

Costa dei Trabocchi

EEN CULINAIRE REIS DOOR MOLISE EN ABRUZZO

Ze ogen als grote insecten, de befaamde *trabocchi* aan de Zuid-Adriatische kust. De houten vissersplatformen die met hun lange, stevige poten al eeuwen de woeste zee trotseren en met hun tentakels diverse soorten vis uit het water hengelen. De Smaakredactie maakt een culinaire tocht langs de Trabocchikust en geniet niet alleen van heerlijke visgerechten, maar proeft ook van de gastronomische specialiteiten uit het ongerepte binnenland van de regio's Molise en Abruzzo.



Er wordt beweerd dat de *trabocco* dé oplossing was voor zeelieden met een zwakke maag

Sla rechtsaf, het ravijn in

Onze toer start in Molise, een bergachtige regio met verstilde dorpjes en een betoverende kustlijn. Molise is een van de meest onaangename delen van Italië en vrijwel onbekend bij toeristen. De kronkelige wegen, geflankeerd door olijfbomen en wijnranken, zijn er nagevoel verlaten en op een paar wilde beesten na hebben we nauwelijks last van tegenliggers. Ook ons navigatiesysteem lijkt niet bekend te zijn met deze streek. Dan gebiedt het apparaat ons een ravijn in te rijden, dan weer dienen we linksaf een wijngaard in te slaan. Het is dus even zoeken naar ons logeerafres in het piepkleine bergdorpje Montecilfone en de diepe kuilen in de vervallen wegen maken het autorijden niet bepaald gemakkelijk. Na een paar uur heen en weer schudden, vinden we eindelijk het pad dat leidt naar Masseria Grande, onze *agriturismo*. Eigenaar Elio ontvangt ons allerhartelijkst op zijn erf en steekt direct van wal; vol passie vertelt hij over zijn landgoed waar hij is opgegroeid. Van de familiegeschiedenis (die teruggaat tot de achttiende eeuw) tot aan de recente renovatie, de omgeving en de wijn die hij produceert. Bij het

woord ‘vino’ ziet Elio ons even opveren. ‘Jullie willen vast even bijkomen met een glas wijn en wat te eten’, lacht hij begripvol. ‘Ik reserveer voor jullie een tafel bij het beste restaurant in de buurt: Il Pagatore.’

Gezellige chaos

Il Pagatore is de lokale hotspot van het verderop gelegen dorp Guglionesi, zo ontdekken we bij binnenkomst. In dit eenvoudige restaurant vindt een waar schouwspel plaats dat het gemeentelijke dorpsleven hier goed typeert. Een oudere man geniet ongegeneerd van de oorverdovende muziek die uit zijn telefoon schalt, maar lijkt daar niemand mee tot last te zijn. Het aantal decibel dat het groepje bouwvakkers in de hoek produceert, zorgt evenmin voor ergernis. Integendeel: af en toe schreeuwt een van hen in onverstaanbaar Italiaans iets door het restaurant waar iedereen hartelijk om kan lachen. De bescheiden *cameriere* Rolando laat het kabaal op zijn beloop. Hij heeft slechts één doel: zijn gasten voorzien van wijn en spijs. Een paar minuten nadat we onze keus voor de *filetto di vitello* aan hem hebben doorgegeven, trekt er vanuit de keuken een

rookwalm het restaurant in. Ook hier kijkt niemand van op. De oorzaak is Rolando’s moeder, die onze kalfsfilet aan het grillen is – vermoedelijk zonder afzuigkap. Als de rookpluim is opgetrokken, krijgen we een verrukkelijke filet met asperges geserveerd. Simpel bereid, maar om je vingers bij op te eten. De volgende walm die vanuit de keuken over tafel trekt, nemen we dan ook voor lief; die doet niets af aan de smaak. Als na de maaltijd dan ook nog eens blijkt dat de rekening verbijsterend laag is, kunnen we concluderen dat onze kennismaking met de *Costa dei Trabocchi* een succes is.

Vissende tentakels

De volgende ochtend is het tijd om de *trabocchi* (ook wel *trabucchi* genoemd) te gaan bezichtigen. We hebben afgesproken met de Nederlandse Angeline, die culinaire reizen langs de Trabocchikust organiseert. Ze neemt ons mee naar het schilderachtige Termoli, een dorp op een schiereilandje, omringd door een eeuwenoude stadswal. In de zomer is Termoli een bruisende badplaats, maar tijdens de rest van het jaar laat het stadje zijn ware gezicht zien: vredig en lieflijk. Je kunt er dan rustig



Termoli



Chef-kok van restaurant Svevia



in restaurant Svevia zijn de tafels al gedekt



Het betoverend mooie landschap van Molise



Eten op trabocco Vento di Scirocco



Trabocchi in Termoli



Vito en Adelia van Vento di Scirocco

‘Na zestig flessen wijn was mijn Italiaans een stuk beter’

rondstruinen in de wirwar van steegjes of uitwaaien op de boulevard. Onder aan de wal staan twee authentieke *trabocchi* in het water, waar we van trotse inwoner en gids Oscar een kijkje op mogen nemen. ‘Deze vissersplatformen werden eeuwenlang om uiteenlopende redenen gebouwd’, vertelt hij. ‘Sommige vissers verkozen een *trabocco* boven een boot die niet altijd bestand was tegen het woeste zeewater en bovendien tijdens de vele zeeoorlogen nauwelijks kon worden gebruikt. Anderen hadden geen geld voor een boot en bouwden als alternatief een platform met vissende tentakels in zee. Er wordt zelfs beweerd dat de *trabocco* dé oplossing was voor zeelieden met een zwakke maag.’

Het is haast niet te geloven dat de *trabocchi* hier al honderden jaren staan; ze zien eruit alsof een zuchtje wind voldoende is om ze omver te blazen. Toch is de constructie ijzersterk,

meent Oscar. ‘De *trabocchi* zijn gemaakt van pijnhout dat in water is geweekt. Hierdoor is het hout zo sterk geworden dat je er met een zaag niet eens doorheen kunt komen.’ Inmiddels is vangen van vis voor de meeste *trabocchi* bijzaak geworden. Vandaag de dag fungeren ze voornamelijk als restaurant of als uitkijkpunt over de groenblauwe Adriatische Zee.

De beste olijfolie

Na ons bezoek aan Termoli stelt Angeline voor om van het bergachtige binnenland te gaan proeven. We gaan langs bij Agriturismo Olive in Abruzzo, een boerderij met de beste olijven uit de streek. Mede-eigenaar Gabriele is blij verrast met onze komst. Hij zet direct een enorm buffet voor ons klaar om van te watertanden. Alle gerechten zijn bereid op basis van olijfolie afkomstig uit de gaard. En dat is niet de minste: de olie werd dit jaar zelfs

opgenomen in de *Flos Olei*, een gids met de beste olijfoliën ter wereld. Het geheim? ‘We plukken de olijven als ze halfrijp zijn, dus als ze half paars, half groen zijn. Dan zijn ze pittiger en dat zorgt voor een olie met een volle smaak’, legt Gabriele uit. De gasten van de *agriturismo* zijn van harte uitgenodigd om in de herfst een ouderwetse olijvenpluk te ervaren. Dat betekent met een kammetje de boom in. ‘Zelf oogsten we echter al jaren niet meer op deze manier. We hebben ruim 1.500 bomen, die kunnen we niet allemaal met de hand plukken’, lacht Gabriele. ‘Tegenwoordig maken we gebruik van een tractor die met behulp van een enorme klem de stam flink heen en weer schudt. De olijven vallen zo binnen tientallen seconden van de boom. Het is dan een kwestie van verzamelen en binnen veertien dagen is de oogst geklaard.’ Alles wat van de bomen valt, wordt gebruikt. De takjes gaan mee de pers in

en van de bladeren wordt potpourri gemaakt. In december worden de laatste olijven geplukt, die na de oogst zijn blijven hangen. Van deze pikzwarte olijven maakt Gabriele likeur, die hij ons koste wat kost wil laten proeven voordat we onze tocht voortzetten. Een verrassend sterk goedje dat autorijden nu erg onverstandig maakt, maar gelukkig rijdt Angeline ons vandaag door de bergen.

Warm bad

Na nog geen vierentwintig uur in het gebied kunnen we al stellen dat de mensen hier buitengewoon aardig zijn. Het Nederlandse echtpaar dat we aan het eind van de middag bezoeken, beaamt dit meteen. Mary-Anne en Cap hebben zes jaar geleden een stuk land in Molise gekocht, waarop ze een droomhuis hebben gebouwd om in te overwinteren. Ze vertellen ons vol enthousiasme over het gebied

en zijn inwoners. ‘De mensen zijn hier zo aardig! Thuis komen in Molise voelt elke keer als een warm bad’, vertelt Mary-Anne ons, terwijl ze koekjes gemaakt van rode wijn op tafel zet. ‘Ik doe in Nederland al vijftientwintig jaar boodschappen bij dezelfde supermarkt, maar ik heb nooit het idee dat het personeel me daar kent. Hier werd ik tijdens mijn tweede bezoek aan de buurtsuper al begroet als een bekende.’ De band met de burens is, ondanks dat ze honderden meters van elkaar vandaan wonen, erg goed. ‘We vielen ook wel met onze neus in de boter’, lacht Cap als we vragen hoe de integratie verliep. ‘Het eerste weekend dat we hier waren, werden we meteen uitgenodigd voor een buurtfeest. Ik kreeg de taak om de wijn te schenken, in totaal zestig flessen. Je kunt je voorstellen dat iedereen me aan het eind van de avond kende en dat mijn Italiaans een stuk beter was.’

Exclusieve visjes

Voor wie de Trabocchikust per auto wil verkennen is de Strada Statale 16 een aanrader. Deze weg is goed onderhouden en voert langs de mooiste plekken van de kustlijn, waar de golven van de Adriatische Zee spectaculair breken tegen de *trabocchi* en de rotsen. Wij besluiten de SS16 vanuit Molise te pakken naar de badplaats San Vito Chietino in Abruzzo. Hier staat een tweehonderd jaar oude *trabocco* waarop eigenaar Vito en zijn vrouw Adelia een paradijs voor de visliehebber hebben gecreëerd, genaamd Vento di Scirocco. We kunnen er meteen aanschuiven voor een maaltijd. En terwijl we volop aan het genieten zijn van al het lekkers uit de zee onder ons, vertelt Adelia waarom het eten hier zo bijzonder is: ‘Op elke *trabocco* eet je wat anders. We kunnen immers maar op één plek vissen. Zodoende heeft ieder platform een eigen visspecialiteit die je nergens

*‘Spaghetti alle vongole kun je overal eten,
maar dit visgerecht eet je alleen hier’*

anders terugvindt.’ Ondertussen serveert Vito ons de lokale tomaten-vissoep met pasta, *brodetto alla sanvitese*. Een gerecht met vissoorten die we misschien een keer in een biologieboek voorbij hebben zien komen, maar die we zeker nog nooit hebben geproefd. Als Vito ons er verbaasd naar ziet kijken, legt hij trots uit: ‘Deze soep is bereid met onder andere schorpioenvissen en bidsprinkhaankreeftjes uit deze baai. *Spaghetti alle vongole* kun je overal eten, *brodetto alla sanvitese* eet je alleen hier.’

Op en top Zuid-Italië

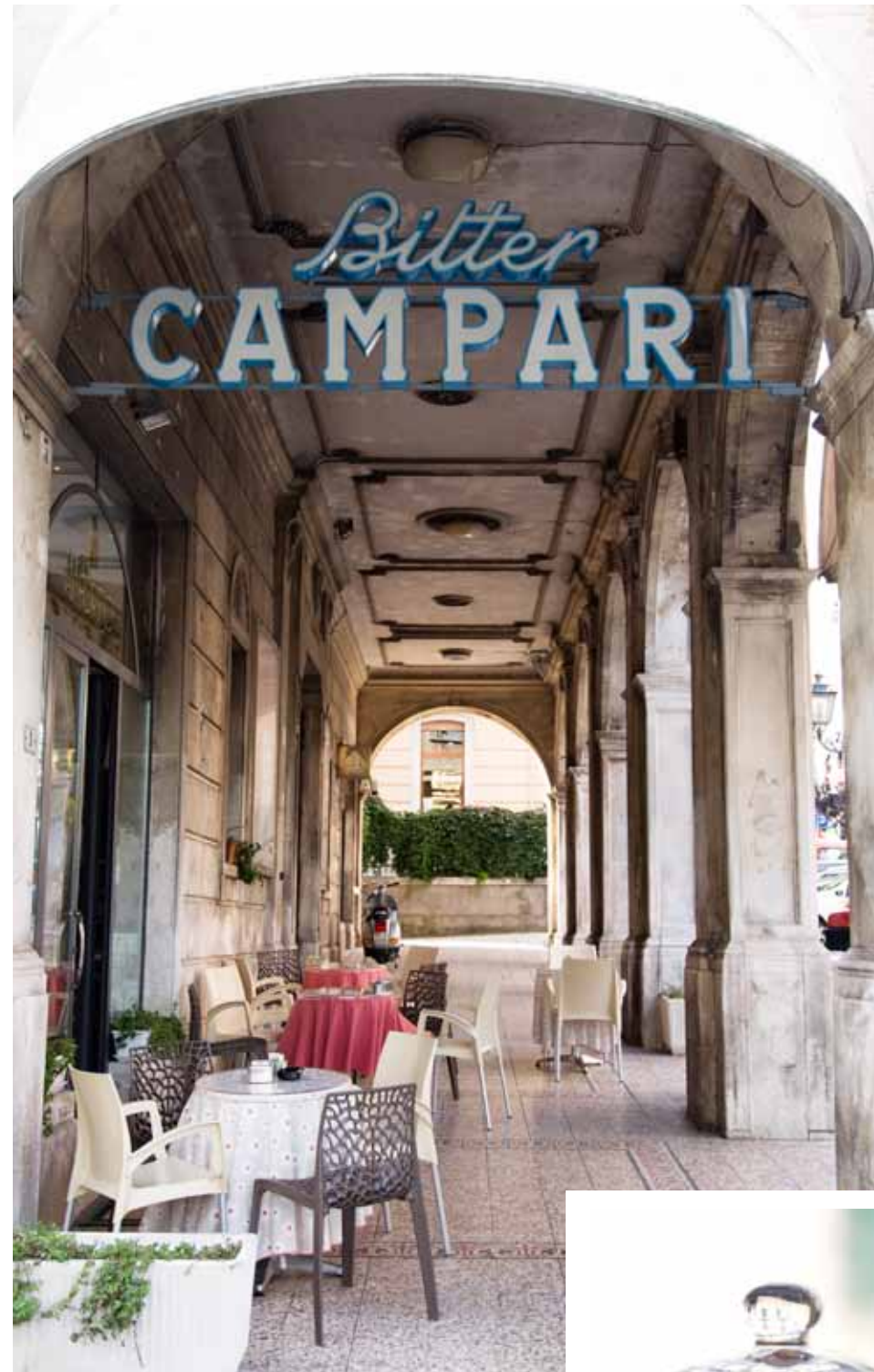
De schoonheid van de Trabocchikust zit ’m niet zozeer in historische monumenten of kunstzinnige steden, maar in de prachtige natuur, de armeluiskeuken die rijk is aan smaken en niet in de laatste plaats de eeuwenoude tradities. In het sfeervolle kustplaatsje Vasto, 40 kilometer ten zuiden van San Vito Chietino, aanschouwen we een van die tradities. Als we tegen zes uur aankomen, is het dorp in afwachting van de *processione di San Michele*, een religieus festival ter ere van Sint Michaël (de bescherm-

heilige van menig katholiek bergdorp). Op de boulevard, vanwaar je mijlenver over de zee kunt uitkijken, is het gezellig druk. Tussen de palmbomen in het dorp staan her en der podia met bandjes en deinen mannen met wollen pet, grote bril en sigaar mee op de muziek. Klokslag acht uur luiden de kerkklokken en begint de processie. In de smalle straten van het oude centrum loopt de fanfare, gevolgd door mannen en vrouwen in religieuze kostuumjurken onder gekleurde lichtstellages door en spelen kinderen. Dit is Zuid-Italië ten voeten uit.

Wijn bij het ontbijt

De laatste ochtend van onze reis ontbijten we bij windomein Quadrifoglio in Montenero, waar eigenaar Alfredo en chef-kok Fabio een grote verrassing voor ons hebben. Midden in de wijngaard staat een gedekte tafel vol heerlijke streekgerechten, met onder andere hartig brood met pepertjes, wafels met kweeperenjam, *frittata*, soep met worst, chocoladetaart en gevulde koekjes met druivenmost. Een traditioneel ontbijt dat decennia terug standaard werd gegeten

voor de druivenpluk. Hoewel het negen uur in de ochtend is, moeten we van Fabio alles proeven, inclusief de huisgebottelde wijn: Tintilia Vitigno Autoctono del Molise DOC. Vooruit dan maar. En eerlijk is eerlijk: deze droge, zachte wijn smaakt in combinatie met het zware ontbijt verrassend goed. Maar er brandt ons wel een vraag op de lippen: hoe konden plukkers deze zware kost dagelijks eten? ‘Vroeger groeiden de druivenstruiken in bogen, waardoor het plukken groten-deels nog bovenhands gebeurde’, legt Fabio uit. ‘Een stevig, calorierijk ontbijt was een vereiste.’ Helaas hebben wij geen extra calorieën nodig voor de autorit naar het vliegveld vanmiddag, maar we eten er geen hap minder om. Want wanneer ontbijt je nu in een Italiaanse wijngaard? Ondertussen pakt Fabio zijn accordeon erbij en bewijst dat hij naast koken ook niet onverdienstelijk muziek kan maken. Met de vrolijke noten op de achtergrond en het ontbijt achter de kiezen, is het echt tijd om Molise en Abruzzo, met de prachtige kuststreek, het imposante berglandschap en de geweldige lokale keuken vaarwel te zeggen.





Vanaf de boulevard van Vasto is het panorama betoverend



Eten

Ristorante Il Pagatore

Eenvoudig restaurant met een ambiance en gerechten die lang in je geheugen gegrift zullen blijven staan. Ook de prijzen zijn buitengewoon aantrekkelijk. *Via Conte di Torino 71, Guglionesi*

Vento di Scirocco

Adelia en Vito leggen hun gasten in de watten met de meest verse en bijzondere visgerechten, ter plekke geserveerd op de *trabocco*. *Via Feltrino 13, San Vito Chietino*

Al Metrò

Hoewel de liefhebber van goed eten hier overal zijn hart kan ophalen, is Al Metrò wel het neusje van de zalm. In het hele gebied wordt dit restaurant geprezen om zijn voortreffelijke gerechten. *Via F. Magellano 35, San Salvo Marina*

Svevia

In Termoli is het helaas niet mogelijk om op een *trabocco* te eten, maar de lokale vis weet zijn weg naar je bord desalniettemin te vinden. In restaurant Svevia geniet je van versgevangen vis uit de plaatselijke baai. *Piazza Duomo 11, Termoli*

Slapen

Masseria Grande

Slapen met enkel het geluid van tsjirpende krekels en af en toe een roepende uil, bij Masseria Grande vind je absolute rust. Overdag geniet je aan het zwembad van de zon of sla je je handdoek uit op het nabijgelegen strand. *Contrada Pezze Di Corundoli (geen huisnummer) Montecilfone, www.masseria-grande.it*

Agriturismo Olive

Deze olijfboerderij bereik je via een achtbaan aan zandwegen, maar aan het einde wacht een flinke beloning: een prachtig uitzicht, romantische appartementen en *last but not least* heerlijke olijven. *Contrada Fonte Puteo 4, Lentella, www.olivesrl.com*

Agriturismo Quadrifoglio

Dit wijndomein heeft alle ingrediënten in huis voor een mooie vakantie: een kelder met een prachtige collectie wijnen, een fraai zwembad en uitzicht op zee en groene heuvels. *Contrada Montebello (geen huisnummer), Montenero di Bisaccia, www.agriturismoilquadrifoglio.net*

Reizen

Ryanair vliegt vanaf Brussel Charleroi en Weeze in ongeveer 2 uur rechtstreeks naar Pescara, van waaruit je in anderhalf uur naar de grens van Abruzzo en Molise rijdt. Vanaf Amsterdam en Eindhoven vlieg je in circa 2 uur rechtstreeks naar Rome. Vanuit de hoofdstad rijd je in ongeveer 4 uur naar de Costa dei Trabocchi.



Lezersaanbieding

8 DAGEN PROEVEN VAN DE TRABOCCHIKUST

Wil jij ook net als de Smaakredactie een culinaire reis maken door Molise en Abruzzo? Goed nieuws! Angeline van The Travel Club Beuningen heeft speciaal voor de Smaaklezers een 8-daagse reis op maat samengesteld. Zij zorgt ervoor dat je alle parels van de Costa dei Trabocchi zult proeven en beleven. De reis bevat onder andere:

- 7 dagen autohuur, ophalen/inleveren airport Pescara (cat. A 2-deurs incl. verzekeringen)

- 4 overnachtingen op een wijndomein in een tweepersoonskamer. Inclusief 4x ontbijt en diner op de dag van aankomst.

- Bezoek aan *trabocco* en stadstoer door Termoli onder deskundige begeleiding.

- 1 overnachting op een olijfboerderij in een tweepersoonskamer. Inclusief ontbijt, lunch en barbecue, olijfvoogst en workshop.

- Optioneel bezoek aan een olijfperserij.

- 2 overnachtingen in een kleinschalig hotel*** in het pittoreske Termoli in een tweepersoonskamer. Inclusief 2x ontbijt en kookworkshop/diner

Dit alles voor **€ 689,- p.p.** Vertrek 7 en 14 oktober. Kijk voor meer informatie en de voorwaarden op www.desmaakvanitalie.nl/lezersaanbieding

Komen deze data je nèt niet uit, maar wil je wel proeven van het beste van Molise en Abruzzo? Angeline wijst je graag de weg in dit gebied en zorgt dat je geniet van een onbezorgde en onvergetelijke vakantie. Kijk voor meer culinaire (groeps)reizen van Angeline op www.thetravelclub.nl/angeline of mail naar angeline@thetravelclub.nl

