. Hannah, deze primo is meer dan prima. Sterker, dit is een gerecht om je vingers bij af te likken.

Zaanse afwas

Het begint al met de casoncelli. De pasta is supervers, al dente en goed gevuld met rosé gegaard kalfsvlees. Maar dan de truffeljus waarmee de pasta overgoten is. Die is zo zacht en smaakvol dat ik het niet kan laten om Jessica om wat brood te vragen om te voorkomen dat ik begin aan een Zaanse afwas. Dat Emilio vast een meester is in het bakken van pizza's, wil ik wel geloven. Want wat er zoal voorbij komt ziet er aantrekkelijk uit. Toch laat ik de pizza's links liggen en kies voor de 'carne dello chef'. Zal dit vleesgerecht de pasta kunnen overtreffen?

La Storia in Neck

Rundermedaillon met een jus van porcini klinkt niet heel spannend, maar ik heb de eenvoud van de Italiaanse keuken hoog in het vaandel staan. Het vlees is mals en sappig en de goed gebonden saus met eekhoorntjesbrood heeft een verfijnd en nootachtig aroma. Het is tezamen met wat aardappeltjes en groene asperges een mooi boers bord eten.

Gnocchi

Maar, Hannah, bij dit gerecht komt ook nog een sidedish: pasta. En al na één klein hapje ben ik verkocht. Emilio serveert een fantastisch gnocchi Tirolese met een romige saus van bospaddenstoelen. Ik hoor je al denken...maar nee, ik kreeg dat echt niet allemaal op. Spijtig genoeg, moet ik er wel bij zeggen. Nu denk je vast dat ik de dolci laat voor wat ze zijn. Met enig schaamrood op de kaken moet ik je bekennen dat ik het niet kan laten de tiramisu te bestellen. Gelukkig begrijpt Jessica dat ik wel even een pauze nodig heb na zo'n copieus maal. De tiramisu is een luchtige afsluiter, maar kan niet opboksen tegen Emilio's casoncelli en gnocchi. Als het om pasta gaat is Emilio Uva de Don.

**Liefs,
Anna**

