



DE ONTDEKKING VAN DE HEMEL

In slow food-provincie Piemonte struikel je over de agriturismi: boerderijen en landgoederen waar je kunt logeren en proeven wat er ter plekke geproduceerd wordt. Suzanne Pronk dronk er Barolo en Barbaresca, at er ravioli met notensaus en robiola met honing. En wil nu alleen nog maar terug om al dat andere lekkers te proeven.

Productie & tekst **Suzanne Pronk** Fotografie **Saskia van Osnabrugge**





Vorige pagina: De glooiende wijngaarden van Piemonte, dessertwijnen van Forteto della Luja, Gianluca met zijn jongste dochter op de boerderij van La Capuccina, binnenhofje in Cassale Monferrato, lavendelthee van Cascina Blengio, Franco Musso met zijn verse pasta in Acqui Terme, Grappa-flessen in de bar van Casa Scaparone.

Vuoi il caffè?!' galmt het over de binnenplaats van Agriturismo La Capuccina. Gianluca, de eigenaar, heeft ons zien aankomen en hangt met een glimlach op z'n gezicht uit het keukenraam. Na een korte nacht, een hobbelige vlucht en een klungelige start met een gps die ons alle kanten op stuurde behalve die van Strada Capuccina in Cureggio, weten we niet hoe snel we 'Si!' terug moeten roepen. Nog voordat we de koffers uit de auto hebben kunnen halen, zitten we aan een tafeltje in de zon, kijken we uit over de landerijen en een wolk van blauwe regen die opgroeit tegen het huis en komt onze gastheer aanzetten met een kan espresso, verse melk en zelfgebakken hartvormige koekjes. 'Ciao ragazzi! Tutto bene?'



De moeizame start van de dag zijn we meteen vergeten.

Gianluca Zanetta is samen met zijn vrouw Raffaella eigenaar van Agriturismo La Capuccina. Een rondje over het terrein leert ons dat ze niet alleen acht mooie kamers en een suite verhuren, maar daarnaast een boerderij runnen met zestig kippen, zeventig geiten, twee Piemontese stieren, drie melkkoeien en wat ganzen. Ze maken hun eigen kazen, telen groenten en kruiden, maken het deeg voor al hun broden, pizza's en pasta's zelf, koken de sterren van de hemel, voeden 'en passant' ook nog drie jonge kinderen op en zijn zo relaxed als maar kan.

Of we vanavond aanschuiven voor het diner? vraagt Raffaella. Uiteraard! We zijn nieuwsgierig naar de kaart. 'Dit is het laatste wat ik van Luca heb gekregen', zegt ze en ze geeft ons een briefje met het menu van de dag. 'Maar of jullie dit vanavond ook daadwerkelijk geserveerd krijgen,



kan ik niet met zekerheid zeggen. Bij Gianluca weet je het nooit. Soms krijgt hij op het laatste moment nog een ingrediënt binnen van een van de boeren uit de omgeving of hij heeft een ingeving om het helemaal anders te doen. We werken hoofdzakelijk met onze eigen producten, maar dat wat we niet zelf produceren, halen we bij de kleine producenten uit de buurt. Van de vissers krijgen we dat wat ze niet verkocht krijgen, daar vragen we specifiek om. Op die manier worden ook de ongebruikelijke producten verwerkt en Luca houdt ervan om nieuwe recepten te bedenken.' Het menu dat we uiteindelijk geserveerd krijgen is ongeveer alles wat er op de kaart staat, plus meer. Nadat we twee antipasti, een risotto met spinazie en gorgonzola en een gnocchi met notensaus ophebben, wordt ons gevraagd of we ook de pasta van het seizoen nog even willen proberen voordat we aan het hoofdgerecht beginnen. Het hoofdgerecht die avond is geit; verrassend voor ons, maar niet voor een Piemonteese. Robiola is naast wijn waarschijnlijk het bekendste en populairste product van de regio. Om deze geitenkaas



te kunnen maken, heb je geitenmelk nodig. En om melk te kunnen produceren, moeten geiten lammetjes krijgen. Bokjes geven geen melk, dus die worden na een aantal weken geslacht voor het vlees. 'Sommige mensen vinden dat zelig,' zegt Gianluca, 'maar die mensen zouden dan ook eigenlijk geen geitenkaas meer moeten eten.' Voor een bijpassende wijn hebben we de keuze uit meer dan 250 verschillende uit de regio. We roepen de hulp in van Gianluca en eindigen met een Gattinara, een karakteristieke wijn uit het noorden van Piemonte. Als dessert krijgen we roomijs gemaakt met melk van eigen koeien en een zabaglione die zó lekker is dat we nog een extra schepje uit de pan nemen, ook al kunnen we eigenlijk geen pap meer zeggen. We zijn stomverbaasd als we de volgende ochtend gewoon weer zin hebben in een ontbijt; Gianluca kijkt er niet van op. 'Wij koken alleen met pure en verse producten. Producten die voedzaam zijn en makkelijk te verteren. Ook voeg ik nauwelijks suiker toe. Als je de hoeveelheid suiker in het ijs en de zabaglione vergelijkt met een flesje cola, stelt het echt niks voor.' Na deze

geruststellende woorden vallen we dus toch maar aan op de zelfgebakken croissants, versgeperst mandarijnensap, salami van Piemontees rund en zelfgemaakte robiola met honing van de burens. Op weg naar onze volgende bestemming denk ik aan wat Gianluca me de vorige dag vertelde: 'Ik heb nooit een opleiding gevolgd voor wat ik nu doe. Zorgen voor je eigen eten en drinken was vroeger de normaalste zaak van de wereld, tegenwoordig vinden mensen dat bijzonder. En toch zijn ze allemaal op zoek naar huiselijkheid en persoonlijke aandacht. Dat krijg je niet in een hotel. In een hotel zul je je nooit thuis voelen, bij ons wel.' Cascina Blengio, onze volgende bestemming, ligt net buiten het plaatsje Ponti. Paula verwelkomt ons op het terras van haar B&B met een kopje lavendelthee, lavendelkoekjes en lavendelchocolade terwijl we uitkijken over twee hectare lavendelvelden die haar boerderij omringen. Paula woont hier met haar man en zoon en produceert alles wat je maar kunt bedenken met de parsee bloemen. Zeep,





shampoo, crèmes en oliën, maar ook zout, azijn, jam, siroop en chocolade. Daarnaast houdt ze bijen en produceert ze lavendelhoning. Alles is 100% biologisch. Oorspronkelijk komt Paula uit Milaan, waar ze in de mode-industrie werkte. Tot ze koos voor een rustiger leven, dichterbij de natuur. Ze is waarschijnlijk niet de enige die op deze plek wil ontsnappen aan de hectiek van de consumptiemaatschappij. In dit gebied tussen Acqui Terme, Alba en Barolo bevinden zich ontelbaar veel kleine biologische, biologisch-dynamische of op Slow Food gerichte producenten van wijn, kaas, patisserie, grappa, rijst, pasta en meer. Sommigen van hen zijn de grote steden ontvlucht. Anderen, zoals wijnmaker Giovanni Scaglione, zijn hier geboren en getogen. De Scaglione-familie maakt hier al 250 jaar wijn en is een begrip in de omgeving; in al die tijd is het bedrijf in grootte ongeveer gelijk gebleven. Dat is een bewuste keuze geweest. 'Wij vinden het belangrijk om iets te produceren dat anders is, dat zich onderscheidt van de rest. Om die reden werken we met oude, traditionele technieken, plukken we met de hand,

ploegen we de grond om met behulp van paarden in plaats van met een tractor en zorgen we ervoor dat de wijngaard de oude ranken behoudt. De meeste wijnboeren vervangen hun ranken in één keer. Wij vervangen elk jaar slechts 1% van de ranken. Hierdoor heb je na 100 jaar pas de gehele wijngaard vervangen en behoudt de wijn zijn oude karakter.' Natuurlijk kunnen we niet vertrekken zonder te proeven. Ik zwicht voor een witte dessertwijn gemaakt van 100% muskaatdruif. Een donkergele, volle wijn met geuren van pruim, perzik, abrikoos, vanille en honing. Ongelooflijk zacht en geweldig bij een stukje robiola. Anders dan de rode wijnen, is deze 'Loazzolo d.o.c. Piasa Rischei' nog niet uitverkocht en telt mijn wijnrek (voor even) een bijzonder exemplaar.

Voor onze laatste agriturismo rijden we richting Alba. De tocht gaat langs heuvels vol wijnranken en bloeiende perzik- en hazelnootbomen. Vlak voor Alba verlaten we de snelweg en gaan we via een kronkelweggetje omhoog. Als we bijna bovenaan zijn, zien (en horen) we Casa Scaparone al liggen. Buiten wordt het grind

Agriturismi

Agriturismo La Capuccina

Strada Capuccina 7, 28060 Cureggio (NO), lacapuccina.it. Sfeervolle en comfortabele agriturismo die gerund wordt door de hartelijke Gianluca en Raffaella. Uitmuntende keuken met producten van eigen boerderij of uit de directe omgeving. Laat je adviseren in je keuze uit meer dan 250 wijnen, relax in de sauna of het zwembad en ga niet weg voor je het huisgemaakte ijs met zabaglione hebt geproefd.

Cascina Blengio Azienda Agricola Biologica, Regione Rosi 18, 15010 Ponti (AL), cascinablengio.it. Houd je van lavendel? Dan ben je hier aan het juiste adres. Dit schattige boerderijtje is omgeven door paarse lavendelvelden en heeft een prachtig uitzicht op de omgeving. De eenvoudige kamers van de B&B zijn met zorg ingericht en beschikken

Van links naar rechts: Wijnboer Giovanni Scaglione toont vol trots een foto van zijn overgrootvader die al wijn produceerde van dezelfde wijngaard als hij nu doet, verschillend gerijpte Piemonteese kazen en salami, een van de vele sfeervolle straatjes in Acqui Terme





Linkerpagina, met de klok mee: Gelato is onmisbaar in Italië; bijenkorven op Cascina Blengio; Gianluca praat met zijn geiten; wilde asperges; Battista leest voor uit de eeuwenoude documenten van zijn agriturismo; Acqui Terme; homemade gelato; Aan de Barolo in Alba; Deze pagina: Wijnen van Forteto della Luja; Ontbijttafel in Casa Scaparone; Piero en Sara van Ristorante ICaffi in Acqui Terme



over een gezamenlijke keuken zodat je zelf aan de slag kunt met Piemonte ingrediënten. Koop hier alle mogelijke lavendelproducten, van shampoo tot chocolade en geniet van Paula's gastvrijheid.

Borgo Vallone C. Vallone, 14050 Olmo Gentile (AT), borgovallone.com. Deze B&B in de buurt van Acqui Terme wordt gerund door de Nederlandse Natasja en Ed. Voor luxe en rust zit je hier perfect. Elke ochtend wordt een geweldig ontbijt op tafel gezet met zelfgebakken taarten en broden, kazen en salami's uit de omgeving, vers fruit uit eigen tuin, yoghurt en muesli's. De kamers zijn met smaak en aandacht voor detail ingericht. Natasja kent de omgeving op haar duimpje en wijst je op de leukste en lekkerste adresjes of neemt je er hoogstpersoonlijk mee naartoe. Als je hier logeert ken je binnen no time elke boer, pastamaker en wijnproducent uit de omgeving en zit je koffer ongetwijfeld vol met de beste producten van Piemonte.

Casa Scaparone Località Scaparone 8, 12051 Alba, casascaparone.it Op een paar kilometer van Alba ligt in de Roerostreek de 500 jaar oude Casa Scaparone. Deze regio staat bij uitstek bekend om de Barbera-wijn, hazelnoten, fruitbomen, kaas en truffels. Dit alles en meer zul je aantreffen in Casa Scaparone. Een verblijf op deze locatie staat garant voor een bijzondere ervaring. Niet alleen vanwege de plek, maar ook vanwege de mensen. Eigenaar Battista is een

energieke, goedgehumeurde en tikje excentrieke levensgenieter, die je alles wil vertellen over de geschiedenis van het huis en de filosofie achter het huidige reilen en zeilen van de agriturismo. In de keuken wordt gekookt met eigen biologisch-dynamische producten, waarna ze uit een enorme pan aan tafel worden opgeschepst. Op Casa Scaparone is het altijd feest en wordt vaak tot diep in de nacht gemusiceerd, gedanst, gedronken en gegeten.

Casa Matilda Borgata Pamparato 1, 12063 Dogliani (CN), casamatilda.com Op Casa Matilda word je ontvangen door de jonge, enthousiaste Anna en Fabio, die op hun boerderij twee gezellige gezinsappartementen en comfortabele lofts verhuren. Vanaf het grote terras met relaxte loungestoelen, een grote buitentafel en BBQ heb je prachtig uitzicht over de wijngaarden en het lieflijke dorpje Dogliani.





Agriturismo il Mongetto

Via Piave 2, Vignale Monferrato, 15049 (AL), mongetto.it. Bij Il Mongetto voel je je direct thuis en op je gemak. De enorme kamers beschikken over een grote zithoek met openhaard en hoge ramen die uitzicht geven over de prachtige omgeving. Vlakbij ligt het pittoreske Altavilla Monferrato, waar je een bezoek kunt brengen aan de grappa destilleerderij en -museum, dat is opgericht door Filippo Mazzetti in 1846.

Agriturismo Ca Brusa

Località Manzoni 26, 12065 Monforte d'Alba, cabrusa.com. Opgericht door 'nonno' Giovanni die er de dolcetto en Barbera wijnranken plantte en zijn hele leven op het land werkte. Inmiddels is het bedrijf overgenomen door zoon Diego en kleinzoons Luca en Dario, die

Giuseppe Canobbio toont zijn niet te versmaden hazelnoottaarten die zelfs voor Chanel over de toonbank vliegen; De schuur van Agriturismo Scaparone; Piemontese hazelnoten, Robiola die je geproefd moet hebben

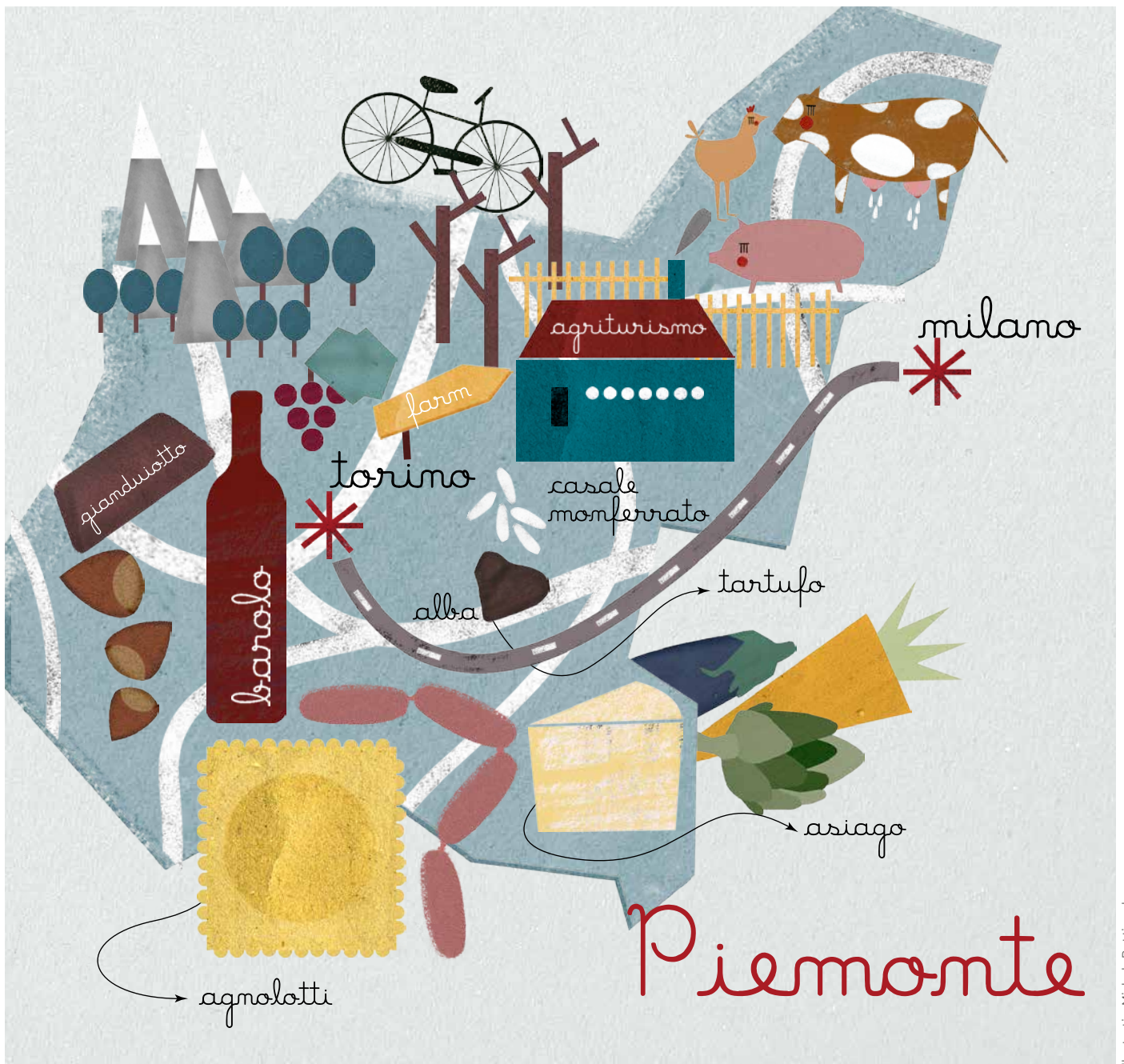
in 1956 het laatste familielid stierf en het huis aan niemand en iedereen werd achtergelaten. In 2000 hebben mijn vrouw Alessandra en ik het voor een habbekrats gekocht en het samen met een aantal vrienden omgetoverd tot deze prachtige locatie. Nu zijn we met een groep van zo'n 12 vrienden, een soort familie eigenlijk. We onderhouden het huis, verhuren de kamers, verbouwen graan, wijn, fruit en groenten, koken met onze eigen producten en maken muziek, traditionele Piemontese muziek. Alle producten worden biologisch-dynamisch verbouwd en het graan dat we telen is van een eeuwenoud oerras. Hiermee bakken we brood en onze grissini'.

Battista legt uit hoe belangrijk het voor hen is geweest om zich te onttrekken aan de hectiek van onze consumptiemaatschappij. 'We leven in een tijd waarin méér ook beter lijkt, maar het tegenover-gestelde is waar.' Die avond eten we in Casa Scaparone grotendeels vegetarisch, met veel groenten uit eigen tuin en natuurlijk de grissini van oergraan. Na het ontbijt van de volgende dag kunnen we de laatste plekjes in onze koffer volstoppen met oerpasta, een pot ingemaakte perziken en een fles heerlijke huiswijn. Terwijl we hartelijk worden uitgezwaaid door Battista, maak ik in mijn hoofd al plannen voor een terugkeer in de herfst, zodat we ook op zoek kunnen gaan naar truffels. Er wachten nog honderden agriturismi op ons in

van het binnenhof aangeharkt door een jonge Italiaanse die luidkeels meezingt met een Italiaans hitje. Het feest dat ons is beloofd voor de zaterdagavond moet nog beginnen, maar het is nu al een en al vrolijkheid op Casa Scaparone. De inrichting van deze agriturismo is indrukwekkend. Binnen heeft elke wand een andere kleur: turkoois, rood, okergeel of donkerblauw. De bloemen in de vensterbank kleuren mee, in de vitrinekasten staat antiek servies, aan de wanden hangt tussen de jaren vijftig reclame-affiches een groot portret van Rudolf Steiner. Eigenaar Battista vertelt me de volgende dag aan het ontbijt dat het huis tot aan de deurklinken was leeggeroofd toen ze het kochten. 'Het enige dat er nog was, waren de documenten van het huis en de familie Scaparone die hier woonde. Ze lagen verstopt achter een luik onder een stapel stenen. Alsof iemand het voor ons bewaard had. Hierin hebben we terug kunnen lezen dat het huis in elk geval 500 jaar oud is en dat de familie Scaparone er woonde tot in



'Puur eten, een warme ontvangst en huiselijkheid is wat je zult vinden op een agriturismo.'



de wijngaard uitbreiden met de nebiolo- en chardonnay-druif. Naast heerlijke wijnen proeven en kopen, kun je hier ook enorm genieten van de relaxte sfeer, het mooie uitzicht, de tot in de puntjes verzorgde kamers en de fantastische keuken.

Tenuta Fagnanetto Via Fontanette 33, 12058 Santo Stefano Belbo, tenutafagnanetto.it. Sfeervolle kamers in een 18e-eeuwse boerderij omgeven door de heuvels van de Langhe-streek. Het restaurant werkt met eigen producten en met die uit

de directe omgeving. Uitgebreid en vers ontbijt, het restaurant gaat open voor een minimum van zes gasten, maar die zijn er gelukkig altijd wel te vinden.

Agriturismo Le Querce del Vareglio Parco delle Roche, 12043 Canale, lequicedelvareglio.com. Tussen Alba, Bra en Asti ligt deze modern gerestaureerde 17e-eeuwse boerderij met 15 comfortabele kamers. In de keuken wordt fantastisch gekookt met o.a. groente van eigen land. De enorme wijnkelder

en kennis op Le Querce del Vareglio bieden de mogelijkheid om allerlei wijnen uit het gebied te leren kennen. **Agriturismo La Meridiana** Località Altavilla 9, Alba (Cuneo), villalameridianaalba.it Met uitzicht op heuvels vol wijnranken en fruitbomen kun je hier huisgemaakte biologische Nebbiolo en Barbera-wijn proeven. De omgeving is geweldig voor lange wandelingen en om vervolgens welverdiend te genieten van een traditioneel menu in een van de vele cafés en restaurants. ●