



Bij een romantisch uitje naar Italië denk je al snel aan Venetië of Verona. Niet gek, want een vleugje romantiek vind je er zeker. Maar er zijn meer idyllische plekken in Italië waar je je geliefde mee naartoe kunt nemen. Wat dacht je bijvoorbeeld van een bezoek aan de buik van Italië, Emilia Romagna, waar de liefde écht door de maag gaat. Stap in voor een *giro d'amore*.

Tekst: Agnes Nijholt Fotografie: Sofie Delauw

Emilia Romantica

EEN UITSTAPJE NAAR DE BUIK VAN ITALIË



Via Rizzoli met uitzicht op de Torre Asinelli

W e beginnen onze route in Bologna. De stad heeft een kleine 400.000 inwoners waarvan een groot deel student is. Dat is te zien op straat. In de ochtendspits, wanneer we in de hoofdstad van Emilia Romagna arriveren, haasten veel jonge Bolognezen zich naar de universiteit. Wij hebben de schoolbanken gelukkig al achter ons gelaten en kunnen onze dag rustig starten met een *caffè* bij Terzi, om de hoek van ons hotel Corona d'Oro. Bij dit koffiezaakje worden buurtbewoners bij hun voornaam aangesproken en wordt vlug een praatje gemaakt voordat ze verderop gaan. Bijzonder aan Terzi is de chocolade die op de cappuccino's en macchiato's geschaafd wordt: een lekkere zoete start van de dag.

Due Torri

We besluiten een wandeling door het historische centrum te maken en al snel stuiten we – letterlijk en figuurlijk – op een van de hoogtenpunten van de stad. Voor ons schitteren de Due Torri, twee torens die een belangrijk symbool vormen voor Bologna. De Torre Garisenda en Torre Asinelli zijn niet alleen vanwege hun hoogte indrukwekkend, maar vooral vanwege hun pos-

tuur. Beide leunen flink wat graden naar voren. Vandaag de dag staan ze in het midden van het centrum, op het Piazza Porta Ravennana, maar vroeger markeerden ze de toegang van de stad. Voor € 3 kun je de Asinellitoren bezoeken. Bedenk wel dat dit een klim van zo'n 400 treden is. De Garisendatoren is niet geopend voor bezoekers.

Nieuwkomer

Op zo'n honderd meter van de Due Torri bevindt zich een ander hoogtepunt van de stad, op culinair vlak welteverstaan. We zijn de Via Pescherie Vecchie ingelopen waar de ene delicatessenzaak nog opvallender is dan de ander. Overal hangen flinke hammen in de etalages, komt de geur van kaas je tegemoet en worden verse groenten en fruit uitgesteld. Ook de aangrenzende Via Drapperie is een walhalla voor foodies. Wij hebben afgesproken bij Osteria Bartolini. Dit gloednieuwe restaurant serveert geen traditioneel Bolognees eten, maar zet een moderne versie ervan op tafel. Het restaurant is prachtig ingericht en heeft een heerlijk groot terras waar je onder een grote, oude boom romantisch dineert. De basis van de keuken bestaat uit ingrediënten uit de Adriatische Zee en dus krijgen we verschillende visgerechten voorge-



Restaurant Diana





Via Pescherie Vecchie



Salumeria Simoni



Piazza Maggiore



Il Borgo del Balsamico



Cristina

schoteld. Van risotto tot fritto misto en gegrilde sardientjes: het smaakt ons allemaal meer dan goed. We drinken er een lokale *vino bianco* bij van wijnhuis La Mia Albana.

Piazza Maggiore

Na dit moderne uitstapje duiken we de historie weer in op het Piazza Maggiore, een van de belangrijkste pleinen van de stad. De grootste blikvanger is de Sint-Petroniusbasiliek. Deze rooms-katholieke kerk is genoemd naar de patroonheilige van de stad Petronio, die van 431 tot 450 bisschop was. Op de trappen buiten, die in de hele breedte van de kerk lopen, verzamelen jongeren zich om hun huiswerk te maken en maken ouderen gretig gebruik van de treden om even op adem te komen. Wij zien in onze ooghoek de Via Pescherie Vecchie weer lonken. De vijf zit inmiddels in de klok, dus koersen we richting de delicatessenstraat: het is tijd voor een *aperitivo*! Bij Salumeria Simoni wordt een alcoholische versnapering ingeschonken en worden de lekkerste vleeswaren voor ons uitgestald.

Menukaart uit 1937

We sluiten onze dag af in restaurant Diana, voor een traditioneel diner. De hartelijke chef-kok Mauro Fabbri vertelt ons honderduit over de historie van de zaak en laat ons onder meer een menukaart uit 1937 zien. Zowel het interieur als de gerechten zijn in de jaren weinig veranderd. Vooraf krijgen we een flink bord mortadella voorgeschoteld, een lokale delicatessie, gevolgd door een twee dampende borden *tagliatelle al ragù* (ook wel *tagliatelle alla bolognese*) en tortelloni. Zoals we van tevoren al hadden gedacht: onze eerste dag in de buik van Italië gaan we met goed gevulde magen ons bed in.

Balsamicowalhall

De volgende ochtend rijden we vroeg richting Modena. Maar eerst stoppen we bij Il Borgo del Balsamico, waar flamboyante eigenaresse Cristina ons met open armen ontvangt. Tijdens een rondleiding door het prachtige huis vertelt ze over haar, en met name haar vaders, passie: 'Borgo del Balsamico is een relatief jong bedrijf. Mijn vader begon veertig jaar geleden vanuit een liefde voor balsamico met de productie ervan. Eerst voor zichzelf, vrienden en familie en later ging hij het mondjesmaat verkopen.' Cristina en haar familie hebben het product op een andere manier in de markt gezet dan de meeste balsamicoproducenten. 'We hebben gekozen voor vrolijke, felle kleuren zoals rood, oranje en geel. Veel balsamico's hebben bruine etiketten.' Iedere kleur etiket heeft een ander soort doel in de keuken, legt ze uit. 'De balsamico met het gele etiket is bedoeld voor salades, de oranje versie

Jong en oud
verzamelt zich op
de trappen voor de
Sint-Petroniusbasiliek



Piazza Roma

Modena is een stuk
kleiner en begaanbaarder
dan Bologna



Massimo Bottura

Behalve van de balsamico heeft Modena de laatste jaren veel wereldfaam gekregen door Osteria Francescana, waar chef-kok Massimo Bottura de keuken runt. Het restaurant werd in 2016 uitgeroepen tot beste ter wereld. Het heeft drie Michelinsterren en een wachtlijst waar je u tegen zegt. Natuurlijk een fantastische plek om je lief én een flink gevulde portemonnee mee naartoe te nemen.

osteriafrancescana.it

om mee te bakken en de rode wordt veel geserveerd bij kaas en ijs.’ Als iemand Cristina zegt dat je net zo goed balsamicoazijn van twee euro uit de supermarkt kunt kopen omdat het toch allemaal hetzelfde smaakt, zie je het vuur in haar ogen: ‘dat is natuurlijk de grootste onzin.’ Ze laat ze zien hoe de azijn tot stand komt, op de zolder van het huis. ‘*This is where the magic happens*’. De vaten waarin de balsamico is opgeslagen zijn gemaakt van een verschillende soorten hout. Ieder jaar wordt er tien procent inhoud per vat overgeheveld naar een ander vat. Op die manier krijgt de vloeistof smaken van verschillende houtsoorten. Op de zolder van het huis liggen vaten bal-



samico van meer dan vijftientig jaar oud. Dat ligt qua kwaliteit mijlenver van de supermarkt.

Oudste slager van Europa

Onderweg naar Modena wordt duidelijk hoe plat Emilia Romagna eigenlijk is. In de verte zien we de uitlopers van de Alpen maar om ons heen zijn het vooral de vlakke weilanden die het landschap tekenen. De vergelijking met Nederland is snel gemaakt. Maar dat we niet in Nederland zijn, blijkt als we het centrum van Modena inrijden. De stad is een stuk kleiner en begaanbaarder dan Bologna, maar heeft de typische eigenschappen van een Italiaanse stad. De vrolijk gekleurde huizen en centrale pleinen zorgen voor veel gezelligheid. In de Via Luigi Carlo Farini valt ons oog op een authentieke salumeria. Binnen blijkt dat La Premiata Salumeria Giusti de oudste slager van Europa is, al sinds 1605 wordt hier de kunst van het vlees bewerken beoefend. Tot 1980 was het bedrijfje in handen van de familie Giusti, maar toen de laatste erfgenaam overleed, werd het overgenomen door een Adriano Morandi, die er kind aan huis was. Hij zet het werk van de familie Giusti op een prachtige manier voort en heeft veel respect voor de authentieke werkwijze. We spreken een local die hier iedere week zijn boodschappen haalt: ‘het is de beste slager van de stad, zonder twijfel,’ vertelt hij als hij met een flink pak mortadella onder zijn arm naar buiten wandelt.

Rijke stad

Via het Piazza Roma lopen we de Via Cesare Battisti in waar het gezellig druk is op het terras van wijnbar Archer. Eigenaresse Marina schenkt rode wijn in en vertelt over haar stad. ‘Modena is een fijne plek om te wonen. Het is een rijke, Noord-Italiaanse stad, dat zie je niet alleen aan de goed onderhouden panden, maar ook aan de luxe boetiekjes, waar je goed kunt winkelen.’ Dat beaamt fotograaf Sofie, woonachtig in Florence: ‘veel Florentijnen komen naar het noorden, naar steden als Bologna en Modena om te shoppen, *Firenze* is te veel op toeristen gericht.’ En dat maakt Modena misschien wel zo speciaal. Het is een stad die qua ingrediënten niet onderdoet voor de grote namen in Italië, maar heeft haar authenticiteit bewaard.

We sluiten onze reis door de buik van Italië af waar we begonnen: in Bologna. We laten het centrum alleen even voor wat het is en rijden naar de Santuario della Beata Vergine di San Luca, een kapel op een heuvel even buiten de stad. Vanaf hier heb je werkelijk prachtig uitzicht over de rode daken van Bologna. Terwijl de zon langzaam achter de horizon verdwijnt, weten we het zeker: romantischer dan dit wordt het niet.



Modena doet als stad niet onder voor de grote namen, maar heeft haar authenticiteit bewaard



De buik van Italië

Wil je je romantische route door de buik van Italië echt compleet maken? Dan rij je ook nog iets verder naar het westen, richting Parma. Inderdaad, de stad waar de Parmezaanse kaas en parmaham hun oorsprong hebben.

Verrassing!

Maak je liefdesweekend nóg onvergetelijker voor je wederhelft.

• Voor hem:

Even buiten het centrum van Modena is het Ferrarimuseum gevestigd waar je je kunt onderdompelen in alles wat met het racemonster te maken heeft.

museomodena.ferrari.com

• Voor haar:

In Bologna is het lastig je creditcard in je portemonnee te houden, in het centrum is het namelijk heerlijk shoppen onder de kilometers lange bogen. Vooral in de Via Farini kijk je je ogen uit bij de luxe etalages.

Eten

Osteria Bartolini

Bij het recent geopende Osteria Bartolini schuif je niet aan voor de traditionele Bolognese keuken, maar voor een modernere variant. Het menu bestaat overwegend uit vis. osteriabartolinibologna.com

Ristorante Diana

Dateert uit 1937 en is sinds die tijd weinig veranderd. De kwaliteit is hoog en de gerechten zijn authentiek. Aanrader! ristorante-diana.it

Archer

Gastro-wijnbar in het centrum van Modena. De vriendelijke eigenaresse Marina vertelt je graag meer over de wijnen die er geschonken worden. De perfecte plek voor een *aperitivo* als je het ons vraagt. facebook.com/archermodena

l'Hosteria Giusti

De vleeswaren van de oudste slager van Europa komen op tafel bij de l'Hosteria Giusti, van dezelfde eigenaar. Via Luigi Carlo Farini 75



Recept: ragù van Ristorante Diana

Wil jij de klassieke ragù van restaurant Diana thuis ook maken? Volg dan onderstaand recept.

- 30 g bleekselderij
- 30 g wortel
- 30 g ui
- 50 g pancetta
- 30 g olijfolie
- 300 g mager rundergehakt
- zout en peper
- een glas goede kwaliteit rode wijn
- 2 el tomatenpuree

Snijd de groenten en de pancetta in stukjes en bak in de olijfolie. Voeg het vlees samen met zout en peper toe. Giet het glas wijn erbij en laat dit verdampen, voordat je de tomatenpuree samen met een scheutje water erbij doet. Laat het geheel ongeveer twee uur sudderen.



Slapen

Hotel Corona d'Oro €€-€€€

Midden in het historische centrum van Bologna vind je het klassieke Hotel Corona d'Oro. Een oase van rust met zeer vriendelijk personeel. Je zit op loopafstand van vele bezienswaardigheden en in de ochtend staat er een uitgebreid ontbijtbuffet voor je klaar. hco.it

Hotel Touring €

Familiehotel op slechts een paar meter lopen van het Piazza Maggiore. Op de vijfde verdieping vind je een leuk terrasje waar je geniet van een fraai uitzicht onder het genot van een aperitief. hoteltouring.it

Borgo del Balsamico €-€€

Vanaf november dit jaar is het mogelijk om op het landgoed van Cristina's familie te overnachten. Ze hebben een appartement gerealiseerd met prachtig uitzicht over de tuin. Een heerlijke plek waar het lastig zal worden om te vertrekken. ilborgodelbalsamico.it



Modena is een rijke Noord-Italiaanse stad, dat straalt ervan af



Reizen

Afstand Utrecht – Bologna: 1.259 kilometer

Transavia vliegt een aantal keer per week rechtstreeks, in anderhalf uur, naar de luchthaven van Bologna. Vanaf het vliegveld stap je voor € 6 in de BLQ (bus) die je in een half uur naar het centrum brengt.

Renault Clio

Tijdens onze reis hadden we de gloednieuwe Renault Clio tot onze beschikking. Een fijn formaat stadsauto, die ons met gemak door de smalle straatjes van de Italiaanse steden loodste. Wil jij ook een keer een proefrit maken? Kijk op de website voor de dichtstbijzijnde dealer. renault.nl