

# de smaak van **Italië**



Het lifestylemagazine over reizen, cultuur en eten

*De lekkerste adressen in Rome, Toscane en Puglia*

## **ONTDEK MARATEA**

VIER VAKANTIE TUSSEN ITALIANEN IN BASILICATA

## **SAN MINIATO**

TRUFFELPARADIJS IN TOSCANE

## **DE LEUKSTE KOOKSCHOLEN**

IN NL EN ITALIË

## **RECEPTEN**

HET FAVORIETE COMFORT FOOD VAN **JAMIE OLIVER**

## **WILDPLUKKEN**

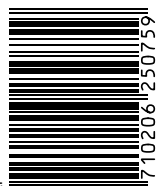
IN DE CHIANTI OP ZOEK NAAR VERRUKKELIJK ONKRUID

# Culinair toeren

HEERLIJK NAZOMEREN OP DE MOOISTE PLEKKEN

HILARITEIT: **BERT VISSCHER** KOOPT EEN HUIS IN ZUID-ITALIË  
+ RECEPT EN INTERVIEW **MILJUSCHKA** OVER DE KUNST VAN HET KOKEN

00422



AP 8 710206 250759 september | oktober 2022 • € 7,25

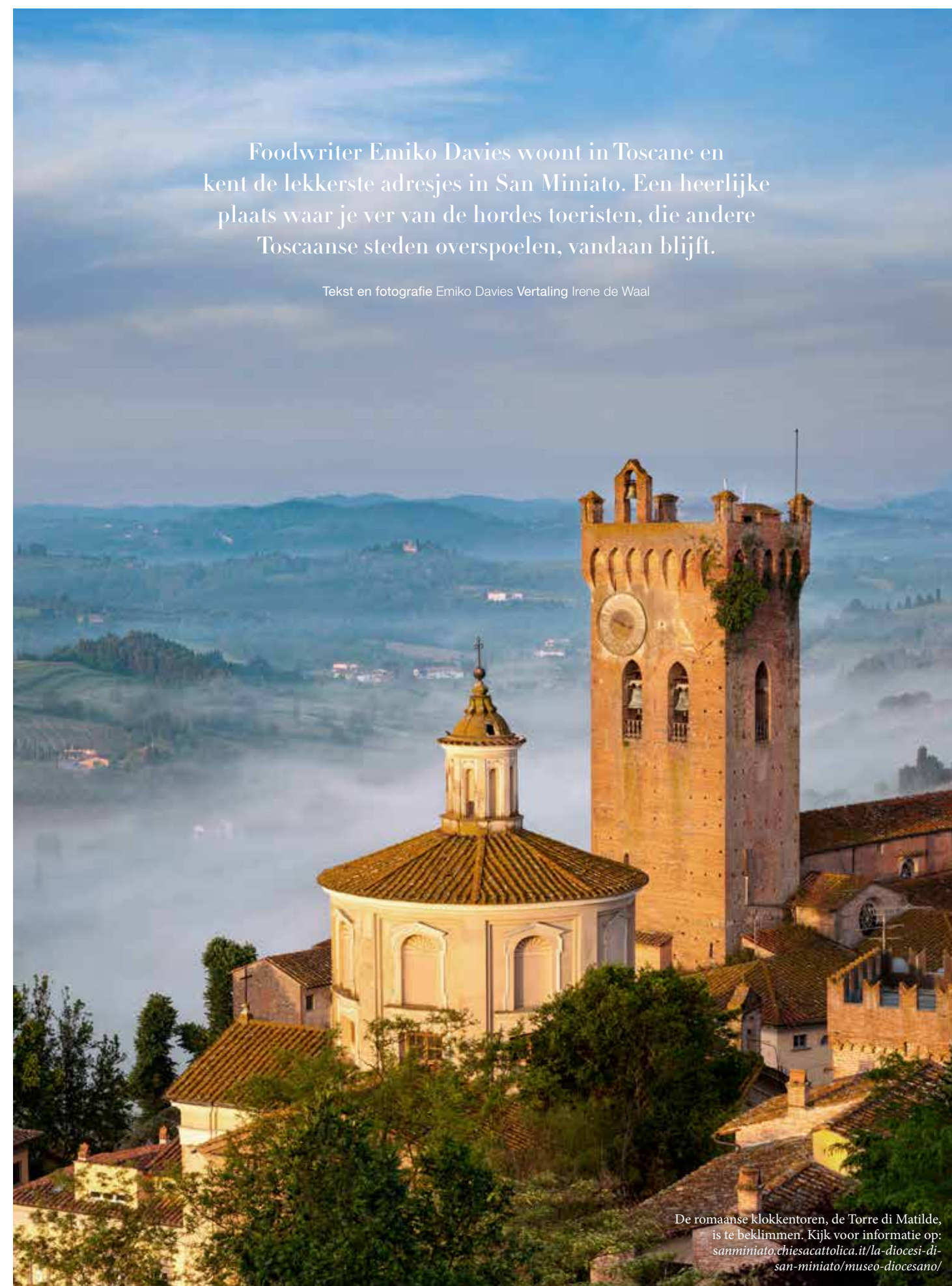


*De lekkerste  
adressen in  
San Miniato*

*eat the*  
**STREET**

Foodwriter Emiko Davies woont in Toscane en kent de lekkerste adresjes in San Miniato. Een heerlijke plaats waar je ver van de hordes toeristen, die andere Toscaanse steden overspoelen, vandaan blijft.

Tekst en fotografie Emiko Davies Vertaling Irene de Waal



De romaanse klokkentoren, de Torre di Matilde, is te beklimmen. Kijk voor informatie op: [sanminiato.chiesacattolica.it/la-diocesi-di-san-miniato/museo-diocesano/](http://sanminiato.chiesacattolica.it/la-diocesi-di-san-miniato/museo-diocesano/)



Ooit was het een populaire pitstop op de oude pelgrimsroute Via Francigena. Tegenwoordig lijkt San Miniato niet op de radar van toeristen te staan, want het is hier behoorlijk rustig. Desondanks is dit een mooie plaats om te bezoeken – gelegen op een heuveltop halverwege tussen Florence en Pisa, en op gelijke afstand van Lucca, Siena en San Gimignano. Vanaf die heuvel heb je een weids uitzicht over het Toscaanse landschap, waar je ook kijkt. En tussen de dichte, heuvelachtige bossen schuilt de specialiteit van San Miniato: witte truffels.

Witte truffels zijn een van de kleine trucjes van Moeder Natuur. Mensen hebben nog niet ontdekt hoe ze truffels moeten kweken, laat staan hoe ze deze zelf moeten verzamelen (hoewel je een hond kunt trainen om dit uitstekend te doen). Ze lijken alleen in bepaalde gebieden en bij bepaalde bomen te groeien. In Italië is er slechts een handvol locaties die aan deze voorwaarden voldoen – en inderdaad, de truffels hebben een prijskaartje dat hun extreme zeldzaamheid weergeeft.

Hoewel je in elk seizoen diverse soorten truffels kunt vinden, is november een goede periode voor een bezoek, wanneer San Miniato's Sagra del Tartufo e del Fungo (Feest van de Truffel en de Paddenstoel) in volle gang is. Het festival parfumeert de hele stad met de geur van witte truffels, die je rechtstreeks kunt kopen bij de lokale *tartufai* (truffeljagers), of je kunt ze proeven in een van de lokale restaurants waar de witte truffels dankzij eenvoudige gerechten tot leven komen, zoals in combinatie met een gebakken ei, verse tagliolini of rundercarpaccio.



Tartufo bianco

De charme van San Miniato vind je in de stad zelf, waar je je onderdompelt in het Italiaanse leven. Waar je neerstrijkt op en terras met een koffie of spritz, en waar je over de markten dwaalt (dinsdag is de markt met etenswaren, de eerste zondag van de maand is de vlooiemarkt). En dan hebben we het nog niet eens gehad over de prachtige uitzichten en geweldige eetgelegenheden. Daarnaast is San Miniato een ideale uitvalsbasis om een aantal dorpjes in de buurt te verkennen. In twintig minuten met de auto bereik je Vinci, de geboorteplaats van Leonardo, waar je het museum treft dat is gewijd aan deze alleskunner uit de renaissance. Ook het plaatsje Cerreto Guidi is een aanrader, waar je de prachtige Villa



Maurizio



*San Miniato is een plek om achterover te leunen en van het uitzicht te genieten – als je geluk hebt met de geur van witte truffels in de lucht*

Medici kunt bezoeken, gebouwd in de zestiende eeuw om als jachthuis van de familie De' Medici te dienen.

Liefhebbers van het buitenleven kunnen delen van de oude pelgrimsroute, de Via Francigena, lopen. Je wandelt over de glooiende heuvels en door de vallei rondom de Arno-rivier, terwijl je de vergezichten van het platteland in je opneemt. Een wandeling van San Miniato naar San Gimignano bijvoorbeeld is 41 kilometer lang. Of wandel tot Gambassi Terme dat iets dichterbij ligt, over een prachtige route die 23 km lang is.

Als je San Miniato bezoekt, blijf je ver vandaan van de hordes toeristen die andere Toscaanse steden overspoelen. Dwaal door de hoofdstraat en ga bij Birra e Acciughe naar binnen voor een glas ambachtelijk bier en stokbrood met boter en ansjovis. Neem bij slagerij Falaschi de huisgemaakte *finocchiona* mee en ontdek het menu van de chef in het geheel vegetarische fine dining-restaurant Maggese. San Miniato is een plek om achterover te leunen en van het uitzicht te genieten – als je geluk hebt met de geur van witte truffels in de lucht.



Chef-kok Fabrizio Marino, van Maggese





Birra en Acciughe



Pizza del Popolo



La Tipografia Toscana

## Birra en Acciughe

Met een verrassende selectie van zo'n tachtig ambachtelijk gebrouwen bieren en ciders van over de hele wereld is het duidelijk dat dit piepkleine afhaalrestaurant een passie heeft voor zeldzame soorten. Hoewel je hier misschien geen lokale Toscaanse bieren aantreft, zul je gegarandeerd iets interessants vinden. De eenvoudige maar heerlijke *panini* zijn evenzeer de moeite waard om binnen te stappen. Op het schoolbordmenu staat een gevarieerde selectie van de licht geroosterde baguettes - kies uit beleg als licht gezouten rundvlees, taleggio en groenten, prosciutto en truffeltapenade, of boter en ansjovis. Het zaakje is te klein voor zitplaatsen, maar de meeste klanten gaan eenvoudigweg staan of strijken neer op een bankje in de buurt. *Via Augusto Conti, 29*

## Macelleria Sergio Falaschi

Een vierde generatie Slow Food-slagerij met een informeel restaurant aan de achterzijde en het beste uitzicht van de stad. Heerlijke vleeswaren, traditionele Toscaanse primi en hoofdgerechten met veel vlees komen hier op tafel. Je mag de kans niet voorbij laten gaan om hun *salumi* en worstjes te proberen, gemaakt met scharrelvarkensvlees en zonder conserveermiddelen. Enkele van hun specialiteiten zijn *spuma di gota* (een soort rillette gemaakt van varkenswang), *finocchiona* (een grote Toscaanse *salame* met venkelzaad) en *mallegato*, een gekruide bloedworst



Vlooiemarkt, elke eerste zondag van de maand

die warm wordt geserveerd – een traditie die wordt beschermd door het trotse Slow Food presidium van de stad. Als je zin hebt in een feestmaal, kies dan een *bistecca* – die wordt aan tafel gegrild. De openingstijden variëren per seizoen, dus neem een kijkje in de slagerij en vraag of het restaurant open is (over het algemeen is het restaurant in de zomer geopend voor het diner en in de koudere maanden voor de lunch, op woensdag gesloten).

*Via Augusto Conti 20*

## Così è Se Vi Piace

Kleine levensmiddelenwinkels zoals *Così è Se Vi Piace* moeten tot nationaal erfgoed worden verklaard. Deze winkels, ooit zo belangrijk om de lokale bewoners te voorzien van alles wat ze nodig hadden, zijn in rap tempo uit veel kleine en grote Italiaanse steden verdwenen. De *alimentari*, al decennia gerund door dezelfde familie, geven nog steeds dat gevoel alsof je een beetje terug in de tijd gaat: met salami's en soms panettones die aan het plafond hangen, kasten gevuld met pasta, brood, wijn, koekjes en een grote, lange toonbank met kaas, ricotta, verse *salumi* en worstjes, huisgemaakte tortellini, verse pesto en nog veel meer. Kortom, de perfecte plek om delicatessen en smakelijke cadeaus in te slaan. En vergeet (in het seizoen) vooral de truffelspecialiteiten niet!

*Via Augusto Conti 17*

## La Tipografia Toscana

Martina Vincenti, van origine grafisch ontwerper, heeft haar baan opgezegd om een eigen avontuur te beginnen en zich fulltime te wijden aan hoogdruktechnieken. Met behulp van haar drie vintage persen maakt ze unieke posters, en in haar studio heeft ze een kostbaar archief aangelegd van antieke lettertypen uit heel Italië. In het historische centrum van San Miniato heeft ze een showroom, waar ze enkele van haar nieuwste handgemaakte prenten toont. Op een paar minuten rijden, heuvelaf, kom je uit bij haar studio. Hier geeft ze eendaagse druk-workshops aan kleine groepen die graag hun handen zwart maken met inkt en hun eigen posters ontwerpen. *Via Augusto Conti 7 (showroom) en Via Deledda 8 (studio)*

## Piccola Osteria del Tartufo

Zoals de naam al doet vermoeden, is dit een piepkleine osteria met een ongelooflijk kleine, open keuken. Ze serveren een heel eenvoudig menu met veel vlees (echter van hoge kwaliteit, aangezien het vlees afkomstig is van de gerenommeerde slagerij Lo Scalco in San Miniato Basso) en lokale wijn. Je zit het hele jaar door buiten op deze locatie op het hoofdplein. Tijdens weekenden in de zomermaanden maken de auto's plaats voor tafels en stoelen. In de winter is de veranda-ruimte overdekt en verwarmd met kachels. De specialiteit van het huis zijn de lokale, seizoensgebonden truffels, die je in vrijwel elk gerecht terugvindt – van antipasti en pasta tot zelfs in de



hamburgers. In de late winter en lente proef je de zwarte perigord-truffels (*melanosporum*) of *bianchetto* (ook bekend als marzuolo-truffels, bleke truffels die worden beschouwd als de 'arme neef' van witte truffels). Later volgen de zwarte zomertruffels (ook bekend als *scorzone*) en, in de herfst, natuurlijk de kostbare witte truffel. Bijzonder goed is de hazelnootrisotto, maar dé klassieke manier om van truffels te genieten is gewoon op een gebakken ei of geschaafd over een rundercarpaccio.  
*Open voor lunch en diner. Piazza del Popolo 3*

### Piccola Bottega del Biologico

Elke stad heeft een Piccola Bottega del Biologico nodig. Een klein, eenvoudig kruidenierszaakje met biologische producten: verse eieren van de boerderij, hoogwaardige conserven zoals tomaten en peulvruchte, olijfolie van biologische Toscaanse boerderijen, oud graanmeel, rauwe melk, speciale chocolade, fair trade koffie en andere, geweldige alternatieven voor het supermarktaanbod. Er is ook een kleine toonbank met verse, kant-en-klare gerechten die je thuis alleen maar hoeft op te warmen. Andrea bakt dagelijks *schacciata* (een soort focaccia) en belegt die ter plekke voor je met lokale kaas en salumi of waar je dan ook zin in hebt. *Piazza del Popolo 8*

### Pizza del Popolo

Een kleine bakkerij die pizza per punt serveert - maar dit is dan ook geen gewone pizza. Dit is een 48 uur gefermenteerde, biologische en biodynamische oergraan zuurdesempizza. Ze verkopen ook hun stevige broden van oergraan zuurdesembrood en maken uitstekende *panzerotti* (gefrituurde pizza, op bestelling gemaakt en elke minuut van het wachten waard). Probeer ook de gluten-vrije San Miniato-stijl *cecina* van biologisch kikkererwtenmeel, *arancini* met vanbinnen gesmolten gorgonzola en koekjes gemaakt met boekweitmeel en hazelnoot of de seizoensgebonden, Toscaanse kastanjespecialiteit, *castagnaccio*. Ze hebben lokaal ambachtelijk bier Lami Birra van de tap. Of ze maken een spritz voor je om van te genieten aan een van de tafels op het overdekte terras.  
*Maandag gesloten. Piazza del Popolo 10*

### Maurizio il Pasticcere

Dit is een fijne plek om te vertoeven bij een Italiaans ontbijt met een cappuccino of een aperitivo aan het einde van de dag, zeker in de zomermaanden aan een tafel onder de loggia. De zoete en hartige gebakjes worden gekenmerkt door een extreem zachte en donzige textuur, alsof je in een wolk bijt. Probeer de klassieke Toscaanse *sfoglie* (bladerdeegzakjes gevuld met custard, appel of rijst) en de ongelooflijk zachte *pizzette*. Enkele van hun specialiteiten zijn de mini-amandelbiscotti en de *torta di San Miniato*, een onweerstaanbare, met likeur gevulde, brioche-achtige cake.  
*Maandagmiddag gesloten. Via Ser Ridolfo 26*



*Piccola Osteria del Tartufo*



*Falasci, Andrea Mallegato*

### Maggese

Maggese is een vegetarisch, fine-dining-restaurant. Chef-kok Fabrizio Marino heeft een liefde voor Japanse smaken, die hij zorgvuldig toepast. Eerder deed hij acht jaar ervaring op bij Joia in Milaan, het eerste vegetarische restaurant in Europa dat een Michelin-ster kreeg. Fabrizio heeft een ongelooflijke passie voor ingrediënten, die hij bij nabijgelegen producenten verzamelt. Zelfs de schijnbaar verre smaken, zoals miso, komen van een lokale producent die de sojabonenpasta met biologische kikkererwten maakt. Het proeverijmenu van de chef-kok wordt ten zeerste aanbevolen (met of zonder een wijnarrangement). Elk gerecht is een plezier en verrassing om te ontdekken en bovendien is de bediening erg vriendelijk. Dit alles maakt eten bij Maggese tot een unieke ervaring voor iedereen - of je nu veganistisch, vegetarisch of alles eet. Voor de liefhebbers van dineren aan de bar is hier een plek voor twee, met zicht op de keuken. *Alleen geopend voor diner, maandag gesloten. Via IV november 29*

### Ethan's Bar

Schuin tegenover Maurizio Il Pasticcere vind je deze bar - formaat inbouwkast. De bar, die is geopend vanaf het middaguur, is de plek voor een aperitivo of een borrel na het eten. Eigenaar en mixoloog Alessio Cintelli maakt heerlijke cocktails met goed gevonden likeuren en ingrediënten, zoals zijn *Italian mule* met in Italië gemaakte, ambachtelijke Roby Marton-gin. Omdat de zaak klein is, is er nauwelijks ruimte tussen de flessen vermouth, gin en bitters om binnen te drinken. De meeste bezoekers drinken hun drankjes, geserveerd in mooie glazen, dan ook op straat. 's Zomers kun je neerstrijken op een stoeltje onder de aangrenzende loggia van San Domenico. *Via IV november 7*



*Maggese*

