

Inmiddels is het een wereldwijde trend om zo lokaal mogelijk te eten, maar Italianen doen dat al decennia. Zij weten als geen ander hoe belangrijk het is je streekproducten te koesteren. Aan de oevers van het Lago Trasimeno bijvoorbeeld worden lokale specialiteiten als vis, saffraan en de Trasimeense boon dan ook als celebrities behandeld. Redacteur Inger reisde af naar dit meer en dook in de wereld van *chilometro zero*.

La vita slow, langs de oevers van Lago Trasimeno

In een bootje zetten we koers richting het midden van het Lago Trasimeno, het drie na grootste meer van Italië, gelegen op de grens van Toscane en Umbrië. De motor pruttelt, we houden halt. 'In de verte zie je omringende stadjes als Passignano sul Trasimeno en Castiglione del Lago liggen,' vertelt visser Walter Sambolini, terwijl hij om zich heen wijst.

Aan de troebele horizon doemen twee figuren op, collega's van Sambolini, druk in de weer met vissersnetten. Vanmorgen om vijf uur zijn ze al vertrokken, vertelt de een die zich met een gerimpelde hand voorstelt als Gianpiero Giorgio. Net als gisteren en elke dag van de 40 jaar daarvoor, vlak voor de zon opkomt. Want op dat vroege uur willen de visjes goed bijten. 'Ik heb ook in een fabriek gewerkt, maar ik miste de weidsheid van het meer,' vertelt Gianpiero. Achter hem hangt mist, de contouren van de omringende heuvels lijken met grove houtskoolstrepen geschetst.

DE
TRASIMEENSE
BOON WERD IN
2000 GEKOZEN
ALS BOEGBEELD
VAN SLOW FOOD
UMBRIA

CHILOMETRO ZERO 'Lago Trasimeno is een visboerderij onder water, er zwemmen negen verschillende soorten,' vervolgt hij, in zijn ene hand houdt hij een visnet in de aanslag, met zijn andere hand krabt hij onder zijn groene muts. 'Al die soorten vis worden volgens het chilometro zero-principe zoveel mogelijk verkocht aan de restaurants gelegen aan de oevers,' legt Sambolini later uit, als we afscheid hebben genomen van Gianpiero en collega en weer koers zetten richting de kant. Sambolini stuurt zijn bootje de haven in. Chilometro zero – letterlijk nul kilometer – houdt in dat producten een zo kort mogelijke afstand afleggen voor ze de consument bereiken. Het is een speerpunt van de Slow Food-beweging, die in 1986 – met haar wortels in Piemonte – ontstond. De beweging verzet zich tegen de industrialisering die lokale ondernemers wegdrukt en burgers verandert in passieve consumenten. Er wordt gepleit voor een langzaam leven met lokale producten en een voedselmodel waarin mensen weten waar hun eten vandaan komt. Umbriërs weten



dat maar al te goed. Rondom het Lago Trasimeno worden lokale producten al jaren als celebrities behandeld. De verschillende soorten vis (zoals karper, zeelt, paling en spiering) waarover Gianpiero Giorgio zo trots vertelde, sieren zo'n beetje iedere menukaart. Maar dat is niet het enige product dat hier aan de oevers op waarde wordt geschat: saffraan, een plant die paarse bloemetjes geeft, heeft hier een eigen consortium en wordt beschermd. De Trasimeense boon (klein van stuk en gevarieerd in kleur) is misschien wel het grootste pronkstuk: in 2000 werd hij gekozen als boegbeeld van Slow Food Umbria. Ook de Trasimeense druiven worden gekoesterd en groeien al honderden jaren uit tot wijnen als Grecchetto en Gamay del Trasimeno.

MONDOSLOW

Hoewel de Cittaslow-beweging haar wortels in Italië heeft, zijn er ook veel internationale 'Slow cities' te vinden. In Nederland prijken onder andere Vaals, Heerde en Vianen op de lijst. In Italië kun je onder andere Abbiategrosso, Orvieto, Amalfi en Cortona bezoeken.

LANGZAAM LEVEN Later die dag bezoek ik het middeleeuwse stadje Città della Pieve, dat deel uitmaakt van een wereldwijd stedennetwerk van Cittaslow; een samenwerkingsverband dat aantoont hoe die langzame levensstijl nu precies in zijn werk gaat. Deze coöperatie van burgemeesters en burgers, die in 1999 in Umbrië werd opgericht, streeft naar duurzaamheid, zowel op ecologisch als cultureel gebied. In eerste instantie constateer ik niet per se iets bijzonders, Città della Pieve is 'gewoon' een prachtig dorpje dat uitzicht biedt over een vallei waarover kleine groepjes terracottakleurige huizen zijn verdeeld.

Het landschap lijkt precies op de groene heuvels die Il Perugino (de beroemde schilder die in Città della Pieve geboren werd) 500 jaar geleden in zijn schilderijen vereeuwigde. In het stadscentrum is het rustig, uit een openstaand raam met blauwe luiken komt de geur van tomatensaus. 'Een bezoeker ziet het misschien niet, maar deze plek is een mini-wereld. Bewoners werken vaak in de stad zelf en zijn bezig met de producten of het culturele erfgoed van deze plek,' vertelt bewoonster Stefania Fabrizi als ik met haar aan de praat raak op het Piazza Plebiscito, het centrale pleintje. De zon staat hoog en werpt korte schaduwen achter iedereen die zich over de marmeren tegels beweegt. Fabrizi woont – geheel volgens de Slow-idealen – bijvoorbeeld niet alleen in Città della Pieve, ze is er ook gids.

EEN SHOPPING MALL? NON GRAZIE En ook al zou je misschien zeggen dat ieder idyllisch Italiaans dorpje zo op de lijst voor Cittaslow zou kunnen, is dat niet het geval. Een stad moet aan maar liefst 72 voorwaarden voldoen, onder andere op het gebied van infrastructuur en groenvoorziening. Sommige steden doen daar twee jaar over, andere lukt het nooit. Een Cittaslow moet bereid zijn investeringen te laten liggen. Een tot de verbeelding sprekend voorbeeld daarvan zou de bereidwilligheid om nee te zeggen tegen de komst van een shopping mall kunnen zijn. Ook wil een Cittaslow verspilling terugdringen, de eerste stap daarvan is het scheiden van afval. 'In veel Italiaanse gemeenten ontbreekt daarvoor nog een beleid,' zegt Fabrizi.

Die avond zet ik koers naar Isola Maggiore, een van de drie eilanden in het Lago Trasimeno. Een kleine twintig minuten later meert de boot aan. Ik gluur naar binnen bij de huizen en tuinen met uitzicht op het meer. Een man ligt met open mond te slapen, zijn haren worden alle kanten op geblazen door de wind. Aan zijn voeten een opgekrulde kat, ze spint zo hard dat ik haar kan horen. 'Ze droomt vast over visjes,' denk ik, terwijl de olijfbomen ruisen. Maar niet zomaar vis natuurlijk. Zeelt of paling uit het Lago Trasimeno, want op deze plek moeten zelfs katten wel een bovengemiddeld slow bestaan leiden.

CHILOMETRO ZERO PROEVEN?

1 Het restaurant Rosso di sera is een aanrader. De ober gaf bij het opnemen van de bestelling te kennen dat hij eigenlijk vindt dat hij in een juwelier werkt. Na het proeven van de gerechten snap je waarom. Ook het interieur is hip en smaakvol.
Via E.lli Papini 81

2 In het sfeervolle restaurant Zafferano Pievese (vernoemd naar – inderdaad – saffraan) in Città della Pieve proef je heerlijke streekgerechten.
Via Icilio Vanni 1



HET LANDSCHAP
LIGT ER VREDIG BIJ, HET
LIJKT NOG PRECIES OP
DE GROENE HEUVELS DIE
DE BEROEMDE SCHILDER
IL PERUGINO 500 JAAR
GELEDEN VEREEUWIGDE

