

MAGAZINE

trendies®

trendies

7e jaargang • 28 • 2001

Nr. 12,- • Bfrs. 240



Majestueuze tuinserres

Meubels uit het
topsegment

Dromen worden
werkelijkheid

Adembenemend
waterspektakel

Exclusief internationaal
huizenaanbod

De meest exclusieve
golfcouses ter wereld



alkons waarop de was uitgebreid buiten hangt maar nooit schoon wordt. Het gezinsleven speelt zich af op straat. Mannen met betekende gezichten nippen aan hun espresso, oudere, veelal in het hart geklede vrouwen kletsen met elkaar op een plein, de jeugd scheurt met scooters door de steegjes, verwaarloosde honden zoeken een veilig heenkomen, kinderen voetballen op straat en dit alles onder het aanhoudend claxonneren van te veel auto's in te smalle straten. Armoede en ondoelmatigheid zijn tekenend voor deze verwaarloosde metropool, die in de 18de eeuw tot een van de mooiste van Europa behoorde. Op elke hoek van de stad is een kerk, historische gebouwen staan hier in overvloed, evenals de koffiebars waar de pizza-punten aantrekkelijk gepresenteerd liggen, gebakken in de traditionele houtgestookte ovens. Probeer ze gerust, ze zijn verrukkelijk. U bent immers in de stad waar de pizza oorspronkelijk vandaan komt. Vanwege het hoge verkeer raadt ik u af om Napels met eigen auto te bezoeken. Vanuit Palazzo Sasso kunt u een taxi laten regelen, die u heen en terug brengt. Ook zijn er mogelijkheden om u vanuit Amalfi per privé-jacht door de baai van Napels naar de haven te laten varen. Wie het efficiënter wenst, pakt de helikopter.

Ik liep de volgende route, die leuk is en een goede indruk geeft van het oude stadsgedeelte en de Napolitaanse sfeer op straat: vanaf Stazione Marittima richting Castel Nuovo, dat gebouwd werd door Karel van Anjou in 1279. Passeer het kasteel aan de rechterzijde en sla linksaf en volg de Via Vittorio Emanuele III, die overgaat in de Via San Carlo. Links ligt een van de grootste theatergebouwen van Europa 'Teatro San Carlo', en daarachter Palazzo Reale, een museum met werken van bijvoorbeeld Michelangelo en Botticelli. Sla links de Via C. Console in.

Aan uw rechterhand heeft u nu een uitnodigend terras dat uitkijkt op de zijkant van Palazzo Reale en het daaraan gelegen immense plein, de Piazza del Plebiscito. Een heerlijke plek om even op adem te komen. Loop terug de Via Toledo in, een lange straat met talloze winkels. Aan uw rechterhand ligt Galleria Umberto I, een antieke winkelpassage die u niet mag missen. De smalle zijstraatjes van Via Toledo zijn karakteristiek. Ten slotte slaaf de Via Armando Diaz in, die uitkomt op de Piazza G. Bovio. Dit is een taxistandplaats, waar u zich bijvoorbeeld naar het Museo Archeologico Nazionale kunt laten rijden, een van de meest indrukwekkende archeologische musea van Europa, met antieke voorwerpen uit de Campania, klassieke beeldhouwwerken en zeldzame schilderijen en muurschilderingen uit Pompeji en Herculaneum. Het is belangrijk dat wat betreft veiligheid gelden in Napels dezelfde richtlijnen als in elke metropool.

Als u zich als rijke toerist vermomt, bent u in sommige ogen een lopende geldzak en vraagt u om problemen. Let goed op uw spullen en draag uw eventuele camera niet opzichtig, maar bijvoorbeeld in een tas of onder uw jas. Vermijd de stillere gebieden, vooral na zonsondergang. Neem bij twijfel een taxi en laat u van A naar B vervoeren.

Goethe was lyrisch over Napels. In 1787 schreef hij: 'Napels is een paradijs: iedereen leeft in een staat van zichzelf verliezende beneveldeheid, ikzelf niet uitgezonderd.' Voor wie Napels een beetje te veel van het goede vindt, zijn er excursies naar de overblijfselen van de Romeinse steden Pompeji en Herculaneum of naar de eilanden Capri en Ischia.

MAMA AGATA'S PASSIONELE KOOKKUNSTEN

Mama Agata is een fenomeen. Een échte Italiaanse mama. Kordaat, kort en stevig van bouw en met een lage volumineuze, zangerige stem. Ze zou kunnen doorgaan als de moeder van Pavarotti. Pavarotti wil lekker eten en niemand kan zo lekker koken als mama. En dat doet ze al 45 jaar met uitsluitend ingrediënten uit eigen tuin. Mama Agata (met de klemtoon op de eerste 'a') is 61 jaar geleden geboren in Ravello, in een knus huisje hoog op een klif met uitzicht over de Tyrreense Zee.

Al op jonge leeftijd heeft ze leren koken van haar mama. Bereiden van spijsen is haar passie geworden. Door deze gedrevenheid en sterke behoefte om anderen culinair te verwennen en samen te genieten van het pure en goede van eigen land, werd zij een begrip in Ravello.

En niet alleen onder de Italianen. In 1962 bezocht Jacqueline Kennedy Ravello en zij werd in contact gebracht met mevrouw Agata. Het mond-tot-mond-traject deed z'n werk en vanaf die tijd kookt ze voor 'the Rich & Famous': Fred Astaire, Humphrey Bogart, Anita Ekberg, Richard Burton, Federico Fellini, Liz Taylor, Sophia Loren en vele anderen.





Thuis, welteverstaan, achter haar eigen fornuis. Nimmer op een andere locatie. Ik ontmoet haar in de prachtige tuin onder een dak van felpearse bougainvilles. Het uitzicht op zee is overweldigend. Op tafel staat haar beroemde lemon cake, die goddelijk smaakt. Een jongedame fungeert als tolk maar zij is eigenlijk, ondanks m'n slechte Italiaans, overbodig. De keuken van Mama Agata spreekt duidelijke taal. De smaak communiceert en niet het woord. Ze doet wat ze zegt en zegt wat ze doet in een kookdemonstratie in haar piep-kleine keuken. Behendig schilt ze grote aubergines, tegen de borst houdend en met de snijrichting naar haar toe. De plakken worden gefrituurd in zonnebloemolie en er wordt samen met mozzarellakaas, basilicum en rucolasla een heerlijke snack van gemaakt. Intussen zet ze potten op tafel met gedroogde tomaten in olijfolie, olijven en andere in olijfolie geconserveerde lekkernijen.

Tussen het koken door kan er lekker van gesnoept worden. Als ik spontaan een stuk brood in de olijfolie sop, roept ze: "Bravo", alsof ze wil zeggen: "Zo moet het." Ik maak aantekeningen van haar 'keuken-geheimen' en het valt me op dat het allemaal rechttoe rechtaan is, maar met gevoel, en niks afgewogen of gedoseerd. Geen poespas en gekunstel. Joop Braakhekke zou zich hier in z'n element voelen. Zo maken we twee soorten pasta's, lasagne en een kipgerecht. Wat opvalt, is dat alles groter is dan bij Albert Heijn. Een kip is zo groot als een flinke kalkoen, paprika's zo kolossaal als ananassen en citroenen zo fors als grapefruits. De courgettes zijn kleiner, maar daar zit dan wel een prachtige bloem aan vast. De knoflookschil

is donkerpaars en een knoflookpers behoort niet tot het gereedschap van Mama Agata. Ik vertel haar dat ik thuis een basis van tomatensaus in de diepvries bewaar. Fout. "De diepvries is bestemd voor ijs en nergens anders voor", is haar duidelijke antwoord. Ze zet de buitentafel vol met de bereide spijzen en flessen wijn zonder etiket en met schroefdoop.



Het is de meest smaakvolle en sfeervolle Italiaanse lunch die ik tot op heden heb beleefd.

Met de juiste marketing zou Mama Agata een merknaam kunnen zijn, die afgezet zou kunnen worden op een wereldmarkt. Hier heeft ze nooit voor gekozen. Ze verdient haar geld met het geven van kleinschalige kookcursussen (twee tot zes personen) aan een selectief internationaal gezelschap van achter haar eigen fornuis. Ze schenkt me een kopje espresso in van de categorie extra strong. Drie zelfgemaakte likeuren moeten geproefd worden en vloeien rijkelijk. Ze glimlacht tevreden met een blik op haar gezicht van "t was lekker hè?"

Hoe eenvoudig is rijkdom en geluk. Het leven is hier volmaakt. Dat wisten de Romeinen al,