



PERBACCO resto onder de olijfbomen

Aan tafel bij mister Slow Food

Slow Food wordt vooral gelinkt aan de charismatische stichter Carlo Petrini, maar Vito Puglia trok van bij het begin even hard aan de kar. Een ware pionier die nu, twintig jaar later, niet in een druk hoofdkantoor in Noord-Italië resideert maar wel onder de olijfbomen aan zijn unieke restaurant Perbacco in Zuid-Italië.

DOOR DEBBIE PAPPYN / FOTO'S DAVID DE VLEESCHAUWER

Net zoals de meeste parels van adresjes is restaurant Perbacco bijna onvindbaar. Enkel 'neuzen' en insiders weten het te vinden. Dit restaurant is het speelterrein van Vito Puglia, geboren en getogen in dit onbekende deel van Zuid-Italië en een van de eerste initiatiefnemers van de Slow Foodbeweging. Slow Food mag dan ondertussen tot een van de meest belangrijke culinaire bewegingen uitgegroeid zijn,

Vito verkiest low-key en kleinschaligheid. Op een zonovergoten ochtend nabij het schitterende dorpje Pisciotta in het natuurpark van Cilento, is Vito Puglia bezig zijn restaurant voor de lunch klaar te zetten. Perbacco is geen conventioneel eet-establisement zoals er zovele zijn. Wie witte servetten en getrainde sommeliers verwacht, blijft hier beter weg. Perbacco, als ode aan Bacchus, is iets speciaals. Ten eerste proef je niet alleen Cilento en Zuid-Italië op het bord maar zie en ruik je het ook in 3D. Onder eeuwenoude olijfbomen

staan her en der wat tafeltjes verspreid, met zicht op de groene bergflank met daarachter de glinsterende zee. Deze onbekende uithoek van Zuid-Italië baadt in een indrukwekkend licht dat weerkaatst over de zee, de olijfbomen en de eeuwenoude dorpjes. Net daarom bouwde Vito geen gewoon restaurant met vier muren en een dak. Zijn gasten zitten gewoon buiten onder duizend jaar oude olijfbomen of bij minder goed weer in een soort van overdekte, ingerichte schuur. Met zicht op zee uiteraard.

31

WINE BAR PERBACCO



ROOTS

Vito Puglia was twaalf jaar vicepresident voor de Italiaanse Slow Food-beweging. Vandaag doet hij het rustiger aan, maar promoot hij nog altijd pure smaken en producten.



KLEINSCHALIG Slow Food mag dan ondertussen tot een van de belangrijkste culinaire bewegingen uitgegroeid zijn, Vito Puglia verkiest nog altijd low-key en kleinschaligheid.

- In het bescheiden huisje naast het terras vind je de bar en het kantoor van Vito. "Kom mee naar binnen. Een koffie of een amandeldrankje? Goed tegen de dorst en de hitte van de dag die nog komen moet." Vito's koele en gezellige kantoor is langs de ene kant bezet met flessen wijn en langs de andere kant met boeken waarin gastronomie de hoofdrol speelt. Slow Food-certificaten prijken hier en daar aan de muur. Het enige raam in de ruimte, dat een dosis speciaal, Cilentaans licht laat binnenstromen, kijkt uit over de Middellandse Zee. Misschien heeft Vito wel het mooiste kantoor in de hele wereld. In elk geval het genre kantoor dat elke Slow Food-pionier zou moeten hebben.

AAN DE WIEG VAN SLOW FOOD

Het culinaire avontuur van deze Slow Food-voorvechter pur sang begon in 1986,

Onder eeuwenoude olijfbomen staan her en der wat tafeltjes verspreid, met zicht op de groene berg- flank en daarachter de glinsterende zee

precies op het moment dat de Slow Food-filosofie ontstond. In dat jaar opende in Rome, nabij de Spaanse Trappen, de eerste McDonald's. De Italiaan Carlo Petrini, idealist, schrijver en stichter van Slow Food, organiseerde meteen een betoging tegen het openen van de eerste fastfoodketen in Italië. Het was de geboorte van



de organisatie Arcigola, de voorloper van Slow Food.

Vito ging bij deze organisatie twaalf jaar als vicepresident voor Italië en als lid van het nationaal secretariaat aan de slag om bepaalde projecten rond biodiversiteit in de voeding uit te werken. Hij was ook jarenlang de voorzitter voor de provincie Salerno en een van de belangrijkste initiatiefnemers in de kersverse Slow Food-beweging.

Vito Puglia: "In diezelfde periode richtte ik een culinaire club in Zuid-Italië op. De rode draad was steeds het promoten van goed eten en drinken op een eerlijke en authentieke manier. Nu ben ik nog steeds lid van de Board of Trustees van Slow Food en doe ik het wat rustiger aan. Maar in mijn actievare jaren organiseerde ik belangrijke internationale evenementen en meetings en schreef ik tal van boeken en artikels over de essentie van eerlijke voeding." Vito Puglia klinkt trots maar blijft toch bescheiden. Hij promootte ook het project 'The ark of taste' dat vooral rond het beschermen van authentieke producten en ingrediënten draait. "Neem nu de mozzarella della mortella, een delicate kaas die in mirtebladeren wordt gewikkeld, artijsjokken van Pertosa en natuurlijk onze eigen ansjovis, de alici di Menaica." Vito somt de producten op alsof hij poëzie aan het voorlezen is. "Maar genoeg gepraat. Laten we vooral proeven. En genieten natuurlijk."

ZOUTIGE DELICATESSEN

Al 23 jaar ijvert Vito voor het behoud van pure smaken en producten in zijn eigen restaurant. Eerst was Perbacco een wijnbar met keuren, dan een kleine taverne, en in de jaren 1990 werd er tot in de late uurtjes veel livemuziek gespeeld terwijl het nu een van de beste restaurants in de



STUKJE ITALIË

'Cilento is een uitzonderlijk stukje Italië, niet enkel op vlak van gastronomie maar ook qua erfgoed, natuur en diversiteit', aldus Puglia.

streek is. De hoofdingrediënten van Perbacco's menu komen bijna allemaal uit de Cilento-regio en zijn stevast seizoensgebonden. De lokale ansjovis is een grote favoriet en het visje wordt hier in talrijke uitvoeringen op het bord gepresenteerd. De alici di Menaica staat dankzij Slow Food op de lijst van te beschermen producten en er werd een presidium opge-

richt om deze delicatessen niet te laten verdwijnen. Deze kleine vissen worden hier nog op een ouderwetse en traditionele manier gevangen. Vroeger werd de techniek in de gehele Middellandse Zee toegepast terwijl het nu enkel langs de Cilentaanse kust nog gebeurt. 's Nachts trekt een groep vissers er met hun boten en netten op uit om de ansjovissen te van-

gen. Enkel de grotere vissen worden in de netten gevangen terwijl de kleintjes ontsnappen om te kunnen groeien. De vissers ontdoen de ansjovissen onmiddellijk van hoofd en ingewanden en bewaren ze in houten kratten, zonder koeling of ijs. Bij aankomst in de haven worden de visjes met zeewater gewassen en dan in terracottapotten in laagjes, afgewisseld met ►

MUSICAL VAN VLAANDEREN PRESENTEERT

DANS DER VAMPIEREN

DE ULTIEME ROCK MUSICAL

MET VLAAMSE TOPCAST

HANS PETER JANSSENS & ANNE VAN OPSTAL

Photo by Delfef Overmann - Original Logo Design by Dewynters Plc, London

TWILIGHT-FANS KUNNEN VANAF SEPTEMBER TERECHT IN DE STADSSCHOUWBURG ANTWERPEN!

'DANS DER VAMPIEREN' is het hersenspinsel van de bekroonde cineast Roman Polanski en daarom geen doorsnee-musical. 'DANS DER VAMPIEREN' is anders, door zijn unieke combinatie van humor, horror, romantiek en pure onversneden rock 'n roll. Kan niet anders, als je weet dat Jim Steinman, het brein achter Meatloaf en Bonnie Tyler, de muziek maakte.

LAAT U OVERDONDEREN DOOR **HANS PETER JANSSENS** DIE ZIJN TANDEN ZET IN DE ROL VAN GRAAF VON KROLOCK. SAMEN MET **ANNE VAN OPSTAL, FRANK HOELEN, LULU AERTGEERTS & GOELE DERAEDT** VORMT HIJ DE CAST VAN DEZE VLAAMSE PRIMEUR.

0900/69.900
WWW.MUSICHALL.BE

GEBASEERD OP DE FILM "THE FEARLESS VAMPIRE KILLERS"



Nieuwsblad.be



De Zondag



STADSSCHOUWBURG
ANTWERPEN

Met steun van de
Vlaamse overheid





LOKAAL

Specialiteit van de streek is alici di Menaica, ansjovis die nog op een oudervetse en traditionele manier gevangen wordt.

► zout, voor tenminste drie maanden opgelegd. Menaica-ansjovissen zijn te herkennen aan hun lichtroze, bleke kleur en hebben een intense, verfijnde smaak. Ze zijn perfect bij veel van de verse pasta's die ook in Perbacco op de menu staan. "We starten met wat antipasti zoals onze parmigiana di melanzane, daarna een proevertje van de rauwe alici en ook de befaamde aqua sale, een typisch gerecht uit de streek. "Aqua sale is een snack die vroeger door de vissers aan boord van hun boot werd gegeten. Ze namen dan biscotti di pane oftewel oud, hard brood en enkele onrijpe tomaten mee aan boord. Tijdens het vissen doopten ze het brood in zeewater om het zacht te maken en aten het met wat tomaten op." Vito serveert zijn eigen versie van aqua sale door er rode ajuin, groene pepertjes, basilicum en alici di Menaica aan toe te voegen. "Als primi, de vermicelli Marina Campagna met wilde venkel, kleine en zoete peperoni verdi en ansjovis natuurlijk." Ondertussen is de chef van Perbacco in openlucht aan

het grillen. Als secondi een vers gevangen visje en als dolce een Caprese-cake met chocolade en amandelen uit Cilento.

Menaica ansjovissen zijn te herkennen aan hun lichtroze, bleke kleur en geven een intense, verfijnde smaak

TROUW AAN DE ROOTS

Aan een lange houten tafel komen de chef Ramon en zijn vrouw Cristina, alias de souschef van Perbacco, aan tafel zitten, samen met Annie die verantwoordelijk is voor de bediening en Vito zelf. Wijn wordt uitgeschonken, eten wordt rondgedeeld en

PRAKTISCH

- Osteria en Enoteca Perbacco: Contrada Marina Campagna 5, Pisciotta, Cilento, Italië, 0039-0974/97.38.89. Een uitgebreide wandeling door de keuken van Perbacco kost ongeveer 30 euro per persoon, zonder wijnen.
- Pisciotta bevindt zich op een drietal uren rijden van Napels doorheen het prachtige natuurpark van Cilento. Een huurwagen vanaf Napels kan reeds vanaf ongeveer 30 euro per dag met Sunny Cars, www.sunnycars.be.
- Brussels Airlines biedt tot vier vluchten per dag aan tussen Brussels Airport en Napels. Tickets zijn beschikbaar vanaf 99 euro voor een heen- en terugvlucht (alles inbegrepen). Informatie via de website www.brusselsairlines.com, 0902/51.600 of de reisagent.
- Logeren nabij Perbacco in het pittoreske dorp Pisciotta kan in het stijlvolle boetiekhotel Marulivo met uitzonderlijk terras met zicht op het stadje en de omgeving. Prijzen vanaf 80 euro per nacht voor een dubbele kamer met ontbijt. Marulivo verhuurt ook charmante appartementen in het stadje vanaf 45 euro per nacht. Meer info op www.marulivohotel.it.

verhalen verteld. "Ik wil me nu vooral concentreren op mijn roots, mijn erfgoed. Met andere woorden: hier in Cilento blijven en promoten wat deze streek te bieden heeft. Dit is een uitzonderlijk stukje Italië, niet enkel op vlak van gastronomie maar ook qua erfgoed, natuur en diversiteit. Ik hoop, met wat goodwill van de Italiaanse bureaucratie, volgend jaar een klein hotel, een country house zoals ze dat tegenwoordig in Italië noemen, te openen. Zodat mijn gasten, die soms uit Napels of Salerno komen, hier ook kunnen overnachten. Voor buitenlandse bezoekers wil ik kookworkshops organiseren zodat ze meer te weten komen over de lokale keuken en producten." Vito toont zijn enorme villa, die wat verder op het domein ligt. Hij staat even stil op het prachtig terras dat uitziet over de azuurblauwe zee, ontelbare olijfbomen ertussenin en verder niks dan stilte en pure natuur. Vito rookt ondertussen een sigaretje, verzonken in gedachten, terwijl hij over het landschap uitkijkt en waarschijnlijk grootse plannen maakt. ■