

LA MAJELLA, ABRUZZO

DE BERG EN HAAR SCHATTEN

Verondersteld dat Italië op een laars lijkt, dan zullen we voor Abruzzo moeten afdalen richting de hak. Curieus, want het is juist deze regio die hakken hekelt.





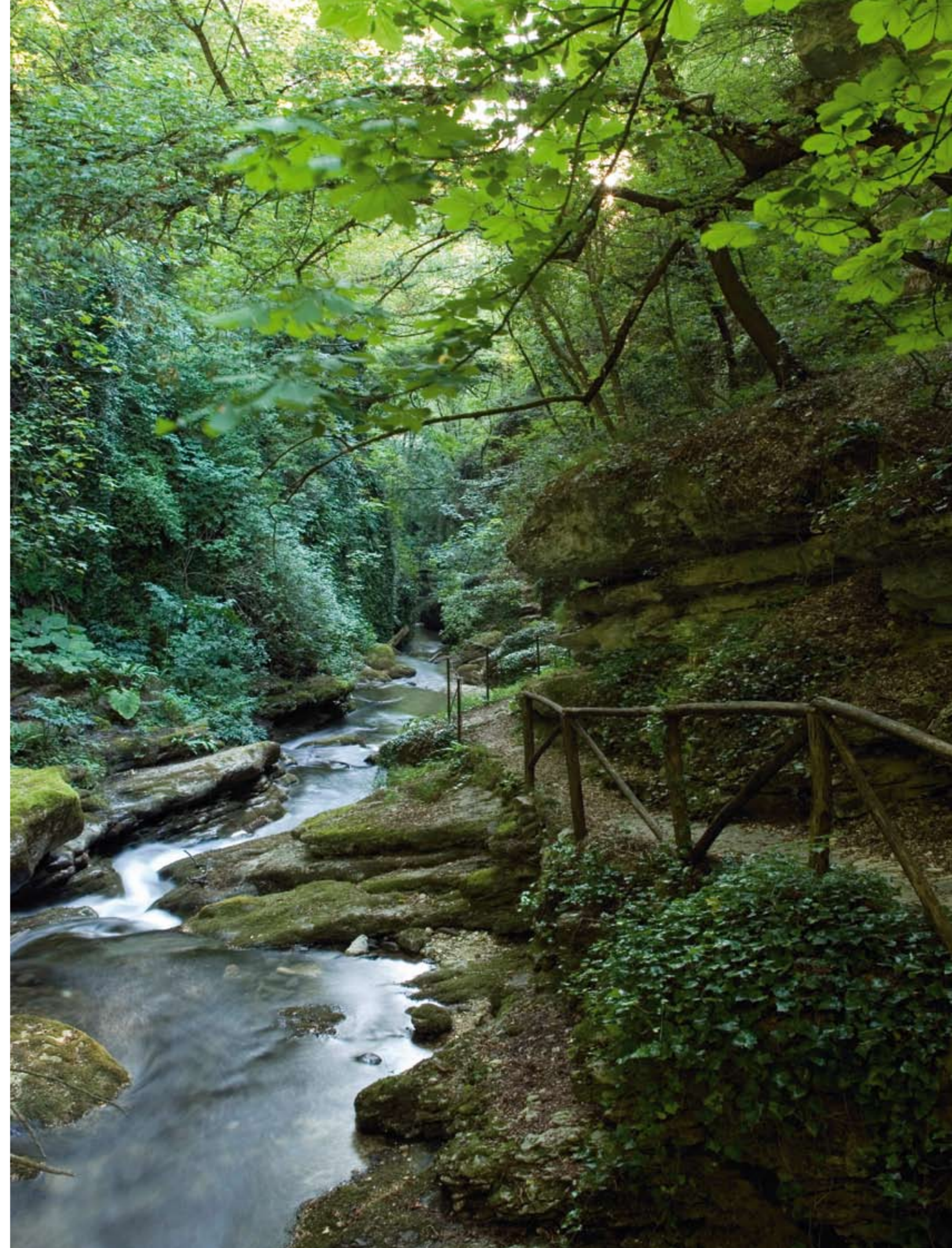
Abruzzo heeft lichte slippers voor het strand en stevige stappers voor het land; woest en ongerept. Het is misschien wel het meest ongerepte gebied van Italië met de Gran Sasso als stoere vader en La Majella als liefhebbende mamma. Welkom in het warme nest dat Abruzzo heet.

La Majella. Het zou het begin van een liedje kunnen zijn. De inwoners van Abruzzo noemen deze berg niet voor niets 'la montagna madre,' oftewel de 'moederberg.' Het geeft aan hoezeer zij zich met deze berg verbonden voelen. Die naam komt overigens voort uit de naam van een archaïsche godin van de aarde: Maja. La Majella is niet alleen een berg maar is eigenlijk een massief dat deel uitmaakt van de Apennijnen. Dit massief telt dertig toppen die allen hoger liggen dan tweeduizend meter. De top van de Monte Amaro ligt zelfs op 2793 meter. Dat dit massief niet zomaar een natuurverschijnsel is, kwam in 1995 tot uitdrukking in de speciale status die dit gebied toen kreeg. Het hele massief, plus de negenendertig omliggende dorpjes, mocht zich vanaf toen Parco Nazionale noemen. En dat komt niet alleen door de adembenemende natuur. Er is meer. Dit gebied heeft namelijk ook een grote historische en antropologische waarde. Dat de Abruzzes, ondanks het soms onstuimige klimaat, toch altijd een enorme aantrekkingskracht op de mens hebben gehad, wordt wel bewezen door de aangetroffen bewoningssporen die teruggaan tot het Paleolithicum. Veel later, in de Middeleeuwen en nog iets later in de Renaissance, ontstonden hier kleine vestingsplaatsjes. Hier vestigden zich de beste ambachtslieden van het schiereiland die

samenwerkten om de fantastische palazzi te realiseren. Tot op de dag van vandaag is het Majella-massief een plek om te genieten van natuur, oude tradities en authentieke producten. Om over de smakelijke culinaire tradities nog maar te zwijgen. Kortom, Abruzzo is een gebied om te koesteren. Voor een goede indruk kun je de 'ontdekkingsreis' het beste beginnen in Pescara. Vervolgens ga je via Caramanico Terme naar het oosten waar prachtige uitzichten op de Adriatische Zee een blijvende indruk maken. Deze reis eindigt dan in Guardiagrele. Hoewel een prachtige reis, geeft deze geen volledige indruk van het gebied. Om Abruzzo beter te leren kennen, moet je er vaker komen. Parco Nazionale dwingt dat niet alleen af, het verdient het ook.

De natuur van Caramanico Terme
Het idyllische Caramanico Terme ligt op de rand van het massief en strekt zich uit naar de Orta-vallei. De vele straatjes, steegjes en trappen brengen je naar de mooie pleintjes die omringd worden door monumentale gebouwen en kerken. Het dorp heeft vanaf het ontstaan in de Middeleeuwen veel veranderingen ondergaan maar is altijd trouw gebleven aan de lokale tradities. De treurige of feestelijke processies, optochten en religieus drama onderscheiden nog steeds de seizoenen.

De inwoners van de Abruzzes voelen zich erg verbonden met La Majella. Zij noemen haar liefdevol *la montagna madre*



Abruzzo laat zich niet in een keer kennen.
Terugkomen is een must...

De verfijnde geur van de *pizzelle* (lichte, smakelijke wafels), de rijke smaken van de vleeswaren en de gerijpte pecorino verschijnen dagelijks op de tafels van Caramanico. Het dorp is een van de belangrijkste centra van het Parco Nazionale della Majella. Hier starten diverse wandelingen langs de indrukwekkende, natuurlijke rotstorens van de Luchi vallei en door de vallei van Orfento. Maar ook een tocht door de Valle Giumentina langs de stenen herdershutten (*tholos*) en de gebedsplekken van San Bartolomeo in Legio geven een authentiek beeld van het gebied, de natuur en de geschiedenis. Caramanico is ook bekend om de zwavelhoudende thermale bronnen La Salute en Gisella. De bron Pisciareello is beroemd vanwege de mineralen in het water. De thermale baden worden al vanaf de zestiende eeuw druk bezocht.
www.termedicaramanico.it

Pescocostanzo: parel van de Abruzzes
De bochtige weg van Caramanico richting de pas van San Leonardo, gaat door het dorpje Campo di Giove. In Campo di Giove splitst de weg. De weg naar Canzano, Pacentro en uiteindelijk Sulmona en Roccaraso loopt via de spectaculaire hoogvlakte van Cinque Miglia naar Pescocostanzo terwijl de directe route naar Pescocostanzo door het prachtige bos van

Sant'Antonio gaat. Sant'Antonio is een oud beukenbos dat al eeuwenlang als heilig wordt gezien. Pescocostanzo ligt op veertien meter hoogte en heeft een prachtige historisch centrum met gebouwen en pleintjes uit de Renaissance. Het wonderschone Pescocostanzo is uniek. Het verhaal achter de schatten van deze plek is bijzonder Italiaans. Na een verwoestende aardbeving in 1456 zorgden bestuurders en adellijke families voor de wederopbouw van het dorp. Zij nodigden diverse coöperaties van kunstenaars, architecten en ambachtslieden uit Lombardije uit. Het waren deze noorderlingen die de lokale bevolking de kunst van het bouwen en versieren leerden. Niettemin, Pescocostanzo is geen openluchtmuseum maar een gezellig, levendig dorp dat een gevoel van verwondering en warmte geeft. Pescocostanzo bezoek je te voet omdat zo de oude straten en de mooie gebouwen met smeedwerk het best te bekijken zijn. Ambachtlieden laten graag hun werkplaats en producten zien en een bezoek aan Chiesa Madre is haast een verplichting. Hier hangt een werk van Tanzio da Varallo, een kunstenaar uit de tijd van Caravaggio. Het zeventiende-eeuwse hekwerk van Santo di Rocco, de onbetwiste meester van het smeedijzer, is adembenemend. Het verhaal gaat dat deze Santo di Rocco over magisch poeder beschikte om, als met een penseel, te kunnen 'tekenen' met het ijzer.



De gastronomie van Fara en Guardiagrele
De weg gaat van Pescocostanzo naar Valico della Forchetta, langs de kant van het park die grenst aan de provincie Chieti. De Adriatische Zee beheerst het klimaat maar deze kant van de Majella is ruw en ruig. Spectaculaire rotsdalen met grotten en nauwe doorgangen tekenen het gebied. De steile wanden worden geleidelijk glooiende heuvels die langzaam opgaan in de zee. In één van de dalen ligt Fara San Martino. Dit dorp staat bekend als de bakermat van de pasta. Hier is een aantal bekende pastaproducten als De Cecco, Del Verde en Fratelli Cocco gevestigd. Al vanaf het einde van de negentiende eeuw wordt hier pasta gemaakt met het pure, heldere water van de bergstroom de Verde. In Guardiagrele zit een van de beste restaurants van de streek: Villa Maiella. Peppino Tinari is hier iedere dag aan het werk in zijn restaurant. Hij laat zijn gasten proeven van de traditionele, regionale smaken. Van Guardiagrele gaan we naar Chieti en Pescara. Hier ligt de Majella als een vorst die waakt over de streek en de mensen. Op heldere dagen is het massief ook vanaf de zee te zien.

Goud, kant en smeedijzer:
de ambachten van La Majella
In Parco della Majella zijn de oude ambachten nog

springlevend. Deze streek is vooral gespecialiseerd in smeden van ijzer. Dit is goed te zien tijdens de bezoeken aan de vele dorpjes. De eenvoudigste ijzeren elementen zoals balustraden, balkons, uithangborden en hekwerken voor de ramen laten zien dat het smeden hier tot een ware kunst verheven is. De ijzersmeden kun je aan het werk zien in hun werkplaatsen. Filippo Scioli is één van hen. Hij heeft zijn werkplaats in Guardiagrele. Zijn vaardige handen maken de mooiste bloemen, bladeren, takken en krullen voor kandelaars, vazen, stoelen en bedden. Op het aambeeld tovert hij het hete ijzer in iedere gewenste vorm.

De goudsmeden in Pescocostanzo hebben hun werkplaatsen verspreid door het dorp. Zij maken moderne versies van traditionele sieraadontwerpen met behulp van oude graveer- en ciseleertechnieken. In de Middeleeuwen zijn deze technieken door de Longobarden naar deze streek gebracht. Een van de karakteristieke sieraden is de *presentosa*. Dit is een gouden medaillon met ster- en hartvormen. Volgens de traditie gaf de verloofde dit sieraad aan zijn toekomstige bruid als een teken van onvoorwaardelijke liefde.

In Pescocostanzo wordt nog een oude kunst in ere gehouden: het kantklossen. De vrouwen en meisjes van het dorp maken het kant nog met oude, complexe technieken. De meisjes leren het kantklossen al op school.

Na de aardbeving van 1456 zorgden bestuurders en adellijke families voor de wederopbouw van het dorp Pescocostanzo. Zij nodigden diverse coöperaties van kunstenaars, architecten en ambachtslieden uit Lombardije uit. Zij leerden de lokale bevolking de kunst van het decoreren en versieren



Het zeventiende-eeuwse hekwerk in Chiesa Madre van Santo di Rocco, de onbetwiste meester van het smeedijzer, is adembenemend. Het verhaal gaat dat Di Rocco over magisch poeder beschikte om, als met een penseel, te kunnen 'tekenen' met het ijzer

Het Museo di Merletto e Tombolo brengt de geschiedenis en de technieken van het kantklossen in beeld. Dit museum is gevestigd in de zalen van Palazzo Fanzago in het centrum van het dorp.

Ijzersmederij

Maestro Filippo Scioli
Via Occidentale 21, Guardiagrele
Tel: 0039-0871800541 en 0039-3356073140

Goudsmederij

La Casina d'Oro, Laboratorio orafò di Rainaldi Carlo,
Via Vulpes 17, Pescocostanzo
Tel: 0039-0864641661

Kant

Kantklosschool en museum in Palazzo Fanzago,
Piazza Municipio, Pescocostanzo
Tel: 0039-0864640003

De Cecco, pastaproductent in het hart van La Majella

In 1886 werd De Cecco opgericht. De Cecco staat bekend als een van de beste pastamakers in het hart van Parco della Majella in het dorp Fara San Martino. De Cecco maakt voor het produceren van de pasta gebruik

van de bergstroom de Verde. Het pure, frisse water wordt gebruikt om het deeg van gehard tarwemeel haar smaak te geven. Het bedrijf is nog steeds in handen van de familie De Cecco. De pasta van De Cecco is in Nederland te koop bij de wat exclusievere winkels maar ook bij Makro, Hanos en Sligro.
www.dececco.it

Wilt u de Abruzzen eens 'aan den lijve' onder-vinden? Dat kan. Nini Travel heeft voor de lezers van *De Smaak van Italië* een speciale aanbieding samengesteld die het mogelijk maakt om in alle rust van deze prachtige regio te genieten. NiNi Travel is gespecialiseerd in accommodaties, rondreizen en actieve vakanties in de Abruzzen. De schitterende natuurparken, de authentieke middeleeuwse bergdorpjes, het uitgestrekte glooiende landschap gecombineerd met eeuwenoude tradities en ambachten, heerlijke wijn en een uitstekende lokale gastronomie zijn een continue inspiratiebron! Voor meer informatie en boekingen, ga naar www.ninitravel.com. Stuur bij uw boeking een scan of kopie van dit artikel mee.

Agriverde

Advertentie

hoofdrolspeler in de Abruzzes



In het centrum van Terre di Chieti, tussen de Adriatische kust en berg Maiella in de buurt van het plaatsje Caldari di Ortona ligt het domein van een van de belangrijkste wijnproducten van de Abruzzes: Agriverde. Dit bedrijf werd in 1991 opgericht door Giannicola Di Carlo die besloot met dit familiebedrijf volledig organisch en ecologisch de wijnen te produceren.

Agriverde streeft naar het maken van superieure wijnen met wat de natuur biedt zonder haar te beschadigen, zodat toekomstige generaties ook nog kunnen genieten van de prachtige natuur en de smakelijke, oprechte wijnen. Om perfecte wijnen te produceren zonder de natuur te schaden, past Agriverde nieuwe, milieuvriendelijke methoden toe om het de bodem gezond te houden. Giannicola

Di Carlo legt uit: "We hebben niet alleen een geheel eigen manier van ploegen ontwikkeld, maar gebruiken bijvoorbeeld ook feromonen om de verspreiding van parasieten te voorkomen. Op die manier herstellen we de oorspronkelijke gisting van de druiven die de wijnen een geheel eigen smaak geven."

In 2001 werd Agriverde erkend als een van de eerste Europese wijnproducenten die volledige produceert op basis van deze ecologische beginselen. Ze gebruiken namelijk alleen materialen als hout, glas en staal die volledig gerecycled kunnen worden. Bovendien zijn alle elektrische installaties gecontroleerd op schadelijke magnetische velden. De vloeren zijn gelegd met natuurlijke lijmsoorten. Zo is de benadering en filosofie van Agriverde in perfecte harmonie met de prachtige natuur van de Abruzzes. Di Carlo vervolgt: "Passie en liefde voor het gebied drijven ons om op deze manier wijn te produceren. In onze wijnen willen we alle energie en smaak van iedere druif vatten; van de jongste tot de oudste druif. Als wijnproducent streef je namelijk altijd naar de hoogst mogelijke kwaliteit."

De wijnen van Agriverde worden wereldwijd gedistribueerd. In Nederland worden ze geïmporteerd door een van de meest toonaangevende wijnimporteurs: Wijnimport J. Bart en Tjalma Delica, gespecialiseerd in organische wijnen.

Agriverde is niet alleen een wijnhuis maar heeft ook een agriturismo met twaalf kamers en een wellness centrum waar je jezelf met wijntherapie volledig kunt ontspannen en nieuwe energie kunt opdoen. De bestanddelen uit de druiven die voor de diverse behandelingen worden gebruikt, werken tegen de zogenaamde vrije radicalen.

www.agriverde.it
info@agriverde.it
www.wijnimportbart.nl
www.tjalmadelica.com





Tekst: Daniele di Luca Vertaling: Maartje Eisevier Stokmans

De Abruzzen Het verhaal van een school

In de Abruzzen, in het kleine plaatsje Villa Santa Maria in de provincie Chieti, staat een wereldberoemde kookschool: *Istituto Professionale Alberghiero di Stato, Marchitelli*.

In Villa Santa Maria wonen ongeveer tweeduizend mensen waarvan er vierhonderd aan dit instituut studeren. De overige zestienhonderd inwoners van Villa Santa Maria zijn op de een of andere manier wel verbonden met de school. De vraag is natuurlijk hoe het kan dat deze belangrijke kookschool in zo'n klein plaatsje staat, en dan ook nog eens in een regio die door de meeste toeristen zeker niet als eerste genoemd wordt in het rijtje bekende Italiaanse regio's. Voor de oorsprong van dit instituut, dat door de inwoners van de Abruzzen wordt gezien als de eerste officiële kookschool in de wereld, moeten we terug naar de zestiende eeuw. De toenmalige heersers van Villa Santa Maria waren de prinsen van Caracciolo. Toen zij regelmatig in Villa Santa Maria verbleven om te jagen, kwamen zij erachter dat de lokale koks het wild uit de bergen perfect konden bereiden. De prinsen namen een aantal van deze koks mee naar hun paleizen in Napels (dat toen in het koninkrijk der Beide Siciliën lag). Dit was het begin van de roem van de koks uit Villa Santa Maria.

Ferrante Caracciolo was zo onder de indruk van de koks uit het kleine dorp dat hij in het familiekasteel in Villa Santa Maria al snel een opleidingsinstituut vestigde voor de jeugd uit het plaatsje. Nu moet dat niet worden gezien als een soort VMBO voor de hangjeugd uit de zestiende eeuw, maar als een school waarmee Ferrante de bevolking kansen wilde bieden. Uiteraard sneed het spreekwoordelijke mes aan twee kanten want de prins Caracciolo kozen natuurlijk altijd de beste studenten uit om voor hen te koken. Door de status van Ferrante werden de koks uit Villa Santa Maria steeds geliefder in de rest van Italië en bij Europese edelen. Uiteindelijk zouden de koks uit Villa Santa Maria over de hele wereld uitzwerven. Zo kookten zij onder andere bij de keizer van Japan en waren zij verbonden aan het Witte Huis ten tijde van President Wilson en later President Eisenhower. Een ander beroemd lid van de familie Caracciolo is Francesco Caracciolo (1563-1608). Vanwege de ernstige ziekte die hij als klein kind op wonderbaarlijke wijze overleefde, zijn inzet voor de katholieke kerk en zijn zorg voor de zwakkere in de samenleving is hij uiteindelijk heilig verklaard. Deze San Francesco Caracciolo is ook de beschermheilige van de Italiaanse koks geworden.

De band tussen de familie Caracciolo, de koks en Villa Santa Maria heeft een grotere stempel op de culinaire wereld gedrukt dan velen weten. De inwoners van dit plaatsje, in de betrekkelijk onbekende Abruzzen, zijn terecht onvoorstelbaar trots op hun school.



Advertentie

Fior di Maella
dal 1970

DE LEKKERSTE KRUIDENMIX !!!

In het hart van de bergen Maiella teelt men op authentieke en verantwoorde manier aromatische kruiden zoals peterselie, basilicum, salie, laurier, oregano, knoflook, en hete pepers.

kruidenmix

TjalmaDelica
info@tjalmadelica.com

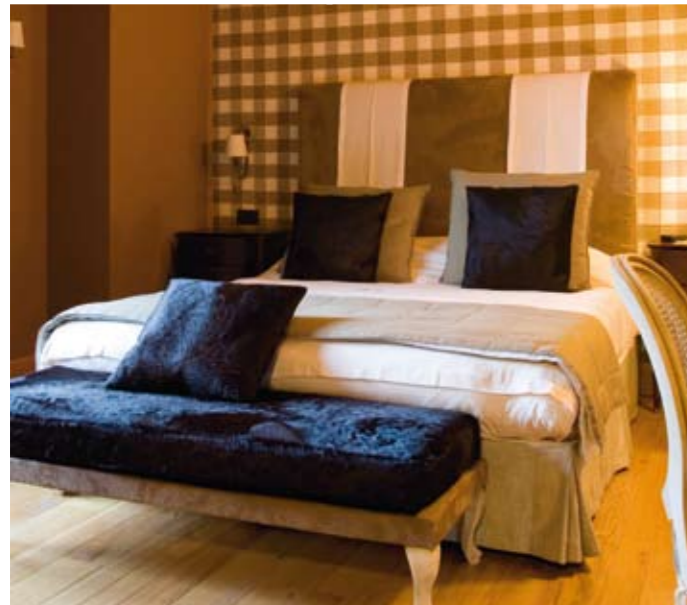
www.hotelilditoelaluna.com

il dito e la luna

VAKANTIE PROMOTIE ALL-IN 2009 !!!

Voor meer informatie contact opnemen met: Toffolo International Relations
Tel. 0495.549048 Fax 0495.549263 e-mail: info@toffolo.nl

De gids



HOTELS

La Resèrve

La Resèrve is een modern gebouw dat gekenmerkt wordt door grote ruimten met hoge ramen, designmeubelen en ruime kamers. In het restaurant, met een adembenemend uitzicht, worden verfijnde gerechten geserveerd. Gastronomisch adviseur van het hotel is chef-kok Nico Romito, een jonge, getalenteerde kok die de eerste Michelin ster van de regio heeft gekregen.

Via Santa Croce, Caramanico Terme
Tel: 0039-085.92391 en 0039-0859239502

Open: van maart tot half januari.

Prijs: € 350,- voor een tweepersoonskamer (inclusief ontbijt)

Hotel Il Gatto Bianco

Op loopafstand van het centrum van Pescocostanzo ligt dit betoverende hotelletje met zes kamers en twee suites. Il Gatto Bianco is ontworpen in de stijl van een bergwoning. Het Italiaanse oog voor detail laat het ook hier in de inrichting niet afweten. Gasten hebben de beschikking over een sauna, Turks bad en hydromassage. De chef-kok bereidt voor de gasten de mooiste lokale gerechten. Vanzelfsprekend werkt hij uitsluitend met de beste streekproducten.

Viale Appennini 3, Pescocostanzo

Tel: 0039-0864641466

Prijs: € 200,- voor een tweepersoonskamer (inclusief ontbijt)

www.ilgattobianco.it

Hotel Villa Maiella

Dit hotel heeft veertien comfortabele kamers en is gevestigd in hetzelfde gebouw als het gerenommeerde restaurant Villa Maiella. De eigenaar en chef-kok Peppino Tinari heeft op zijn hotel ook zijn kenmerkende stijl van professionele gezelligheid en warmte over weten te brengen. Er wordt veel aandacht besteed aan de producten en service. Het ontbijt is gevarieerd en uitgebreid.

Località Villa Maiella 30, Guardiagrele

Tel: 0039-0871809319

Prijs: vanaf € 98,- voor een tweepersoonskamer (inclusief ontbijt)

RESTAURANTS

Villa Maiella

De geschiedenis van Villa Maiella is een familiegeschiedenis. Beroemd is het prachtig terras waar je eet terwijl je geniet van de groene heuvels. De ouders van chef-kok Peppino Tinari hadden op de plek van het huidige restaurant in de jaren vijftig een eenvoudige trattoria. Vandaag de dag is Villa Maiella een verfijnd restaurant terwijl het toch de sfeer van de trattoria en de nauwe band met de streek niet verloren heeft. Peppino bestiert samen met zijn vrouw Angela en hun zonen Arcangelo en Pascal, een keuken waarin de beste ingrediënten uit de Abruzzese kulinair worden bewerkt en gecombineerd.

Località Villa Maiella 30, Guardiagrele

Tel: 0039-0871809319

Prijs: € 45,- (exclusief drank)

Gesloten op zondagavond en maandag

Taverna de li Caldora

In het centrum van het dorp, in een gebouw uit de zestiende eeuw, is deze taverna gevestigd. Dit lokaal wordt gerund door Carmine en Teresa Cercone. Zij zijn voortdurend op zoek naar de beste ingrediënten. Schapenkaasjes, vleeswaren, pecorino di Pacentro en lamsvlees worden omgetoverd tot gerechten als ricotta van geitenmelk, geit met kaas en ei en spaghetti met saus van lamsvlees.

Piazza Umberto I 13, Pacentro

Tel: 0039-086441139

Prijs: € 35,-, (exclusief drank)

Gesloten op zondagavond en dinsdag

Da Paolino

De twee broers Paolo en Roberto Castellani, die dit historische restaurant in het centrum van Pescocostanzo in 2000 overnamen, hebben Da Paolino in een paar jaar gemaakt tot een plek waar je streekgerechten kunt eten. De omgeving is rustiek en warm. De traditionele gerechten worden bereid met de beste ingrediënten. Heerlijk zijn de fettucine van boekweit en de geroosterde caciocavallo (kaas).

Via Vulpes 34, Pescocostanzo

Tel: 0039-0864640080

Prijs: € 30,- (exclusief drank)

Gesloten op maandag

REISINFORMATIE

Met het vliegtuig: vliegtuigmaatschappijen zoals Ryanair, Volareweb en Eurofly vliegen op het vliegveld van Pescara (Aeroporto Internazionale d'Abruzzo, Pescara; www.abruzzo-airport.it).

Met de trein: Pescara is een belangrijk spooknooppunt. Hier stoppen namelijk alle treinen op de lijn Milaan-Lecce (ook de Eurostar).

Met de auto: wie vanuit Bologna over de A14 komt, neemt de afrit Pescara Nord. Vanuit Bari (ook via de A14) via de afrit Pescara Ovest. Vanuit Rome over de A25 via de afrit Chieti-Pescara.

Abruzzo Promozione Turismo (promotie van de Abruzzese)

Corso Vittorio Emanuele II, Pescara.

Tel: 0039-0854482301 (gratis nummer vanuit het buitenland)

www.abruzzoturismo.it

Parco della Majella

Campo di Giove

Tel: 0039-086440851

www.parcomajella.it

Informatiekantoren van het park ook in Caramanico

(Tel: 0039-085922343) en Pescocostanzo (Tel: 0039-3398629165).

Pescocostanzo, informatie voor toeristen

Vico delle Carceri 4, Pescocostanzo

Tel: 0039-0864641440

Caramanico, informatie voor toeristen

Corso G. Bernardi 39, Caramanico Terme

Tel: 0039-085922202 en 0039-0859290209

