

ITALIE

MAZINE

AL 23 JAAR DE ITALIE-EXPERT

HET SMARAGDGROEN VAN

SARDINIË

VAN ALGHERO TOT LA MADDALENA

IN GESPREK MET MEESTERPIANIST

LUDOVICO EINAUDI

33 PAGINA'S

ROME

- 10 X ROMANTIEK IN DE EEUWIGE STAD
- TESTACCIO: CULTURELE EN CULINAIRE HOTSPOT
- OP PAD MET BAMBINI
- DE FONTEINEN VAN VILLA D'ESTE
- RESTAURANTS 'NIEUWE STIJL'

♦ HET BESTE AANBOD VAN ITALIAANSE KOOP- EN HUURHUIZE





Mountainbiken aan het Idromeer

Een vallei vol verrassingen

DE VALLE SABBIA EN IDRO



De Valle Sabbia omvat 27 gemeenten, waarvan Idro, aan het gelijknamige meer, de bekendste is. De kleinste gemeente telt slechts vierhonderd inwoners. Ook al is het gebied redelijk bekend onder Nederlanders, er valt nog altijd heel veel moois, lekkers en interessants te ontdekken. Naast de zuivere natuur en verschillende mogelijkheden tot ontspanning – van watersport tot wellness – is de lokale keuken de moeite van het verkennen meer dan waard.



In juni beginnen de koeien aan hun lange reis. Ze worden naar hoger gelegen weiden geleid, waar het gras vers is, wat voor lekkerdere melk zorgt. Ze blijven er twee, drie, hooguit vier weken. Daarna trekt men nog hoger de bergen in, waar het gras nóg zachter is. Zo krijgen de melk en de kazen die typische smaak en geur van de bergen. In het najaar, ergens eind oktober, wanneer de temperatuur daalt, worden de dieren weer teruggeleid naar de stallen in de vallei. Sommige herders blijven nog wat langer hangen, maar het weer is veranderlijk en het is niet verstandig de natuur te veel uit te dagen.

Deze duizenden jaren oude traditie wordt de *transumanza* genoemd en is een belangrijk sociaal-cultureel fenomeen. Elk jaar in oktober wordt in het dorpje Bagolino feestgevierd wanneer de herders weer terugkomen uit de bergen en met hun kuddes door de straten van het oude dorpje lopen. Kinderen kijken met verwondering naar de verweerde gezichten van de herders die terugkeren met talloze kazen, de opbrengst van het seizoen. Met name één kaassoort staat symbool voor de *transumanza*, en inmiddels zelfs voor de hele Valle Sabbia: de Bagòss.

De Bagòss zit bomvol geschiedenis, cultuur en smaak en wordt geproduceerd door zo'n dertig families met melk van koeien die op de 22 alpenweiden in de omgeving hebben

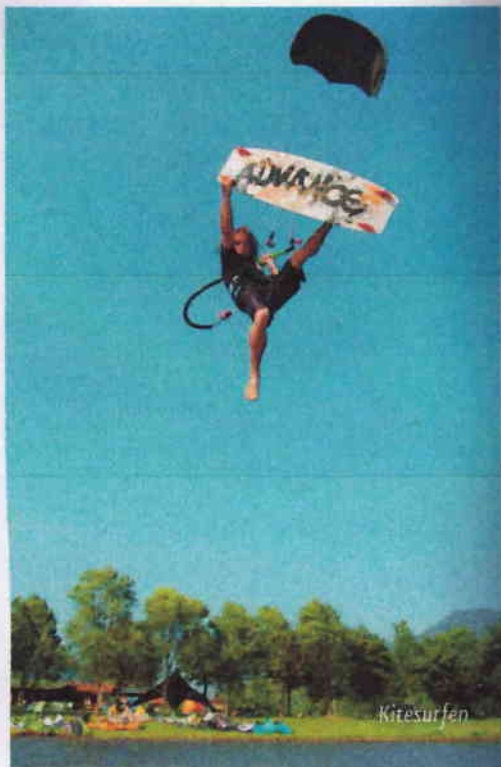
gegraasd. De kaas lijkt qua vorm – een grote ronde, platte schijf – op de traditionele Hollandse kazen. Hij heeft een uitgesproken smaak en is erg geel door de toevoeging van saffraan. Saffraan is van oorsprong geen product uit deze streek, maar is in deze contreien en in de kaas terechtgekomen door de handel met het Verre Oosten in de tijd dat de Republiek Venetië hier de dienst uitmaakte. Bagòss is geen kaas om elke dag te eten: de prijs, de beperkte productie en de bijzondere smaak maken hem een echte delicatessen. De kwaliteit en het unieke karakter van deze kaas, die op de Internationale Kaas Olympiade de gouden medaille heeft gewonnen, hebben hem tot een belangrijk ingrediënt van vele traditionele en moderne gerechten gemaakt. De kaas was favoriet van de dogen van Venetië en is tegenwoordig te vinden in de beste zaken van Tokyo, Washington, de Arabische Emiraten en hij wordt zelfs verkocht bij het exclusieve Harrods in Londen. Het feit dat de Bagòss uit de Valle Sabbia komt is voor veel mensen zelfs een belangrijke reden om het gebied te bezoeken. Want wat is er leuker dan een wandeling door alpenweiden met uitleg van de herder, waarbij u foto's kunt maken van de weidse uitzichten en het melken? Dit alles onder het genot van een stukje van deze bijzondere kaas, natuurlijk. 's Avonds bij terugkomst in het

dorp zoekt u een restaurantje uit en proeft u de kaas nogmaals terug in een van de vele heerlijke gerechten.

Turismo enogastronomico

In de keuken van de Valle Sabbia wordt dankbaar gebruikgemaakt van de producten die voortkomen uit het meer, de bergen en de heuvels. Alpine kruiden, melk, vis en kazen zijn de basis ingrediënten van de van oudsher eenvoudige keuken die tegenwoordig vaak op moderne en innovatieve wijze in heerlijke gerechten worden verwerkt door de lokale chefs. *Malfatti al Bagòss* bijvoorbeeld, is een eenvoudig en traditioneel gerecht: gekookte wilde spinazie (plaatselijk *comede* genoemd en een typische voorjaarsgroente), ricotta, broodkruim en geraspte Bagòss, melk, ei, meel en knoflook worden gekneet tot een soort gnocchi en opgediend met een sausje van boter en salie met nog wat Bagòss eroverheen. Andere typische gerechten zijn de *pennette alla Bagòssa* en de *carpaccio di carne salada* van rundvlees met Bagòss. *Cervo in salmi con la polenta di Storo*, hertenvlees met polenta uit Storo, een dorpje ten noorden van het Idromeer, is ook kenmerkend voor de bergstreek. Enkele kilometers verderop verandert de keuken drastisch.

Aan het Idromeer en in de rondom gelegen middeleeuwse dorpjes Anfo, Lemprato en Crone is het vis wat de klok slaat. Wie >



VAKANTIE IN DE VALLE SABBIA

Wie aan komt rijden vanuit Salò (Gardameer) of vanuit Brescia, komt langs vele dorpjes waar al sinds de 16de eeuw metaal wordt bewerkt in middelgrote bedrijfjes. Tegenwoordig is toerisme een belangrijke inkomstenbron, met bezienswaardigheden als het Idromeer, Bagolino, de Monte Maniva en de Monte Gaver en wellnessparadijs Vallio Terme. In de bossen op de flanken van de bergen richting Trentino heerst de stilte van de natuur en is de lucht fris en zuiver.

De drukte en levendigheid van het Gardameer lijken hier ver weg.

Het Idromeer, op 370 meter hoogte, is het hoogst gelegen meer van Lombardije. Het meer is twaalf kilometer lang, 120 meter diep, zit vol vis en is uiterst geschikt voor windsurfers. Van juni tot en met september kan er gezwommen worden. Veel families verblijven hier in de zomermaanden om te genieten van de rust en authenticiteit, en jongeren komen om zich uit te leven met adrenalineverhogende takken van sport. Aan de oevers van het blauwgroene meer zijn verschillende campings te vinden, alle kleinschalig en gastvrij.

Bagolino is een klein maar bedrijvig dorpje aan de mond van de Valle del Caffaro.

De inwoners zijn erg trots op hun tradities, waaronder een van de oudste carnavals ter wereld, met gemaskerde dansers in rijk versierde kostuums die gekke bekken trekken naar alle passanten.

's Winters komt men naar de Valle Sabbia om te skiën: op de Monte Gaver en de Monte Maniva bevinden zich de belangrijkste skipistes. Daarnaast lenen beide bergen zich goed voor snowboarden, ritjes met sledehonden en andere sporten.

's Zomers is het uitstekend paardrijden op de bergflanken, in de bossen en langs de rivier. Ook wordt er veel gefietst en motor gereden, bijvoorbeeld over de Passo Crocedomini en andere passen waar het uitzicht over de onaangetaste omgeving spectaculair te noemen is. Andere activiteiten die in het gebied veel beoefend worden zijn canyoning, rotsklimmen, paragliding en kitesurfen, al dan niet onder professionele begeleiding.

Vallio Terme is het wellnessstadje van het gebied. Omgeven door uitgestrekte bossen in een park van veertigduizend vierkante kilometer op enkele minuten van Salò en het Gardameer, is Vallio Terme de ideale plek om volledig tot rust te komen en te genieten van het bronwater en de wellnessfaciliteiten.



Het typische aperitief, Pirlò



Parapenten

TIPS & ADRESSEN

COOPERATIVA VALLE DI BAGOLINO

VIA PARROCCHIA 34 - BAGOLINO

HOTEL-RESTAURANT AL TEMPO PERDUTO

HET RESTAURANT IS EEN GOEDE PLEK OM TE GENIETEN VAN DE LOKALE KEUKEN. HET IS GEOPEND VOOR LUNCH, APERITIEF EN DINER.

VIA SAN ROCCO 46 - BAGOLINO

TEL. +39 0365 99145

WWW.ALTEPOPERDUTO.IT

RISTORANTE DA GENNY

HUISGEMAAKTE PASTA ZOALS 'TAGLIOLINI AL PESCE DI LAGO', EEN SPECTACULAIRE 'SPIEDO BRESCIANO' EN NATUURLIJK VEEL OVERHEERLIJKE VISGERECHTEN.

VIA VANTONE 37 - IDRO

TEL. +39 0365 823380

WWW.RISTORANTEDAGENNY.IT

ALBERGO-RISTORANTE POGGIO VERDE

CHEF ENZO BOSCHI COMBINEERT ZIJN KENNIS VAN DE MEDITERRANE KEUKEN MET DE TRADITIONELE GERECHTEN VAN DE VALLE SABBIA: ORIGINELE VLEES- EN ZOETWATERVISSCHOTELS, GEVULDE PASTA EN BIJZONDERE ZEEVISCOMBINATIES.

VIA NAZIONALE - BARGHE, TEL. +39 0365 824591

WWW.ALPOGGIOVERDE.IT

LA TRATTORIA DEL VIANDANTE

TWINTIG JAAR GELEDEN WAS DIT NOG EEN KIPPEN-BOERDERIJ EN WERDEN ER KAZEN EN VLEESWAREN GERIJPT. NU IS HET EEN ELEGANT RESTAURANT ONDER LEIDING VAN DE JONGE SARA SCALVINI, MET MODERNE, ORIGINELE GERECHTEN.

VIA F. MORESCHI 28 - BAGOLINO

TEL. +39 0365 99869, +39 328 7078176

WWW.TRATTORIADELVIANDANTE.NET

TRATTORIA CERRETO

DE SFEER BIJ CERRETO IS WARM EN GEZELLIG. DE JONGE CHEF MAAKT FANTASTISCHE ANTIPASTI (NEEM DE 'LARDO'), HEERLIJKE RISOTTO'S EN ONGEOLOOFLIJK LEKKERE HOOFDGERECHTEN.

VIA CERRETO 1 - BAGOLINO

TEL. +39 0365 903227

WWW.TRATTORIANCERRETO.COM

MIRTO DELL'HOTEL PARCO DELLA FONTE

HIER KRIJGT U GERAFFINEERDE GERECHTEN, MODERNE INTERPRETATIES VAN TRADITIONELE RECEPTEN EN MEDITERRANE LEKKERNIEN.

VIA SOPRANICO 10 - VALLIO TERME

TEL. +39 0365 370032

WWW.PARCODELLAFONTE.IT

ANTICA SALUMERIA SCHIVALOCCHI

IN DEZE DELICATESSENZAAK VINDT U DE ECHE TE BAGÒS, IN VERSCHILLENDE RIJPINGEN. DAARNAAST IS ER EEN GROOT ASSORTIMENT WEIDEBOTER, GEITENKAZEN, VLEESWAREN EN ANDERE DELICATESSEN.

VIA SAN GIORGIO 24 - BAGOLINO

TEL. +39 0365 99137

PASTICCERIA EVELINA

KOOP HIER DE BIJZONDERE 'ZUCCHERO AMARO' DIE VROEGER WERD GEBRUIKT TEGEN ALLERLEI KWAALTJES. OOK NU NOG ZULT U ZICH ER GEGARANDEERD LEKKERDER DOOR VOELLEN.

VIA S. GIORGIO 79 - BAGOLINO

TEL. +39 0365 99995

BAR MANIVA

BIJ PAOLA KUNT U TERECHT VOOR DE TRADITIONELE 'APERITIVO' VAN BRESCIA: DE 'PIRLO' (WITTE WIJN, CAMPARI OF APEROL EN EEN DRUPPEL 'SELTZ').

ervan houdt kan een hengeltje uitgooien en zelf een forel, baars, paling of andere vis aan de haak slaan. De zoetwatervissen uit het meer zijn de basis van vele heerlijke gerechten, waarin de delicate smaak van het hoofdingrediënt volledig tot zijn recht komt, zoals de Italiaanse keuken voorschrijft.

Een bijzondere lekkernij uit dit gebied is de *caramella allo zucchero amaro*, een snoepje van bittere suiker. Rietsuiker wordt vermengd met kruiden uit de omgeving, die er een typische, licht bittere smaak aan geven. In geheime hoeveelheden wordt gentiaan, munt, rabarber, wilde tijm, komijn, melisse, jeneverbes, salie, sint-janskruid, duizendblad, bergden, laurier, vlierbes en korstmoss toegevoegd. De alom verkrijgbare snoepjes zijn een populair ingrediënt voor kruidendrankjes en innovatieve cocktails, maar worden ook gewoon als snoepje gegeten tijdens een flinke wandeling, of gewoon zomaar.

Jonge chefs en restauranteigenaren, trots op de historie en tradities van het gebied, zijn continu bezig om traditionele gerechten een moderne, originele touch mee te geven. In kleine restaurantjes en gezellige trattoria's kan men voor een redelijke prijs eten op topniveau. Deze combinatie trekt zowel families als jongeren en fijnproevers en heeft geleid tot een waar *turismo enogastronomico*.

www.bresciatourism.it

www.vallesabbia.info