



BOLOGNA



Onder de bogen

Tortelloni, tagliatelle, mortadella – allerlei klassiekers uit de Italiaanse keuken die één ding gemeen hebben: ze komen uit Bologna, de Noord-Italiaanse stad die steeds vaker op de radar verschijnt als hét culinaire hart van Italië. Laat Smaakredacteur Inger daar nou net gewoond hebben!

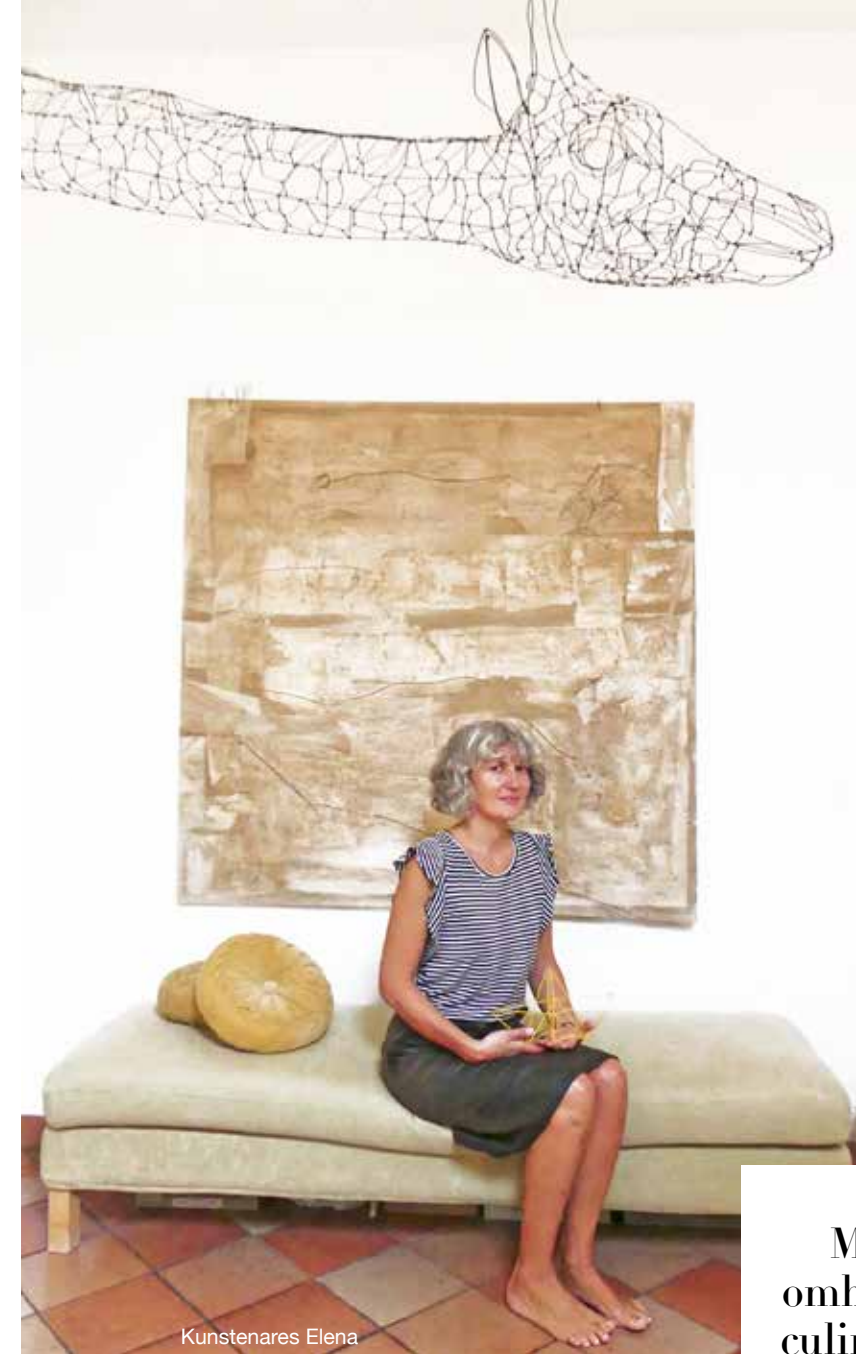
Tekst en fotografie Inger van der Ree

‘In Bologna wordt veel gekookt met boter, room, vlees en kaas. Deze stad wordt niet voor niets *la grassa*, oftewel de vette, genoemd,’ Erica steekt haar vork in een bord dampende *tagliatelle al ragù*. Eigenlijk is er niks veranderd. We praten, en eten. En we praten over eten. Zes jaar geleden deelde ik een tijdlang een piepklein huisje in het centrum van de stad met deze achtentwintigjarige Bolognese. Voor mij is ze nog altijd de belichaming van de Noord-Italiaanse stad: cultureel, politiek en culinair. Erica was een fantastische huisgenoot, en bovenal: een geweldige kok.

AFDINGEN OP DE MARKT

Ze zette ’s ochtends de wekker om alvast *ragù* te bereiden, ontleedde regelmatig een inktvis (weken later zaten er nog inktspetters op de muur) en nam me mee naar haar favoriete plek in de stad: *Mercato delle Erbe*, een overdekte stadsmarkt met lokale producten. Als redelijk ridicul duo (zij piepklein en donker, ik ruim 1.80 meter en blond) schoven we over de markt, breed glimlachend – maar keihard – onderhandelend over de prijs van *mortadella*, worst van gemalen varkensvlees, vaak met peperkorreltjes of pistachenootjes. ‘Producten als mortadella worden hier al eeuwenlang gekoesterd,’ vertelt ze. De Etrusken maakten deze worst inderdaad al in de vijfde eeuw voor Christus, in het Archeologisch museum in Bologna zijn de tombes te zien waarin het varkensvlees destijds werd opgeslagen. In 1661 liet Kardinaal Farnese, uit frustratie dat sommige slagers het eeuwenoude recept mixten met goedkoop ezelvlees, zelfs een document publiceren dat de bereiding ervan vastlegde.

Er worden in Bologna overigens nog wel meer culinaire afspraken vastgelegd. In 1972 maakt de opslag van een gouden *tagliatella* in het Palazzo della Mercanzia een einde aan de discussie over de ultieme afmeting van de pastasliert. Enkele jaren later, in 1974, wordt het recept van de échte



Kunstenares Elena

die Bologna haar typerende uitstraling geven. Ruim veertig kilometer lang zijn ze. Ze voeren je dwars door de oude binnenstad. En naar de top van de heuvels, want daar kronkelt zelfs de langste portico ter wereld: 666 bogen, met samen een afstand van bijna vier kilometer. Een wandeling die eindigt bij *Santuario di Madonna di San Luca*, een voormalig bedevaartsoord en prachtig kerkje.

De volgende ochtend – zondag – word ik wakker van luidende kerkklokken. Vanuit mijn kamer tuur ik over de muren, gevels en daken van de stad. Vrijwel allemaal zijn ze roodgekleurd. Behalve *la grassa* heeft Bologna nog meer bijnamen, waaronder *la rossa*; de rode. Vanwege de kleur van de gebouwen natuurlijk, maar ook door de politieke voorkeur van de bewoners. Bologna kent een lange linkse geschiedenis, vol protest. Regelmatig werd de faculteit waaraan ik studeerde, de Facoltà di Lettere e Filosofia, bezet door jonge levensverbeteraars die streeden voor een ander Italië.

Met veel geratel worden rolluiken omhoog gehaald. Het Quadrilatero, het culinaire hart vol restaurants en delicatessenwinkeltjes, ontwaakt vol levenslust

tortellino Bolognese opgeslagen in een kluis. In 1982 volgde het recept van de *ragù classico Bolognese*. Tot grote ergernis van veel Bolognesi wordt het gerecht regelmatig opgediend als *spaghetti bolognese* – dat volgens Italianen niet bestaat. De klassieke *ragù*, het traditionele bolognese recept, maak je namelijk niet met spaghetti maar met tagliatelle. Onder andere omdat spaghetti door haar gladde oppervlakte en dunne omvang niet voldoende in staat is de saus op te nemen. Erica kan er niet zo mee zitten, overigens. ‘Als spaghetti bolognese ergens op het menu staat, weet ik lekker snel waar ik niet aan moet schuiven.’

666 BOGEN

Ik loop na het eten (en het afscheid, of althans, mijn belofte om snel terug te keren) in de richting van het Hotel Porta San Mamolo, waar ik verblijf. Uit de buitenspeakers van Teatro Comunale di Bologna schalt de Violetta-aria, een beroemde aria uit Verdi's *La Traviata* – die weerklinkt vindt onder de *portici* (arcadebogen)



Foto Sofie Delauw



Foto Chantal Ariëns

Spaghetti bolognese bestaat volgens Italianen helemaal niet. De klassieke ragù, het traditionele Bolognese recept, eet je namelijk niet met spaghetti maar met tagliatelle

RIJKE KEUKEN

Na het ontbijt wandel ik de stad in. Een groepje nonnen schuifelt druk pratend voor me uit, voor zijn winkel veegt een slager het stoepje met aandacht schoon. Met veel geratel worden rolluiken omhooggehaald. Het Quadrilatero, het culinaire hart vol restaurants en delicatessenwinkeltjes, ontwaakt vol levenslust. Al in de Middeleeuwen wordt hier vis, vlees en ander etenswaar verhandeld. Via Piazza Santo Stefano – met haar zeven kerken in mijn ogen het mooiste plein van de stad – kom ik uit op Via Zamboni, het kloppende studentenhart van de stad. Door de aderen van Bologna stroomt al eeuwen studentenbloed, in 1088 wordt hier dan ook een van de eerste universiteiten van Europa gesticht – de derde bijnaam van de stad is niet voor niks *la dotta*, oftewel: de geleerde. De *studenti* komen overal vandaan, zelfs de beroemde dichter Dante Alighieri zou hebben gestudeerd aan de Università degli studi di Bologna. En die internationale en jonge sfeer heeft natuurlijk ook zijn weerslag op de keuken: er ontstaat een sfeer van gastvrijheid. Iedereen neemt nieuwe ideeën, gerechten en tradities mee. Ook de kunstenares Elena – met wie ik afspreek om de

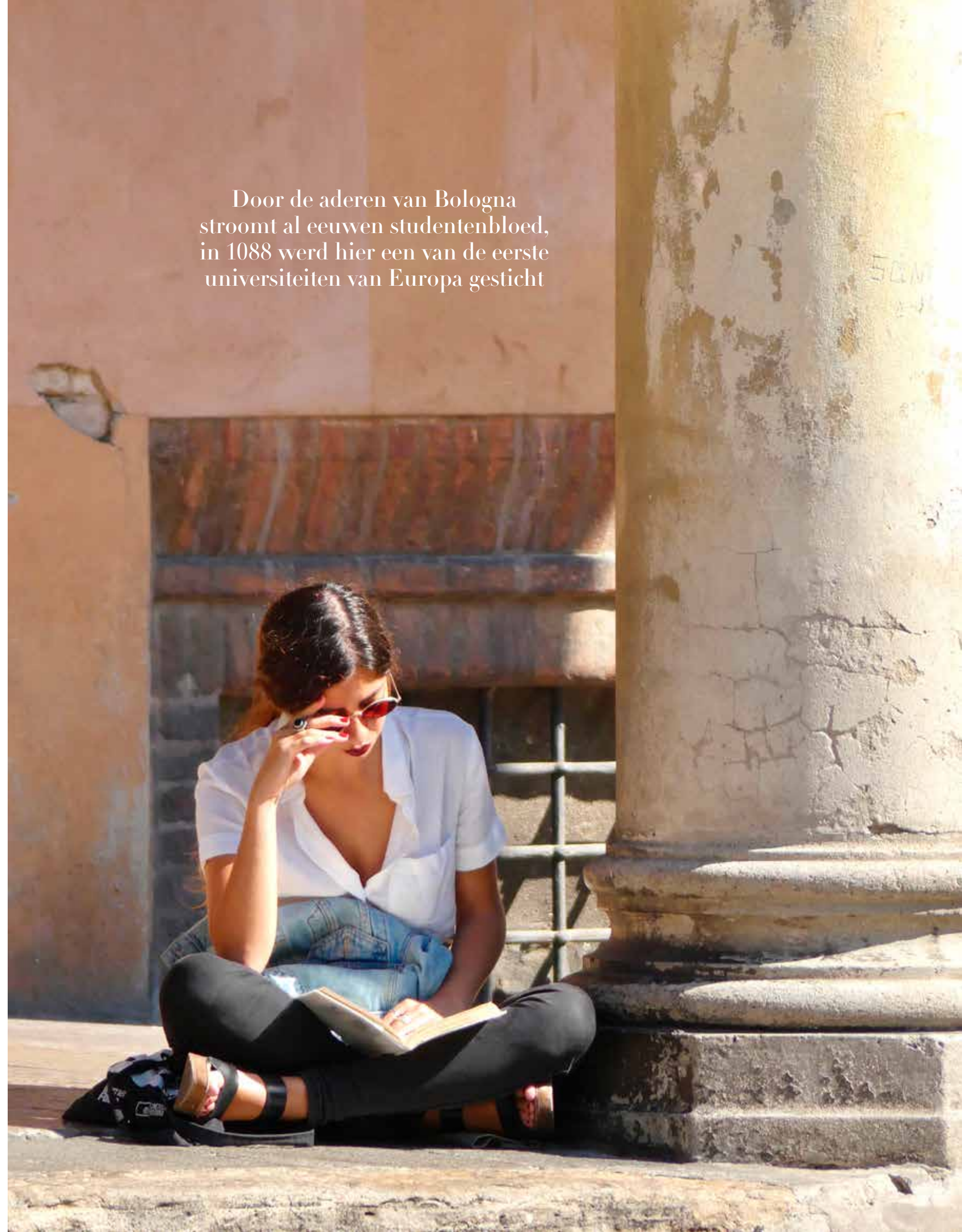
recente culturele ontwikkelingen in de stad even door te nemen – roemt het jonge karakter van Bologna. 'Jonge mensen houden de stad levend: ze geven haar nieuwe impulsen. Ze openen nieuwe restaurants met een andere kijk op eten, en hoewel dat ook iets negatiefs kan zijn omdat het niet moet resulteren in een stad waar je alleen nog *panini* met avocado kunt kopen, vind ik het over het algemeen een mooie ontwikkeling. In Bologna zijn de eigenaren van die nieuwe tenten namelijk bijna altijd echte Bolognesi met een hart voor de stad en respect voor de producten.'

TORTELLONI BURRO E SALVIA

Mijn laatste middag spendeer ik op het terras van Trattoria Belfiore, dat niet veel meer is dan een paar witgedekte tafels onder een portico. Hier trekt de hele stad voorbij. Van oude mannen die kromgebogen over hun wandelstok hangen, kwispelende honden die iedere marmeren pilaar van een plasje voorzien tot in coltrui gehulde studenten die discussiëren over het huidige politieke klimaat. Een weekendje Bologna is gewoon veel te kort, constateer ik terwijl ik een hap neem van een van mijn onbetwiste favorieten: *tortelloni burro e salvia*. Want hoewel ik ontzettend veel heb gegeten (en minstens even veel tijd aan tafel als in de stad zelf heb doorgebracht), heb ik dit weekend slechts een fractie kunnen proeven van alles wat de buik van Italië te bieden heeft. Eigenlijk, denk ik terwijl ik mijn hand opsteek naar de ober, zou je hier een tijdje moeten gaan wonen.



Door de aderen van Bologna stroomt al eeuwen studentenbloed, in 1088 werd hier een van de eerste universiteiten van Europa gesticht





Biblioteca comunale dell'Archiginnasio

TIPS VAN INGER

Mercato delle erbe

Hier kun je, al discussiërend met Bolognese oma's, verse producten kopen, van fruit tot pasta. In het achterste gedeelte houdt heel hip Bologna zich op in verschillende barretjes waar je lekker kunt eten. *Via Ugo Bassi 25*

Mambo

Wie dacht dat er alleen in de Renaissance Italiaanse kunst van belang werd gemaakt, moet een kijkje nemen in Mambo, het moderne kunstmuseum van Bologna. Ook een goed adres voor aperitivo! *Via Don Giovanni Minzoni 14*

Camera con vista

Als er een prijs werd uitgereikt aan het restaurant met het meest Fellini-waardige interieur dan zou Camera con vista winnen. Hier proef je moderne gerechten met veel groenten. *Via Santo Stefano 14/2a*

Trattoria Belfiore

Klassiek no-nonsense adres voor een Bolognees gerecht. *Via Marsala 11*

Santuario di San Luca

Onmisbaar voor je Bologna-bezoek: wandel onder de langste portico ter wereld en kom op adem bij Santuario di San Luca. Het uitzicht over de heuvels is prachtig! *Via di San Luca 36*



Laura & Inger

TIPS VAN LAURA

De Italiaanse Laura, ook werkzaam voor De Smaak, was toevallig tegelijkertijd in Bologna – waar ze ook studeerde. Ik vroeg haar, zittend op Piazza Maggiore, om vijf extra tips.

Casa Monica

Warme kleuren op de muren en intense geuren uit de keuken. Bij Casa Monica voel je je echt thuis. Je proeft hier verse seizoengebonden gerechten. *Via San Rocco 16*

Zerocinquantino

Probeer hier een echt Bolognese aperitivo met tigelle, polpettine, mortadella en uitstekende wijn, in het hart van het historische centrum. *Via Pescherie Vecchie 3/e*

Mast, arts, experience and technology

Hou je van moderne kunst? Dan moet je bij Mast zijn, waar allerlei kunst geëxposeerd wordt. *Via Speranza 42*

La Ferramenta

In een voormalige ijzerhandel worden de hippe hoeden van Guifriday op traditionele manier vervaardigd. Een must voor fashionista's! *Via delle Moline 16/a*

Cinema Lumière

Op zaterdagochtend vind je voor Cinema Lumière, een bioscoop waar klassiekers worden getoond en interessante lezingen worden gehouden, Mercato Ritrovato – een markt met mooie kazen en streekproducten. *Via Azzo Gardino 65*



Camera con vista



Als er een prijs werd uitgereikt aan het restaurant met het meest Fellini-waardige interieur dan zou restaurant Camera con vista de onbetwiste winnaar zijn

FICO EATALY WORLD

Niet gek dat Eataly, een delicatessenwinkel en restaurant ineen dat al jaren het doel heeft hoogstaande Italiaanse producten wereldwijd bekend te maken, deze stad als thuishaven koos voor hun nieuwste project: Fico Eataly World. Deze gigantische foodhal (van 100.000 vierkante meter!) geeft restaurants en boerenbedrijven een podium en experimenteert met duurzame voedselproductie. Zo staan er levende schapen en koeien, zodat de bezoeker meer respect krijgt voor levende wezens. Veel Bolognesi zijn echter sceptisch, zo ook Giovanna die ik aanspreek in de grote hal. 'Ik zie vooral Noord-Italiaanse producten, en eigenlijk alleen maar van producenten die ik al kende.' Een ander veel gehoord bezwaar is dat de passie, die Italiaanse keuken juist zo kenmerkt, in deze ietwat onpersoonlijke ruimte naar de achtergrond lijkt te verdwijnen. Maar: mocht je in een korte tijd heel veel Italiaanse producten willen leren kennen, dan is Fico de plek waar je moet zijn.

Ook naar Bologna? Kijk op de volgende pagina voor onze lezersreis.