



BP 87109661555903

## DE ZOMER STRAALT

**7** Pagina's  
Multimedia Special

**FRANSE DROOMVILLA**

La Suite Cassis

**FUSION LIFESTYLE**

in Uruguay

**INTERVIEW**

HET GELUID VAN JAN AKKERMAN

**DOSSIER IBIZA**

ALLE PARADIJSSELIJKE PLEKJES!

**DE MYSTIEK VAN**

MARVELOUS MARRAKECH

Deze Villa d'Arte wordt u aangeboden door International Card Services.  
Slechts één van de voordelen van uw ICS creditcard. U profiteert  
ook altijd van Aflevergarantie, 24/7 Fraudepreventie en het  
Aankoopverzekering. Hiermee heeft u voordelen in het  
die geen ander betaalmiddel u kan bieden. Voor  
informatie [www.slimmerbetalen.nl](http://www.slimmerbetalen.nl)

ICS  
INTERNATIONAL

# Liguria

Pure pesto proeven  
in pittoreske plaatsjes

TEXT EN FOTO: LINDA KÖRSTEN/TEKSTBUREAU LINK & CO

LE CINQUE TERRE

Voor het echte Italiaanse gevoel is het niet noodzakelijk helemaal tot in het puntje van de laars af te dalen. In het noordwesten van Italië, in het aan Frankrijk grenzende Ligurië, langs de Golf van Genua, kom je al een heel eind. Het kent een spectaculaire kustlijn en interessante stadjes als Genua, San Remo en Portofino. Dankzij pure ingrediënten en ambachtelijke bereiding, is Ligurië bovendien zeer geschikt voor een gastronomische ontdekkingsstocht; van kaasfocaccia naar de enige echte pesto alla genovese.

TEKST EN BEELD LINDA KORSTEN/TEKSTBUREAU LINK & CO

**L**igurië heeft veel op culinair gebied te bieden maar het is toch vooral de pesto die met dit gebied wordt geassocieerd. De echte pesto alla genovese bestaat uit Genuaanse basilicum, een beschermd streekproduct, en Ligurische olijfolie. De beste basilicum komt opvallend genoeg uit de Genuaanse Pra, dat middenin de stad ligt. De Ligurische olijfolie behoort tot de duurste ter wereld. Het bergachtige landschap maakt het de boeren hier lastig, maar de smaak is volgens velen onovertroffen.

De pesto wordt met vers gemaakte pasta gegeten. Door de versheid van zowel de pasta als de pesto, verveelt het gerecht niet zo snel als wanneer het gerecht met kant-en-klare ingrediënten wordt bereid. De pasta heeft veel meer bite en de smaken zijn rijker. In Ligurië wordt pesto vaak geserveerd met mandili: heel dunne, kleine lasagne op basis van witte wijn. Het is de lokale term voor 'kleine zakdoek' en wanneer je de blaadjes ziet, weet je direct waarom. Laagje na laagje wordt de pasta afgewisseld met heel dunne laagjes pesto. In tegenstelling tot wat wij ons voorstellen bij lasagne gaat er geen

kaas of bechamelsaus overheen, waardoor het gerecht toch heel licht blijft.

Pesto alla genovese is hier in ieder restaurantje te krijgen, maar de kwaliteitsverschillen zijn groot. Restaurant La Rosa in Camogli is een aanrader. De chef is een van de finalisten van het wereldkampioenschap pesto maken – een heel serieuze Italiaanse aangelegenheid. Ook de pasta en broodjes worden hier nog met de hand bereid, getuige de unieke vormen. Het stadje zelf is overigens ook een nadere kennismaking waard. Wandelend over de boulevard heb je een mooi zicht over de Ligurische kust. Baai na baai verdwijnt de kustlijn in de verte, met de belofte aan nog meer mooie kustplaatsjes.

#### Gastronomische hoofdstad

De volgende culinaire highlight kan lopend worden bereikt en anders is Recco maar één halte verder met de trein. Hier is de laatste jaren welbewust teruggegrepen op de gastronomische traditie, in reactie op de wildgroei aan fastfoodketens. Lokaal en vers zijn nu de toverwoorden en het heeft het plaatsje geen



FABIO TOONT HOE ECHTE FOCACCIA GEMAAKT DIENT TE WORDEN



IN EEN FOCACCERIA IN GENOVA

windeieren gelegd: Recco geldt inmiddels als gastronomische hoofdstad van Ligurië. Het lokale restaurant Da Ö Vittoriö heeft hart voor de traditionele keuken en 'vergeten' streekgerechten. Niet zo gek als je bedenkt dat het restaurant al meer dan honderd jaar oud is en al die jaren in handen is gebleven van dezelfde familie. De tweelingbroers Vittorio en Gianni Bisso, zijn inmiddels de vierde generatie die hier de scepter zwaaien. Da Ö Vittoriö is beroemd om zijn kaasfocaccia, een streekspecialiteit. Hier weten ze hem te maken zoals het hoort: knapperig, dun en gevuld met veel kaas. Het moet vooral niet lijken op het brood dat wij Nederlanders associëren met focaccia. 'Het geheim is de heel fijne lokale bloem, die maakt het deeg zo dun dat je er doorheen kunt kijken,' legt kok Fabio ons met onverhulde trots uit.

Wie nog ruimte heeft voor een dessert moet hier zeker sacripantina, een cake die bestaat uit lagen zabaione, crème, marsala en vanillecake, proberen. De desserts in Ligurië zijn vaak een typische mix van Arabische en Europese invloeden, zoals bijvoorbeeld gekonfijt fruit met chocolade. De naam sacripantina is afkomstig van één van de eerste kruisvaarders, een machtige koning die heel teder kon zijn wanneer hij verliefd was. Het dessert is, net als hij, sterk en zoet: de ingrediënten zijn krachtig, maar het resultaat is zacht.

Genua, het hart van Ligurië, oogt van een afstandje als een grote havenstad. Het verbergt echter één van de grootste historische binnensteden van Europa. Urenlang kun je hier rondwalen, door smalle steegjes en langs oude gevels, kerken en paleizen. De mooiste en oudste straatjes liggen hier vlakbij de oude haven. Dé plek om een terrasje te pakken en nippend van een cappuccino alles op je in te laten werken. Al slenterend kun je zomaar terecht komen bij de imposante San Lorenzo kathedraal, die helemaal is opgetrokken met zwarte



ECHTE PESTO WORDT MET DE VUZEL GEMAAKT

en witte stenen. Typisch voor de Moorse stijl – en dat voor een christelijk bouwwerk. Het geeft aan hoe harmonieus moslims en christenen hier samen hebben geleefd.

#### Kleine wijnkelders

Dolceacqua, aan de westkant van Genua en vlakbij de Franse grens, is een echt kunstenaarsdorp. Kunstenaars vinden in dit prachtige plaatsje dan ook genoeg inspiratie.



KWANTENMAN BIJ DA Ö VITTORIÖ

TERRASJE IN CAMOGLI

Het hele dorp oogt als één grote middeleeuwse burcht. Zelfs op een zonnige dag zijn de straatjes donker. Veel panden zijn zeker vijf verdiepingen hoog, iets dat heel bijzonder is voor eeuwenoude gebouwen. Ook de geur op straat valt op, afkomstig uit de vele kleine wijnkelders. De wijnen zijn vooral voor eigen gebruik: iedereen heeft hier wel een wijngaard. Typisch voor dit plaatsje is Rosesse di Dolceacqua, één van de beste Noord-Italiaanse rode wijnen.

### Cinque Terre

Toch zijn het vooral de liefhebbers van witte wijn die in deze streek hun hart op kunnen halen. Bij de frisdroge Cinque Terre bijvoorbeeld, afkomstig uit het uiterste oosten van Ligurië. Net als in Dolceacqua heeft het landschap de Liguriërs in Cinque Terre gedwongen handig te zijn. Dit gebied is beroemd vanwege de terrassen die op de steile hellingen werden aangelegd voor de wijnbouw. De muurtjes – met een indrukwekkende totale lengte van zo'n 6.800 kilometer – werden gebouwd met stenen die als puzzelstukjes in elkaar moesten passen. Op de heuvels was immers geen water te vinden, dus kon er geen cement worden gemaakt. Een gigantische klus. Toen de muurtjes eenmaal stonden, moesten de akkers bovendien met de hand bewerkt worden, want dieren kon je hier ook niet naar boven krijgen.

### Wist u dat

- Frank Sinatra gek was op pesto alla genovese. Zijn moeder is geboren in deze streek.
- Ligurië ook bekend staat om de heerlijke verse vis. De streek is letterlijk en figuurlijk op de zee gericht, het gros van de mannen werkt al van oudsher in de zeevaart en visserij. Streekeigen soorten zijn zeebaars, tonijn en ansjovis.

### Adressen

- La Rosa, Via Jacopo Ruffini 13, Camogli, 0185-773411, [www.rosaristorante.it](http://www.rosaristorante.it)
- Da O Vittorio, Via Roma 160, Recco, 0185-74029, [www.daovittorio.it](http://www.daovittorio.it)
- Een keertje geen zin om uitgebruid te zien? Het Doge Café in het dogepaleis in Genua heeft 's middags en 's avonds een lekker hapjesbuffet.
- Een goed lunchadres in Dolceacqua is l'Osteria di Caterina, bij de kerk (Piazza G. Mauro 9)
- Da Gin in het dorpje Castelbianco is één van de beste restaurants van de streek; Via Penhavaire 99, 0182 77 001, [www.dagin.it](http://www.dagin.it)

UNESCO Werelderfgoed én Nationaal Park Cinque Terre is de onbetwiste nummer één bezienswaardigheid van Ligurië. Cinque Terre betekent letterlijk vijf landen en bestaat uit evenzoveel mooie dorpjes. Loodrechte hellingen eindigen abrupt in zee, kleine kleurige huizen balanceren op hoge rotsen. De kleurrijke dorpjes staan hier pal aan het water, verder landinwaarts lijken ze langzaam tussen de plooien van de bergen te verdwijnen. Aan een auto heb je hier niet veel, de dorpen zijn autovrij en de steile hellingen zorgen al snel voor klamme handpalmen. De plaatsjes zijn echter zeer goed te verkennen dankzij het spoor en prachtige wandelpaden, zoals de Via dell' Amore tussen Riomaggiore en Manarola.

Het pad slingert langs de steile rotswand en biedt een weids zicht op de ruige kustlijn. Het doet zijn naam eer aan: overal op de rotswanden hebben geliefden boodschappen achtergelaten om hun relatie te bezegelen. Ti amo forever, staat er onder andere. Toepasselijk, want dit zou heel goed kunnen slaan op het gevoel dat je overhoudt aan Ligurië.

### Ligurië praktisch

- **Beste reistijd:** In juli en augustus kan het in Ligurië erg druk zijn. De beste tijden zijn de lente, vanwege de bloemen, en het najaar omdat de zee dan nog warm is. Alassio en Bordighera hebben een zandstrand, Camogli een kiezelstrand.
- **Bereikbaarheid:** Ligurië is goed met de auto te bereiken. 's Zomers vliegt Transavia eens in de week rechtstreeks naar Genua vanaf Rotterdam, maar vanuit de lichthavens in Nice, Milaan of Pisa bent u er ook snel.
- **Vervoer:** Ter plaats is de trein goedkoop en handig. Het centrum van Genua is lastig met de auto te bereiken en de dorpjes van Cinque Terre zijn verboden voor auto's. In Cinque Terre kun je in ieder dorp de trein pakken en er rijden ook bussen in de dorpen zelf heen en weer. Naar Dolceacqua rijden regelmatig bussen vanuit Bordighera. Tip: profiteer van de veerbootverbinding vanuit Genua en combineer Ligurië met een weekje Sicilië, Sardinië of Corsica.

### Meer informatie

[www.turismoinliguria.it](http://www.turismoinliguria.it) of [www.parcnazionale5terre.it](http://www.parcnazionale5terre.it)