

# VERRE

Vespa



## Decorazioni!

**Geen vlees, geen vis? Het is een inkopper in Italië! Vol verwachting en hunkerend naar het prachtige plaatje op mijn netvlies, beklim ik de Via Borgo Buio in Montepulciano op weg naar het gelijknamige restaurant. Hier serveren ze de mooiste Caprese. Borgo Buio is zo'n restaurant waar al het deskundige personeel op leeftijd is en waar de gastheer maar al te graag laat zien in welke Italiaanse vakbladen zijn restaurant wordt genoemd. Ik ben dan ook geprikkeld tot op het bot als de tent gesloten is. Aperto tutti i giorni zegt de website. Helaas.**

Een tikkeltje vertwijfeld blij ik trekken aan de dichte deur. Maar nee, het pand is hermetisch gesloten, alle luiken dicht. Die prachtige Caprese gaat aan mijn neus voorbij: het delicaat en kostbaar staaltje artistiek vakwerk, met oog voor compositie en detail. Een mozzarella zoals je deze alleen in de Cilento proeft, een balsamico zo dik als stroop... en dan al die decoratieve tomatenfruitseltjes. Decorazione!

Montepulciano heeft meer te bieden, dus mijmeren heeft geen zin. Maar wat blijkt? Borgo Buio is niet het enige adres met een dichte deur. Het is laagseizoen en vrijwel alle restaurants zijn gesloten. Dat wordt echt zoeken. In het anders zo levendige wijnbastion is het krampachtig rustig. Uiteindelijk heb ik succes bij Osteria dell'Acquacheta, zo op het eerste oog vrij eenvoudig. Nog niet helemaal over de teleurstelling heen, moeten een aantal irritaties overwonnen worden. Binnen blijkt gelukkig dat ik

zonder reserveren kan aanschuiven, maar de eerste mededeling dat ik de wijn en het water uit hetzelfde glas moet drinken, schiet in het verkeerde keelgat. De tijd van water bij de wijn doen hebben we na de Romeinen toch gehad en ik ben hier toch in Montepulciano waar men zo prat gaat op de *Nobile*?

Ik moet even acclimatiseren, dus neem de tijd om rond te kijken. Een krijtbord met een aantal mededelingen. *Het personeel reageert alleen op intelligente vragen. En: de enige gratis kaas vindt u in de muizenval...* In wat voor Fawlty Towers-achtige setting ben ik terechtgekomen? *Vraag ons niet wat we moeten aanbevelen; alles op de kaart is goed. Anders hadden we het er niet op gezet* verduidelijkt de bediening. Zo blijken er meerdere huisregels, dus water en wijn uit een glas past daar wel bij.

Rechts in het restaurant een verhoging waar, opener en bloter dan gebruikelijk,

wordt gewerkt. Handwerk, dat is duidelijk. Grijsje vrouwen draaien picci en hakken groente. De rest is vooral sober. De kaart spreekt me aan. Een aantal standaard pastasoorten en de keuze uit verschillende sauzen. De antipasti bestaan uit streekhapjes. Ik kies voor de kaas uit Pienza en langzaam geef ik me over aan de nukkige eigenschappen van dit restaurant. Dan verschijnt de eigenaar, Giulio Ciolfi, gehuld in zwart, met een hoekige grijns en gewapend met een groot hakmes. Hij gedraagt zich als de beul. Hij is ook het brein achter deze ongein, die ik steeds leuker begin te vinden. Hij mengt zich tussen de dames op de verhoging, dwingt enige ruimte af en begint aan een groot stuk vlees.

De salade met een goede Pecorino uit Pienza en tomaten en olie is genieten. Zonder enige vorm van opsmuk smaakt het naar wat het is. Ondertussen probeer ik het concept van dit restaurant te vertellen. Het is als een Toscaans boerendorpsfeest. De grijze mamma's hebben eerlijk gekookt met datgene wat er voorhanden was. Men kan kiezen uit drie sauzen en de pasta is vers. Iedereen schuift gezellig bij elkaar aan, aan de lange tafels, niemand zeurt over te weinig glazen, desnoods drink je samen met je buurman uit hetzelfde glas. Er is maar één soort wijn en dat is de lekkerste. En waarom zijn we hier met z'n allen samen? Om te genieten van het eten.

Het pastagerecht dat ietwat norsig op de tafel wordt gezet, is sober, simpel en eerlijk. Een goddelijke saus met eekhoortjesbrood. Ik mag het bestek van het voorgerecht blijven gebruiken, dus niets leidt af van de *pure bite*. Behalve dan dat ene glas op tafel. Ondertussen worden op het open podium de gerechten als in een pantomimevoorstelling bereid. Vier, soms vijf man en vrouw bewegen zich zwiingend tussen fornuizen en hakblokken. Sfeergeluiden komen vooral uit de lage zaal, waar menig Italiaan

uitgebreid de tijd neemt voor emoties en anekdotes. Af en toe een hoge lach. Heerlijk om hier te zijn.

Na het weghalen van mijn pastabord vraagt de pakpapierbruine placemat om een kringetje gemorste vinsanto. De authentieke cantuccini die je in de zoete dessertwijn mag dopen, leveren geheid kruimels en vlekken. Een mooi eind van een eerlijke maal. Ik ben de Caprese van Borgo Buio bijna vergeten en realiseer me dat slechts de ingrediënten Italiaans zijn. De decoratieve touch is vooral in het leven geroepen voor verweerde passanten, die vinden dat het oog ook wat wil. Hier in Osteria dell'Acquacheta gaat het om de eenvoud, desnoods met een lompe aanzet.

Het hoogtepunt komt als de rekening betaald moet worden. De beul legt zijn hakmes terzijde, wrijft zijn handen schoon aan zijn schort, treedt van het podium af en komt aan tafel. Hij weet uit zijn hoofd wat ik heb gegeten en noteert het met hanige letters op mijn placemat. Met een barse stem rekt hij uit wat ik moet betalen. Twee ferme strepen onder het eindbedrag completeren een prachtige compositie van zijn geschreven optelsom, kringen van het glas, een kloddertje pastasaus en kruimels van de amandelkoekjes. Een waar kunstwerk ligt hier voor me op tafel. Mooier dan welke caprese waar dan ook!

Achteraf, op de website, lees ik dat Giulio Ciolfi het bekladden van de placemats toejuicht. Met het aan tafel afrekenen op het bruine papier, hoopt hij de gasten er toe aan te zetten hun schetsen of schrijfsels achter te laten op de placemats. Hij wil deze werken gebruiken voor een web gallery. Dat had ik eerder moeten weten!