

MAMA UMBRIA

Een culinair reisverhaal

12-31 juli 2004

In Umbrië staan olijf- en wijngaarden zij aan zij in het glooiend heuvellandschap, hangen de hammen met dikke navels getooid in de winkels en is de zwarte truffel alomtegenwoordig. Een ontdekkingsstocht door het culinaire Walhalla van mama Umbria.

Mama mia

Wandelend door Umbrië kwamen we de culinaire wapenfeiten van de streek veelvuldig tegen. Nabij Orvieto staan olijf- en wijngaarden zij aan zij in het glooiend heuvellandschap. Olijfolie van goede kwaliteit is waar de Umbriërs hun maaltijden mee doordrenken, de regionale wijnen stelden ons zelden teleur. In de buurt van Norcia zagen we overal bordjes met 'Racolta di tartufo riservata'. De vermaarde zwarte truffel zouden we niet kunnen ontlopen, als we dat al wilden. Ook de hammen niet die met dikke navels getooid in de winkels hangen.



Het was juli en veel te warm voor inspannende voettochten. Men had ons gewaarschuwd. We voelden ons klassieke toeristen die hoofdschuddend door de plaatselijke bevolking worden

gadeslagen. Wie haalt het in zijn hoofd om nota bene op het heetst van de dag voor zijn plezier te wandelen? Maar de culinaire geneugten van deze streek kennende wisten we dat ons aangename verpozingen zouden wachten. Na een dag wandeling vanaf het prachtige op een tufstenen plateau gelegen Orvieto arriveerden we bij het agriturismo Tenuta di Corbara. Een klassieke Italiaanse mama nam ons kirrend onder haar hoede, liet ons plaatsnemen aan een enorme lange tafel en we kregen gekoeld mineraalwater en cantucci, harde amandelkoekjes die men normaal gesproken in de vin santo pleegt te dopen.

's Avonds werd op het terras buiten de tafel voor ons gedekt waar vanuit we een prachtig uitzicht op de heuvelachtige omgeving hadden. Even later kregen we de antipasti: bruchetti met allerlei soorten beleg: tomaat, kippenlevertjes, paddenstoelen.

Bruschetta con pomodoro e basilico

Italiaans brood of stevig boerenbrood, in plakken gesneden van 1,5 cm

Italiaanse tomaten

verse basilicum

olijfolie (extra vergine)

1 teen knoflook

zout en peper naar smaak

Snij de tomaten in kleine stukjes. Voeg 1 el olijfolie, zout en peper naar smaak toe. Rooster het brood onder de grill lichtbruin. Wrijf de toast in met knoflook. Besprenkel daarna met olijfolie. Beleg de toast met de tomaat en strooi daar wat reepjes basilicum overheen. Direct serveren.



Ondertussen naderden in vliegende vaart vanuit het heuvelland een dozijn wielrenners. Toen ze allen gearriveerd waren en de fietsen hadden gestald renden ze naar het voor het terras gelegen zwembad en plonsden joelend het water in. Achter ons werd een lange tafel gedekt. "Mama mia" dacht ik, "die luidruchtige groep zal toch niet pal achter ons plaats gaan nemen?". Ja hoor, toen de heren uit gesparteld waren vulde achter ons geleidelijk de stille avond zich met hun opgewonden stemmen. De aanvankelijke wrevel maakte echter plaats voor een genoeglijk gevoel. Het tafereel sloot naadloos aan bij het gevoel dat deze plek op aarde opriep. Ondertussen werd de pasta opgediend door de pronte dochter des huizes. Het

was overheerlijk, en we konden het niet laten ons nog een tweede portie op te laten scheppen toen ze weer met de schaal langskwam. En toen het hoofdgerecht: ossobuco. Magnifieke boterzachte geurige kalfsschenkels. De heren achter ons zaten niet stil. Ze sloegen elkaar op de schouders, stonden regelmatig op, maakten een soort ronde om de tafel en de mobiele telefoons interrumpeerden hun maal voortdurend. Ze aten, als waren ze volkomen uitgehongerd, bijkans het vlees van elkaars bord en toen de dochter weer met de pan langskwam werd ze met gejuich begroet. Wij lieten ondertussen nog maar een fles aanrukken van de lekkere regionale wijn: Lago di Corbara 2002. Een eigengemaakt stuk taart sloot de maaltijd af. We konden bijna niet meer. We besloten dit maal met een sigaar.

De wijn

Al sinds de oudheid wordt er in Umbrië wijn verbouwd. De Etrusken introduceerden in deze streek de wijn- en olijfbouw. Vanaf die tijd breidde de faam van vooral de wijnen van Orvieto zich uit over heel Italië. Ook in de middeleeuwen waren de Umbrische wijnen vermaard. De kunstschilder Pinturicchio die aan de fresco's van de dom van Orvieto werkte liet zich onder andere in wijn uitbetalen. Zo ook de andere vermaarde meester-schilder Perugino. Daarna liep de populariteit echter flink terug. Tijdenlang werd Umbrië als wijn producerende regio overschaduwed door Toscane. Het terugbrengen van het wijngaardareaal, het gebruik van verbeterde technieken, maar vooral een verandering van focus op de kwaliteit in plaats van de kwantiteit hebben de wijnen de laatste jaren sterk verbeterd. En dat is niet alleen te danken aan de alom bekende Orvieto Classico. Elf Umbrische wijnen hebben het predikaat DOC gekregen (Denominazione di Origine Controllata) een wettelijke aanduiding te vergelijken met het Franse *Appellation contrôlée*. Dat zijn: *Assisi, Colli Altotiberini, Colli Amerini, Colli del Trasimeno, Colli Martani, Colli Perugini, Lago di Corbara, Montefalco, Orvieto, Rosso Orvietano, Torgiano*. Bovendien zijn er nog DOCG wijnen (Denominazione di Origine Controllata e Garantita). Jaarlijks worden de wijnen die aan dat predikaat willen voldoen gecontroleerd door een commissie van experts. Hieronder vinden zich onder andere de *Chianti classico*. In Umbrië zijn dat: *Torgiano rosso riserva* en *Sagrantino di Montefalco*. In 1992 werd de kwalificatie IGT (Indicazione Geografica Tipica) ingevoerd. Hierbij gaat het om wijnen die van een afgebakende productiezone afkomstig zijn zoals: *Umbria rosso* en *Umbria Grechetto*. Wijnen die onder de IGT classificatie vallen zijn niet in alle gevallen slechter dan DOC wijnen. Er zijn zelfs wijnboeren die bewust niet aan de stringente normen van het DOC predikaat wensen te voldoen om het specifieke karakter van hun wijn te waarborgen.



cop. B. Antonello, DiWineTaste 2004

Orvieto

De bekendste Umbrische wijn werd al in de middeleeuwen gedronken. In tegenstelling tot nu was deze wijn zoet. Heden ten dage zijn het vooral de droge wijnen die gewaardeerd worden. Hoe smaken veranderen kunnen. De meeste witte orvieto wijnen worden gemaakt met de procanio (de lokale naam voor de Trebbiano Toscano), Verdello, Grechetto, Drupeggio en Malvasia Toscana. Het eeuwenoude bedrijf van de adellijke Toscaanse familie Antinori begon in de twintiger jaren van de vorige eeuw een wijngaard in Umbrië om witte wijn te verbouwen. Sinds 1922 produceren ze de Orvieto en vanaf 1932 de Orvieto Classico. Het karakter van de droge Orvieto is fris met iets 'steenachtigs'. Er is een knisperende nadronk met een bittertje. Deze wijnen kunnen tot twee jaar bewaard worden maar niet langer. Bij schaal- en schelpdieren en risotto komt deze wijn goed tot zijn recht. Voor de productie van de rode Orvieto wijn, de Rosso Orvietano, die net als de witte Orvieto een DOC predikaat gekregen heeft, worden de druiven Sangovese, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Pinot noir, Ciliegiole, Canaiolo nero en Aleatico gebruikt. Ook de zoete variant wordt weer geproduceerd maar dan vooral in Umbrië zelf. Sommige zoete wijnen worden geproduceerd via het systeem van 'nobele rotting'. Dat is een verschijnsel dat optreedt als de druif is aangetast door de schimmel botrytis cinerea. Hierdoor gaan de druiven verschrompelen en verliezen ze een deel van hun vocht. Maar als deze aantasting goed gereguleerd wordt kan dit gebruikt worden voor het maken van zoete wijn. Door het effect van nobele rotting krijgen de druiven namelijk een hoger suikergehalte en een minder hoge zuurgraad.



Interessanter dan de Orvieto wijnen zijn echter die van Montefalco en Torgiano.

Montefalco

Ook de wijnen uit Montefalco hebben een lange geschiedenis. Vanwege de naam van de druif, de Sagrantino, dacht men dat de wijn die hiervan gemaakt werd vooral als sacramentswijn diende, maar dat zijn enkel speculaties. In de eerste helft van de twintigste eeuw echter, was de Sagrantino bijna volledig uit de gratie. Daar kwam echter verandering in. Dat de rode wijnen uit Montefalco nu zo'n hoge status hebben is vooral te danken aan het werk van Arnaldo Caprai en zijn zoon Marco. In 1992 werd aan de Montefalco Sagrantino een DOCG toegekend. Zowel aan de droge als aan de passito (zoete) variant. De droge wijn is geheel van de Sagrantino druif gemaakt. De kleur is robijnrood en een sterk aroma van hout en rood fruit. De smaak is vol en robuust. Hij kan tot zeven jaar worden bewaard. Bij de zoete Sagrantino ondergaan de druiven een gedeeltelijke indroging (appassimento) waardoor een volle en rijke zoete wijn ontstaat. Behalve de Sagrantino worden voor de wijnen die in Montefalco worden geproduceerd ook andere druiven gebruikt. Bijvoorbeeld voor de Montefalco Bianco (DOC): Grechetto en Trebbiano Toscano en voor de Montefalco Rosso (DOC) naast Sagrantino ook Sangiovese.

Torgiano

De Torgiano is het levenswerk van Giorgio Lungarotti. Hij wordt gezien als degene die de Umbrische wijnen op de wereldkaart heeft gezet. Zijn Torgiano was de eerste Umbrische wijn die een DOC predikaat verkreeg (in 1968). Tevens was de Torgiano rosso riserva de eerste wijn uit Umbrië die met een DOCG predikaat werd getooid (in 1990). Deze wijn is gemaakt van Sangiovese, Canaiolo en Trebbiano Toscano. De kleur is robijnrood, het aroma vol maar delicaat met een zweem van amandel. De smaak is droog, en ondanks het harmonieuze en fluweelzachte karakter op het eerste gezicht geen wijn die zich gemakkelijk geeft. De Torgiano rosso riserva kan tot zes jaar bewaard worden. Naast rode wijn wordt er ook witte wijn geproduceerd (Bianco di Torgiano), rosé (Torgiano Rosato) en spumante (Torgiano Spumante). Giorgio Lungarotti zag het als zijn taak om het Umbrische erfgoed te bewaren. Hij heeft onder andere het Museo del vino en het Museo dell'olivo e dell'olio opgezet. Het is niet verwonderlijk dat hij zich sterk maakte voor het gebruik van inheemse druivensoorten voor het produceren van wijn. Maar daarnaast heeft hij een modernisatie van de landbouw- en vinificatiemethoden doorgevoerd en heeft hij nieuwe druivensoorten aangeplant als Cabernet Sauvignon en Chardonnay. In 1999 is hij op 89-jarige leeftijd overleden. Zijn werk wordt nu

door zijn stiefdochter, Teresa Severini Lungarotti voortgezet.

Andere wijngebieden

Het wijngebied rond het meer van *Trasimeno* brengt enkele aardige DOC wijnen voort als Colli del Trasimeno, zowel witte als rode. De rode wijn is licht, fruitig kruidig van karakter. Het meer in het wijngebied *Lago di Corbara* is ontstaan in de twintigste eeuw nadat in de Tiber een dam is aangelegd. Het klimaat veranderde ook en werd milder. De condities bleken zeer goed te zijn voor het verbouwen van wijn. De jonge geschiedenis van de wijnbouw in dit gebied heeft tot gevolg dat er ongehinderd door traditie moderne landbouwmethoden werden toegepast en nieuwe druivenrassen als Cabernet Sauvignon, Merlot and Pinot Noir werden geïntroduceerd. Mooie wijnen zijn onder andere nog te vinden in Assisi, Colli Altotiberini en Colli Martani.

Lijstermoord

Toen we in de buurt van Montecchio waren lazen we over een zeer typisch gerecht uit die streek: tordi (lijster). Tijdens de vogeltrek worden daar in teruggekapte steeneiken vogelkooitjes opgehangen met lijsters die met hun gezang soortgenoten dienen te lokken. De jagers zitten verscholen in schuilhutjes in de boom en knallen ze dan af.

Op internet vond ik het onderstaande recept van Giuseppe Alessi met de wat onzinnige rechtvaardiging dat de gruwelheden die de mens zichzelf aangedaan heeft zoals in de laatste oorlogen vele malen erger zijn dan het afmaken en bereiden van zo'n zielig vogeltje. Nu was ik ook echt niet van plan om een paar aan mijn tuin voorbijvliegende lijsters af te schieten. Voor degenen die net als ik te teerhartig zijn of die om andere redenen niet over panklare lijsters kunnen beschikken: het recept kan heel goed met bijvoorbeeld duif of kwartel worden gemaakt.

Tordi arrosta con la 'salvia culo'

Giuseppe Alessi

8 dikke lijsters, panklaar

Kruidenpuree:

8 tenen knoflook

10 jeneverbessen

de blaadjes van twee takken rozemarijn

de blaadjes van een bosje salie

12 olijven zonder pit

4 el olijfolie

4 el olijfolie

6 el walnootolie

8 blaadjes salie

zout en peper

gemengde (vlees)kruiden

¼ l witte wijn

Meng 4 el zout, 1 el peper en 1 el gemengde kruiden tot een homogeen mengsel. Pureer het mengsel van jeneverbes, knoflook, rozemarijn, salie, olijven en olijfolie in een keukenmachine.

Wrijf de lijsters zowel van binnen als van buiten in met het zout, peper en de gemengde vleeskruiden. Wrijf ze dan gelijkmatig van binnen en buiten in met de kruidenpuree. Stop een salieblad in de buik van elke lijster (dit refereert aan de 'salvia culo' in de naam van het gerecht) en leg ze op een schaal. Bedek met olijfolie en dek de schaal af. Zet een nacht in de koelkast.

Verwarm de oven op 200 graden. Leg de lijsters naast elkaar in een ovenschaal en bedruip ze met de olie vermengd met het vocht dat zich in die nacht gevormd heeft. Bedruip ze daarna met walnootolie, bedek ze met aluminiumfolie en bak ze 20 minuten in de oven. Tegen het einde van de oventijd de aluminiumfolie verwijderen, voeg de wijn toe en laat het vocht vijf minuten uitdampen. Doe de oven uit, maar laat de lijsters een paar minuten in de oven staan om de kooktemperatuur van de binnen- en buitenkant op hetzelfde niveau te brengen. Haal de lijsters dan uit de oven en serveer ze met een gemengde salade met een vinaigrette van olijfolie extra vergine en azijn.

Trattoria del festival

We verlieten het deel van Umbrië met de groene glooiende heuvels met wijn- en olijfgaarden en kwamen nu in ruigere streken: de Valneriavallei omringd door gebergte en verderop de Monti Sibillini. Spoleto was het beginstation van de tweede wandeltocht in Umbrië. Deze stad is vooral beroemd om de machtige Ponte delle Tori (14e eeuw), een 80 meter hoge en 230 meter lange brug met tien bogen. Goethe sprak over deze brug als het tweede werk der mensheid.

Op zoek naar eetgelegenheden werd het ons al snel duidelijk dat we hier niet van honger om zouden komen. Integendeel: het aanbod aan restaurantjes was zeer groot. Merendeel leek echter toeristisch van opzet en we aarzelden. Maar uiteindelijk kwamen we toch een klein restaurantje tegen dat ons prettiger aandeed dan de anderen: Trattoria del festival.

Hoogstwaarschijnlijk genoemd naar het festival dei due mondi dat we op een haar na misten. Erg jammer want het is een bijzonder festival met een programma volgeladen met moderne kunst, opera, dans en film, ooit opgezet als een ontmoeting tussen de Italiaanse en de Amerikaanse cultuur. Maar we stelden ons nu tevreden met het restaurant. Het was nog vroeg op de avond, Italianen eten, zoals veel zuid-Europeanen vaak laat dus de ruimte was nog in serene rust.

Eigenlijk was alles sympathiek aan dit restaurant: de uitstraling van de inrichting, maar ook de uiterst vriendelijk dames van de bediening. Het voorafje was de alom geprezen en in Umbrië veel voorkomende antipasto bruchetta met tomaat.

Tussendoor kregen we een erg lekkere risotto met meloen. De combinatie van de risotto, die precies goed was, de zoete meloen en de hartige Parmezaanse kaas en de extra vergine olijfolie was een wonderbaarlijke maar bijzonder smakelijk.

Risotto al melone

400 g alborio rijst

Olijfolie

1 kleine of een halve meloen

*1 ui
1 wortel
1 courgette
1 tomaat
1 glas witte wijn
125 gram parmezaanse kaas
zout en peper naar smaak*

Maak de bouillon van tevoren: Snij de ui, wortel, courgette en tomaat in stukjes, voeg een liter water toe en laat dertig minuten zachtjes koken. Zeef voor gebruik de bouillon.

Doe olie in de pan, voeg de ui toe. Laat deze fruiten en voeg daarna de rijst toe. Bak deze een paar minuten mee. Voeg dan de wijn toe. Af en toe roeren. Als deze opgenomen is voeg dan in gedeelten de bouillon toe. Wacht iedere keer tot het vocht is opgenomen en roer regelmatig. Laat de rijst niet te zacht worden. Kooktijd ong. een 25 min. Snij ondertussen de meloen in stukken. Snij deze stukken weer in heel kleine stukjes. Voeg de meloen en de helft van de kaas tegen het einde van de kooktijd van de rijst toe. Proef en voeg naar smaak peper en zout toe. Serveer met de rest van de Parmezaanse kaas.

Het voorgerecht, was een beproefde maar effectieve combinatie van tagliatelle met truffelsaus die perfect was uitgevoerd.



Toen kwamen ons hoofdgerecht en bijbehoren. Voor mij een goed kruidig smakende forel uit de oven. Voor mijn tafelenoot een smakelijke kip met gevulde courgettes. Bij de salade kregen we een zeer geurige met kruiden op smaak gebrachte olijfolie waarmee we onszelf mochten bedienen. We dronken hier een van de kwalitatief goede regionale wijnen bij: Spoleto Ducale, Trebbiano Spoletino, 2002.

Mijn nagerecht was van een zalige eenvoud: zabaglione van caramel. Mijn tafelenoot had een taartje van vanillevla en bosvruchten. Plots werd daar een taart met brandende kaarsjes binnengebracht en een paar tafels verder werd vrolijk iemand toegezongen. We keken geamuseerd toe en feliciteerden de jarige dame. "I'm getting too old!" verzuchtte ze. "Please, have a piece of cake" bood ze ons aan, wat bijna als een smeekbede klonk. Het groepje had al een zeer corpulent maal achter de rug en nu staarden ze toch wat wezenloos naar die feestelijk opgetuigde taart. Met de moed der wanhoop werd er toch maar het mes ingezet. Wij bedankten vriendelijk voor de aardige geste. Ook wij hadden ruim genoeg gehad en konden terugzien op een tevreden stemmend diner.

Trota al tartufo nero

*4 forellen
1 teen knoflook
50 gram truffel, fijngehakt
Zout en peper
4 eetlepels extra vergine olijfolie*

Maak de truffelsaus:

Sauteer een teen knoflook in extra vergine olijfolie tot deze goudbruin is. Haal de pan van de warmtebron en laat afkoelen. snij de truffel klein. Verwijder de knoflook uit de pan en voeg de truffel toe en breng op smaak met zout en peper.

Snijd de forellen aan buikzijde open, draai de vis om en snijd de ruggengraat los, trek hem uit de vis. Snijd zijgraten aan beide kanten los en trek ze uit de vis. Spoel ze daarna onder de koude kraan. Dep ze droog.

Oven voorverwarmen op 200 C. Verdeel de truffelsaus over de buikholtes van de vissen. Verpak de vissen per stuk in met olijfolie bestreken aluminiumfolie. Doe ze in een schaal en zet ze 20 minuten in oven.

De olijfolie

Het vloeibare goud waar Homerus over sprak en waar Griekse atleten uit de oudheid hun lijven mee inwreven werd omstreeks 1000 voor Christus naar Italië gebracht. De olijventeelt en productie van olijfolie is daarna verfijnd door de Etrusken en de Romeinen. Nu is deze olie het allesbepalende ingrediënt in de keuken van Umbrië. Evenals 'de' Italiaanse keuken niet bestaat, bestaat 'de' Italiaanse olijfolie ook niet. Net als bij wijn hebben de klimatologische omstandigheden en grondsoort veel invloed. De verschillen tussen de regio's leveren andere typen olijfolie. De olijfolie die in Umbrië geproduceerd wordt is bijvoorbeeld milder van smaak dan die van Toscane. Umbrische olijfolie wordt geroemd om zijn subtiele, rijpe en rijke smaak. Samen met de Toscaanse en Ligurische olijfolie behoort de Umbrische tot de beste van Italië.

Er zijn verscheidene soorten olijfbomen die een eigen type olijf voortbrengen. In Umbrië komt de Moraiolo veel voor. Deze is betrouwbaar en goed bestand tegen ziekten. Bovendien geven de olijven een zeer hoge kwaliteit olie. Andere voorkomende soorten zijn o.a.: de Leccino, San Felice, Frantoio en de Pendolino.

Producenten binnen Umbrië zijn o.a.: *Bartolini* in Valnerina, Terni. De olijfolie is nootachtig en complex. De olijfolie van Azienda Agrobiologica *Il Poderetto* in Assisi is fruitig en elegant. De familie *Lungarotti* te Torgiano (zie ook onder wijn, de Torgiano) draagt zorg voor een heldergroene olie met een fruitig fris aroma. *Tenuta di Saragano* is al sinds de 15e eeuw familiebezit van de graven van Pongellie. De olijfolie van dit landgoed heeft een aroma van appel en een nootachtige smaak met een zweem van chocola.

Het verschil in kwaliteit hangt af van de zuurgraad van de olie. Hoe lager deze is, hoe beter. De term 'koude persing' dateert uit de tijd dat de persen nog niet krachtig genoeg waren om alle olie uit bij de eerste (koude) persing (hiervan stamt de term 'verginen') uit de olijven te halen. De pulp en de olie die overbleef werd vermengd met water om deze vloeibaarder te

maken zodat er meer persingen mogelijk waren. Tegenwoordig hebben de mechanische persen zoveel kracht dat alle olie in een persing gewonnen kan worden.

Extra vergine

Ongeraffineerde olie die een zuurgraad van minder dan 0,5% heeft.

Vergine

Ongeraffineerde olie met een iets hogere zuurgraad (1,5-2 procent).

Pura

Een mengsel van geraffineerde en ongeraffineerde olie. De zuurgraad mag maximaal 1,5 procent bedragen.

Er bestaat in Umbrië een appalation contrólée voor olijfolie: D.O.P. (Denominazione Origine di Provenienza). Olijfolie met dit predikaat wordt streng gecontroleerd op o.a. de herkomst van de olijven en de kwaliteit van de olijfolie.

Lam op de open haard

Een volgende wandeling bracht ons bij het kleine maar weer erg mooi gelegen dorpje Gavelli, midden in het truffelgebied. We logeerden daar in een eenvoudig pension. 's Avonds verkenden we het dorp en zegen met een martini bianco neer op een van de banken langs het dorpsplein. We werden fronsend bekeken door de oudere bewoners die zo hun vaste plekje hadden op het plein. Je zag ze denken: wat moeten die vreemdelingen op ons plein? Na enige tijd wenden ze echter aan ons. Als waren ze het publiek van een volks theater aanschouwden de ouderen de perikelen van de jeugd die het midden van het plein bevolkte. Een van de jongeren, een slungel met het uiterlijk van de dorpsgek had een oversized oranje voetbalshirt met 'Van Nistelrooy' er op. Uiteindelijk raakten we aan de praat met de oude baas die naast ons zat. Over wat we zoal gezien hadden, waar we vandaan kwamen. Enigszins gegeneerd beseften we dat we in die paar keer dat we Italië hebben bezocht meer van het land gezien hadden dan deze mensen.

Toen we bij ons pension aankwamen had men tot onze verbazing de open haard aangemaakt. Welke gek doet nu zoiets in hartje zomer? We betraden de eetzaal die afgeladen vol was met de plaatselijke bevolking, hele families zaten genoeglijk met elkaar te babbelen, kinderen renden rond. Op de netjes voor ons gereserveerde tafel lagen twee vellen papier met in aandoenlijk Engels het menu van de dag. Vooraf kregen we de alomtegenwoordige bruchetta. Het kostte ons enige moeite de vrolijke Frans die ons bediende ervan te overtuigen dat we water en wijn niet in hetzelfde glas wensten te drinken. Zeer eigenaardig vond hij dat. De lekkere pasta die we vervolgens kregen maakte alles weer goed. Maar toen werd bij het hoofdgerecht het raadsel van de 'open haard' ontsluit. Die deed namelijk dienst als grill. We kregen een enorme lap lamsvlees die ons niet erg kon bekoren. Sommige stukken verkoold, sommige stukken taai. En we waren toch al geen liefhebbers van BBQ.

De truffel

Als de truffel ter sprake komt spitst menig culinair liefhebber de oren. 'Ach, de truffel, dat moet je toch eens geprobeerd hebben, zo'n exquisite culinaire ervaring zul je nooit meer beleven!' De sterkriekende zwam (de truffel behoort tot de stinkzwammen) wordt al vanaf de oudheid hooggewaarderd en zijn ontstaan is lange tijd in nevelen van mysterie gehuld geweest. De Romeinse schrijver Plutarchus dacht dat de truffel tot leven gewekt werd door de inslag van de bliksem. De Grieken zagen de zwam als een afrodisiacum en zij waren niet de enige. Madame de Pompadour, Marquis de Sade en Napoleon gebruikten de truffel als lustopwekkend middel. Misschien is het idee dat de truffel een afrodisiacum zou zijn

ingegeven door het muskusachtige, gronderige maar zinnelijk karakteristieke aroma. Of is het misschien geïnspireerd op feit dat de geur veel weg heeft van de seksuele lokstoffen van een beer (mannetjeszwijn)? Vrouwtjeszwijnen hoeven dientengevolge niet afgericht te worden om truffels op te sporen.

Maar wat is een truffel nu precies? Het is het vruchtlichaam van een mycelium (stelsel van zwamdraden). Dit vruchtlichaam ontwikkelt zich zo'n 25 cm onder de grond. Zoals alle zwammen is de truffel niet in staat om zelf fotosynthese uit te voeren. Het is daarom afhankelijk van een 'partner' die dat wel kan. In veel soorten jonge eikenbomen blijkt de truffel de ideale partner te zien om mee in symbiose te leven. Maar ook de hazelaar, de esp, de haagbeuk, de kastanje, de lindeboom, de jeneverbes en de pijnboom blijken huwelijkskandidaten te zijn. Bij een symbiose tussen een zwam en een boom dringen de zwamdraden binnen in de buitenste cellen van de boomwortel. Deze met de zwamdraden verbonden wortels worden mycorrhizes genoemd en zijn de 'organen' van de symbiose. Via de boom kan de zwam allerlei essentiële voedingsstoffen opnemen zoals koolhydraten en vitamines. Voor de boom dient het dradenstelsel van het mycelium als een aanzienlijke vergroting van het wortelstelsel en kan daardoor gemakkelijker mineralen en water opnemen.

Omdat truffels onder de grond groeien zijn ze moeilijk op te sporen. Eeuwenlang werd dat gedaan met varkens. Deze zijn gezegend met een goed reukvermogen om de truffels op te sporen en deze dieren worden bijna onbeheersbaar aangetrokken door deze zwammen. Ze zijn echter moeilijk af te richten en ze moeten weerhouden worden niet een deel van de kostbare oogst op te vreten. Momenteel wordt bij voorkeur met afgerichte honden gewerkt. Een hond is intelligenter en beter af te richten dan een varken. Bovendien eet de hond de truffel niet op. Een training neemt jaren in beslag. Een goede truffelhond is zeer gewild en kostbaar. De concurrentie tussen verschillende truffelzoekers kan nogal eens fataal aflopen voor de arme dieren. Een malafide methode om de concurrentie te slim af te zijn is om zijn honden te vergiften. Andere manieren om de truffel op te sporen naast het gebruik van een varken of een hond zijn er wel maar die zijn minder effectief. Zo kunnen ervaren truffelzoekers aan de begroeiing van de bodem zien of er truffels zijn of door de aanwezigheid van een bepaald soort vliegen die een plek waar truffels groeien opzoekt om eitjes te leggen. Het kweken van truffels werd lange tijd als een onmogelijkheid gezien. Dat is ook wel voor te stellen daar het ontstaan van deze zwam zo lang in duister gehuld is geweest. Maar er wordt toch enig succes met het kweken van truffels geboekt. Hierbij wordt de mycorrhiza-symbiose kunstmatig tot stand gebracht bij jonge eikjes. Het blijft een zeer arbeidsintensief proces waarvan de resultaten niet zeker zijn en bovendien pas na jaren blijken.



Umbrië is bij uitstek het domein van de truffel en dan met name de zwarte truffel van Norcia of Spoleto.: de *Tuber melanosporum vittadini*. Deze is zeer donker tot zwart van uiterlijk en (zoals alle truffels) knolvormig. Gemiddeld een paar centimeter van doorsnede maar er is ook eens een truffel van twee kilo met monsterlijke afmetingen gevonden. Naar het schijnt is deze in 1951 door een zakenman gekocht als presentje voor president Truman. De huid is bezet met kleine platte wratjes. De binnenkant is bruin tot violet en wit dooraderd. De truffel is tussen half november en half maart rijp.

De zomertruffel, *Tuber aestivum* Vitt., wordt van mei tot oktober gevonden. Het aroma is minder krachtig dan die van de *melanosporum*. Dan is er nog de witte truffel (*Tuber magnatum* Pico). Die is van oktober tot januari rijp om geoogst te worden. Deze truffel komt voor in Vaile de Tevere, Eugubino Gualdese en Orvietano. De huid van de witte truffel is glad in tegenstelling tot die van de zwarte truffel. De geur is doordringender. Deze soort witte truffel is zeldzamer en daardoor kostbaarder dan de zwarte truffel. Er zijn nog verschillende andere soorten truffel die minder van kwaliteit en aroma zijn dan de genoemde.

Na aankoop van verse truffels is het raadzaam om zo snel mogelijk van deze wonderzwam te genieten. De truffel verliest snel zijn aroma. Men kan truffels het beste bewaren op een bedje van rijst in een luchtdicht afgesloten pot. De rijst neemt het vocht op dat vrijkomt.

Het aroma van de truffel kan doordringend en dominant zijn waardoor deze in de meest eenvoudige gerechten juist goed tot zijn recht komt. De zwarte truffel moet van tevoren kort gekookt worden, de witte truffel kan rauw gebruikt worden.

De metgezel

Tijdens een van de wandelingen liepen we langs een klein slaperig dorpje en plots bleek dat de hond die we daar op een stoepje hadden zien liggen slapen achter ons aan was gelopen. Wat we ook deden (vort! ga naar je baas! Ksst), hij wilde niet meer weg. Af en toe rende hij tijdens de prachtige wandeling door een kloof met allerlei kleine stroompjes en watervalletjes, voor ons uit en dan ineens sprong hij weer als een duveltje uit een doosje tevoorschijn. Vervolgens plonsde hij beneden in het riviertje en kwam zich boven heerlijk uitschudden ons natspattend. Daarna had hij ook nog een modderpoel ontdekt. En ja, hoor, even later liep er een heerlijke modderbaal naast ons. Met van die trouwe hondenogen je schuin aankijken wilde hij wel, maar in de rivier springen om zich schoon te wassen wilde hij niet meer, dus we kwamen met onze metgezel die te vies om aan te pakken was, aan bij ons logeeraadres. Daar

installeerde hij zich voor de voordeur, gezelschap gehouden door de hond van de heer des huizes. De volgende morgen schoven we het slaapkamergordijn opzij en jawel! Daar was ie nog steeds, vrolijk kwispelstaartend toen hij onze gezichten voor het raam ontdekte. Met een bezwaard gemoed slopen we door de achterdeur weg om de volgende tocht hondloos te kunnen afronden.



Het eindstation van onze tocht was Norcia. Een stad geroemd om zijn zwarte truffel en zijn hammen. De varkensslagers van Norcia zijn in heel Italië zo vermaard dat 'norcini' synoniem is geworden voor varkensslager. Het verhaal gaat dat de slagers zo bedreven waren met hun fileermes dat zij zorg droegen voor de castraten uit de pauselijke hofhouding. In het restaurant van het hotel waar we logeerden werd ons een prachtige lamsschotel geserveerd met een overheerlijke truffelsaus bedekt. Onderwijl evalueerden we onze wandeltochten door Umbrië en de lekkernijen die we hebben mogen proeven. Tot de conclusie kwamen we dat het aloude concept van veel regionale Italiaanse keukens ook voor Umbrië geldt: eenvoud met superieure ingrediënten. En een grote dosis liefde voor de culinaire cultuur natuurlijk. Maar goed, voor die conclusie hoefden we niet naar Umbrië af te reizen. Wel om de culinaire genoegens die mama Umbria heeft te bieden aan den lijve te ondervinden. Zo mijmerden we voort terwijl de obers om ons heen charmant en nerveuzig theatraal rondrenden.

Agnello al tartufo nero

Voor 6 pers.

1,5 kg lamsvlees, in kleine stukken

extra vergine olijfolie

de blaadjes van 2 takjes rozemarijn

3 tenen knoflook

kappertjes

50 gram zwarte truffel, fijngehakt

zout en peper

citroen

2 el azijn

witte wijn

Verwarm olie in de pan, voeg het lamsvlees toe met een teentje knoflook uit de knijper, de rozemarijn, zout en peper. Bak tot het vlees goudbruin is. Zet dan het vuur laag en laat nog 20 minuten zachtjes stoven.

Knijp een teen knoflook uit en meng dit met wat kappertjes en 2 el azijn. Voeg dit bij het vlees en laat een paar minuten stoven. Maak de truffelsaus: meng de truffel, een teen knoflook uit de knijper, wat olie, een paar druppels citroen, zout en peper en laat dit een paar minuten koken. Serveer het lamsvlees vermengd met de saus.

Cop. G.A. den Held, 2004

Literatuur

Croce, Julia della, John A. Rizzo, "Umbria: regional recipes from the heartland of Italy". San Francisco : Chronicle Books, 2003

Davidson, Alan, "Olives and olive oil", in Alan Davidson, The Oxford companion to food. Oxford [etc.] : Oxford University Press, 1999. 551-553

Davidson, Alan, "Truffle", in Alan Davidson, The Oxford companion to food. Oxford [etc.] : Oxford University Press, 1999. 806-807

Esposito, Mary Ann, "Ciao Italia in Umbria : recipes and reflections from the heart of Italy". New York, N.Y. : St. Martin's Press, 2002

McGee, Harold, "Olijf", in Harold McGee, vert. [uit het Engels] door Joost Schipper, Over eten en koken : wetenschap en overlevering in de keuken. Amsterdam : Bert Bakker, 2001 (3e druk). 228-229

Ridgeway, Judy, "Olijfolie : alle informatie voor de liefhebber, vert. [uit het Engels] Titia van Schaik. Hedel : Librero, cop. 2001

Internetbronnen:

Biancalana, Antonello, "Umbria". In: DiWineTaste. Issue 21, Summer 2004
<http://www.diwinetaste.com/dwt/en2004072.php>

Bruno, Clément [... et al.], "La truffe". 2004 <http://www.la-truffe.com>

Casa-in-Italia, "Olijfolie" <http://www.casa-in-italia.com/info/olijfolie.htm>

Centro Agro Alimentare dell'Umbria, "Extra-vergine olive oil".
http://www.umbriadoc.com/eng/prodottotipico/generale/prodottotipicodoc_olio.htm

Centro Agro Alimentare dell'Umbria, "The truffle".
http://www.umbriadoc.com/eng/prodottotipico/generale/prodottotipicodoc_tartufo.htm

Centro Agro Alimentare dell'Umbria, "Wine".
http://www.umbriadoc.com/eng/prodottotipico/generale/prodottotipicodoc_vino.htm

Green Consulting, "Bella Umbria". http://www.bellaumbria.net/da_vedere_eng.htm

Rimington, Glyn, "Sorting Truffles : Tuber and some related species ". Multilingual
multiscript plant name database. Melbourne : The University of Melbourne. 10-07-1995
<http://gmr.landfood.unimelb.edu.au/Plantnames/Sorting/Tuber.html>

Teague, Lettie, "Wine matters : the heart of Umbria". In: Food and wine. Cop. 2004
<http://foodandwine.netscape.com/preview/invoke.cfm?objectID=A35B1FE4-501E-11D6-82AC0002B3309983>

Urbani tartufo, "The great family of truffle"
http://www.urbanitartufi.it/Inglese/homepage_eng.htm

Van huis uit catering, "Truffels" <http://www.truffels.nl>