

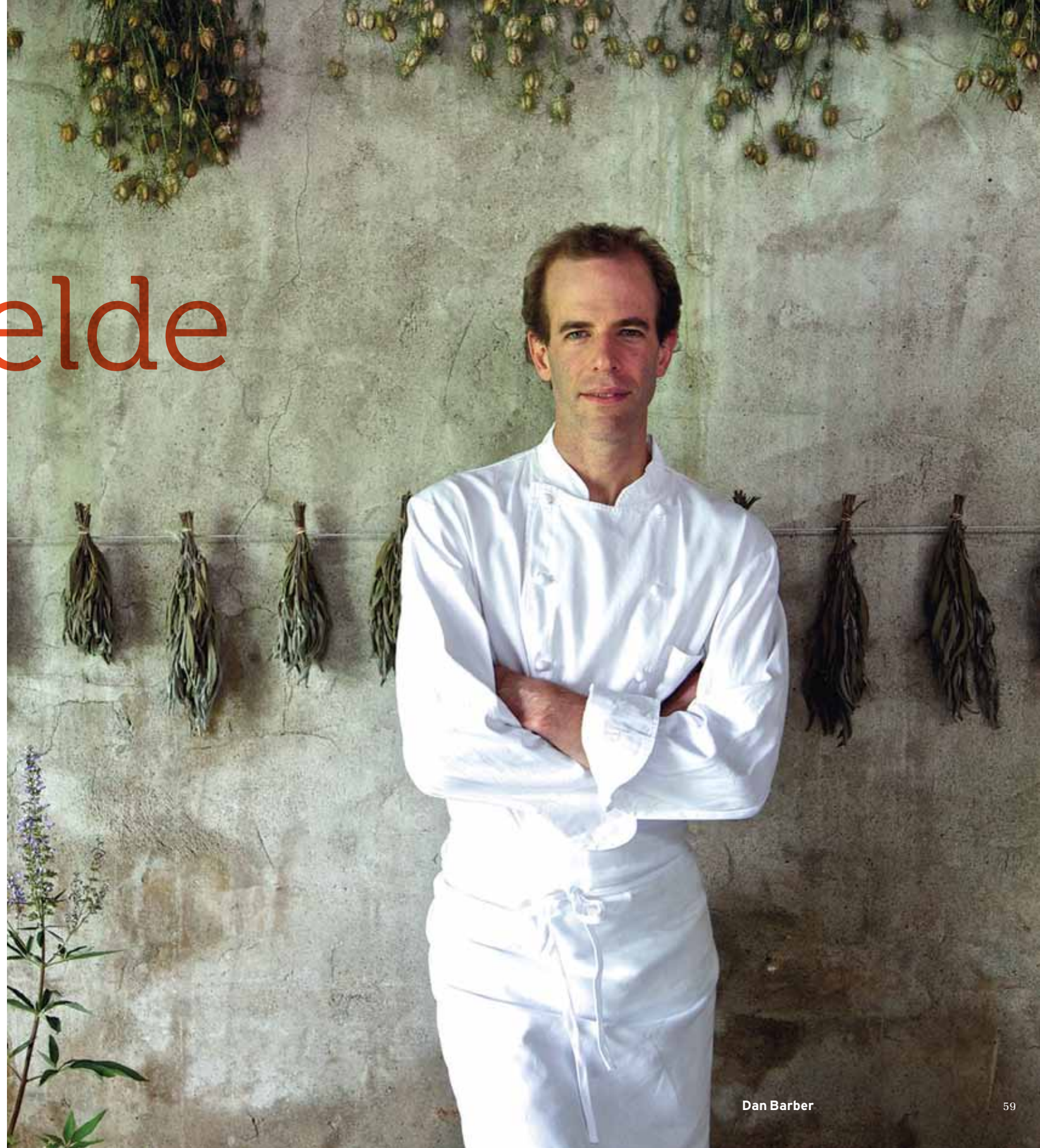
tekst **Caroline Ludwig** | foto's **Eddy Wenting**

De Amerikaanse foodvisionair Dan Barber heeft een nieuw soort keuken voor ogen. Met een gezond ecologisch systeem als basis en de chef als aanjager. In Midden-Italië troffen we restaurants en producenten met sterke wortels in de lokale omgeving. Of ze ook van Barber gehoord hebben?

De gewortelde keuken

Dan Barber legde zijn visie op de gewortelde keuken vast in zijn boek *The Third Plate*. Hij staat aan het hoofd van twee restaurants, *Blue Hill New York* en *Blue Hill at Stone Barns* hogerop in de staat New York.

Zijn ideeën over hoe we met ons voedsel om moeten gaan, zijn revolutionair. Alle goede bedoelingen ten spijt, heeft onze manier van eten desastreuze gevolgen voor grond, milieu, gezondheid, voedselvoorziening (er is nog veel te veel honger in de wereld), gemeenschapszin en vooral voor de smaak van ons eten. Zijn kritiek gaat verder dan afgeven op megastallen en gen-manipulatie. Het moet in alle opzichten beter. Hoe? Dat begint letterlijk bij de bodem, met wat we daar in stoppen en hoe we die behandelen. Tien jaar lang deed Barber onderzoek. Hij sprak met lokale boeren, bezocht fokkers en zaadproducenten,



ging mee de zee op met vissers en bezocht internationale producenten die al generaties lang met respect voor het land hun gewassen verbouwen of dieren houden. Grote koks als Alain Ducasse en Massimo Bottura zijn fan van hem. Het nieuwe uitgangspunt voor voedselproductie zou een gezond ecologisch systeem moeten zijn. Mensen voeden, de grond voeden en winst maken, in die volgorde. Gezonde voeding voor de grond krijg je bijvoorbeeld door rotatieteelt, door de dieren er te laten grazen, door gebruik te maken van de juiste zaden en alternatieve bestrijdingsmiddelen. Daar moet iedereen in de keten zich bewust van zijn. In het orkest van zaadkweker,

boer, slager, brouwer en bakker, is de kok de dirigent. Maar de oogst bepaalt de partituur! Dat betekent bijvoorbeeld meer plantaardige producten op het menu, minder vlees en meer vis. Plus een andere wijze van produceren. De voedselindustrie is nu ingericht op massa en winst. Dat leidt tot uitputting van de aarde en tot een weliswaar sterk product, maar met een gebrekkige, monotone smaak.

In zijn restaurants serveert Barber farm-to-table-food. De meeste ingrediënten komen van de eigen boerderij, dat ook educatief centrum is. Een menu ontbreekt. Onder het credo *grazing, pecking, rooting* schotelt hij zijn gasten een hele reeks gerechten voor. In zijn



Eigenaresse **Filomena De Angelis** zag de mensen uit haar dorp wegtrekken en wilde met een goed restaurant het tij keren. Filomena is eigenlijk ondernemer en staat aan het hoofd van een internationale verzekeraar voor duikers. Ze is van oorsprong archeologe, ze duikt en ontdekte ooit een oude haven voor de kust. Dit verklaart haar liefde voor historie. 'Ooit was Montepagano een belangrijke plaats in de Abruzzes,' vertelt ze. 'Het middeleeuwse fort komt al voor in stukken uit 1136.' In het pand waar vroeger de hoefsmid zijn ijzers smeedde, zetelt nu haar elegante restaurant met zeven tafels. Dat bereik je via een lift in de voormalige stadsbakkerij, nu de bar van D.one. Aan het interieur veranderden ze nauwelijks iets. Brood bakken ze niet meer in de voormalige dorpsoven; uit de hypermoderne keuken komen nu verfijnde gerechten.

boek schetst hij het Stone Barns-menu van 2050, zijn *third plate*. Bijvoorbeeld haverthee, rotatierisotto, bloedworst, forel met plankton, pastinaaksteak en bierijs. We hebben nog een paar jaar om eraan te wennen.

Met het gedachtegoed van Dan Barber in het achterhoofd reisden we af naar Midden-Italië, naar het culinair begenadigde grensgebied tussen de Marken en de Abruzzes. Liefkozend noemen ze dat Marcuzzo. In Montepagano, op loopafstand van de Adriatische zee, prediken ze de principes van Barber. Een paar maanden geleden gingen de deuren van D.one open, een zogenaamd *ristorante diffuso*. Het begrip diffuus is sinds begin deze eeuw in Italië in opmars. Het verwijst naar een restaurant of hotel met de gastvrije sfeer van een herberg, gevestigd in een historisch dorpscentrum, ingebed in de lokale omgeving en cultuur.

In chef-kok **Davide Pezzuto** vond Filomena een sparringpartner (en schoonzoon). Hij werkte eerder in China en bij sterrenrestaurants als Rossellinis in Ravello, ABaC (Barcelona) en was souschef bij Heinz Beck's La Pergola in Rome. 'L'ingrediente più importante della vera cucina gourmet è la semplicità,' stelt Davide. Eenvoud is zijn belangrijkste ingrediënt. Voor de opening van het restaurant deed hij een jaar lang onderzoek in de omgeving. Na jaren buffelen in sterrenkeukens ging hij terug naar de basis. Ooit wilde hij boer worden en hij hervond zich in het rijke landschap met uitzicht op de toppen van de Gran Sasso. In deze omgeving ging hij langs bij groentekwekers en kaasmakers, om te proeven en te praten. Hij vroeg hen



naar traditionele recepten en kwam alles te weten over van oudsher belangrijke producten. Veel van de vondsten die deze zoektocht opleverde, zijn terug te vinden op de kaart. Ingrediënten als saffraan uit Navelli, rode knoflook uit Sulmona, zwarte big, zoethout, *pasta alla chitarra* (deegwarenspecialiteit), kwarteleitjes, rode aardappels uit Avezzano en veel vis. En ook bernagie, komkommerkruid, dat Davide in de moestuin van het restaurant plantte. De blaadjes en paarse bloemetjes verwerkt



hij in gerechten en die zijn zeer heilzaam voor de luchtwegen.

Het meest in het oog springende gerecht is echter de *purgatorio* (vagevuur). Het is een vergeten schotel uit de armenkeuken uit het zuidoosten van de laars, vertelden de boeren hem. Hij rent naar de keuken om het belangrijkste ingrediënt te halen: ei van de zwarte kip uit Atri. 'Dat is

een klein formaat eitje met een hartige smaak. Die zwarte kip was vrijwel verdwenen, maar boeren vonden er nog een paar in de heuvels. Op mijn verzoek houden een paar boerenfamilies deze bijzondere soort weer. Die kip stond al op munten uit de 4^e eeuw voor Christus. De naam vagevuur komt uit de Divina Commedia van Dante.' Even later zien we wat hij bedoelt. Met een beetje fantasie herkennen we de vlammen van de hel in dit voorgerecht, bereid met tomatensaus, gierst, zoethout, roze - alleen door vrouwen gemaakte - pecorino en uiteraard dat hartige eitje.

Het liefst werkt Davide zonder vast menu. Iedere ochtend staat hij heel vroeg op om bij de vismarkt te kijken wat er die dag beschikbaar is. Vaak zijn dat weinig populaire zeedieren. 'Ik vind het een uitdaging om met die vissoorten een gourmetgerecht te bereiden. Snobchefs laten ze liggen,' broemt hij. Verder proeven we ui, gerookt op carbon (een gerecht van zijn oma), grano arso (soepstengel van *verbrand graan*) en natte crêpes (ontstaan doordat een Franse soldaat per ongeluk een crêpe in zijn bouillon liet vallen). Wederom met zoethout. Volgens Davide bestelden Napoleon (tegen zijn buikpijn) en Casanova (ter verhoging van zijn lust) de smakelijke wortelstokjes al bij de monniken in Atri. We sluiten het gedenkwaardige diner af met een traditioneel *huisvrouwentoetje*: in citroen en suiker gemarineerde aardbeien met slagroom. Ze serveren hier ook wijn die in zee, op een diepte van 25 meter, is verouderd. Wie weet door Filomena zelf opgedoken.

www.donerestaurant.it

