

Più  **meno**
meer of minder

... de italiaanse keuken door de ogen van verschillende generaties ...

Een typische Italiaan kan je me zeker niet noemen. Ik ben geen machotype, of in het wit geklede man met aangepaste schoenen en ook geen grote vrouwenversierder.

Niets daarvan. Eigenlijk ben ik op veel vlakken eerder een echte Belg. Niet te verwonderen misschien. Mijn vader was immers van oorsprong West-Vlaams maar net als ikzelf, geboren en getogen in Genk.

Toch is mijn verbondenheid met Italië zeer groot. Mijn moeder, Lina en haar Calabrese afkomst, zijn daar uiteraard niet vreemd aan. De verbondenheid met mijn Italiaanse familie is altijd veel groter geweest dan deze met mijn Belgische familie. Ik heb bijzonder veel mooie herinneringen aan mijn jeugd die ik bij mijn Italiaanse familie doorbracht. Minstens eenmaal per week gingen we op bezoek bij nonna en nonno, mijn Italiaanse grootouders, waar we steevast de rest van de familie ontmoetten. Het was er altijd warm en gezellig, iedereen was er welkom. Kwam er onverwacht een vriend mee, dan werd ook hij onthaald alsof hij deel uitmaakte van de familie.

Bij elk familiebezoek was samen eten een erg belangrijk moment van de dag. Geen haute cuisine maar ongelooflijk lekkere gerechten, altijd bereid met de beste en verse producten te verkrijgen in de plaatselijke Italiaanse winkels.

Ik ben een echte lekkerbek. Ook de Belgische keuken vind ik best te pruimen.

Mosselen met friet, stoofvlees of een lekkere steak kan ik zeer appreciëren. Op de dag dat ik geboren werd, had mijn moeder braadworst met appelmoes op het menu staan. Dat had ze op haar beurt van haar Belgische klanten in haar kapsalon geleerd. Jarenlang heb ik dit menu steevast gepresenteerd gekregen op mijn verjaardag op 12 december.



Nonna Teresa

Lina en nonna Teresa



Maar ook andere keukens kunnen me bekoren. Een goede Thaise, Chinese, of Marokkaanse maaltijd kan ik zeker waarderen.

Toch steekt de Italiaanse keuken er voor mij met kop en schouders boven uit. Niets zo lekker als een zelfgemaakte pasta, een versgebakken pizza of lekkere fritelle.

De keuken die ik van mijn moeder en grootmoeder doorkreeg, wordt door niemand overtroffen. Of dit een emotionele of objectieve beoordeling is, laat ik hier in het midden. Het zijn deze gerechten die ik koester. Ongetwijfeld heeft elke familie haar eigen specialiteiten en gewoontes.

Mijn nonna is onlangs overleden en zij kan het dus niet meer voort vertellen. Samen met mijn moeder Lina en Italiaanse tante Tina heb ik aan dit boek geschreven omdat ik het belangrijk vind dat deze familierecepten bewaard blijven. Ik hoop dat ik met het schrijven van dit boek de liefde voor deze keuken kan doorgeven.

Naast de familierecepten heb ik ook getracht een stukje van de familiegeschiedenis in dit boek te verwerken, omdat ik het belangrijk vind dat de generaties na mij te weten komen waar hun wortels liggen. Hiermee hoop ik eveneens dat zij de rijke traditie uit mijn verleden kunnen meedragen in hun verdere leven.

Tenslotte heb ik in dit boek ook een aantal favoriete Italiaanse recepten van mijn vrienden opgenomen. Vrienden zijn voor mij als familie: 'amici per sempre', vrienden voor het leven.

In 1977 werd de basis gelegd voor de vriendschap tussen Luc en mij. Hij maakte al snel kennis met de Italiaanse keuken van mijn moeder. In 2007 namen we het initiatief om samen met mijn moeder een aantal Italiaanse familiegerechten te bereiden. Dit alles gebeurde in een vriendschappelijke sfeer en de gedachte aan de Italiaanse afkomst was altijd aanwezig. Voormiddag

kookten we en 's middags werd er samen met enkele gasten aan een feestelijk gedekte tafel genoten van al dat lekkers. In de beginperiode was nonna Teresa zelf ook nog aanwezig. Later liet haar gezondheid dit niet meer toe.

Met dit boek wil ik een brug bouwen tussen generaties, recepten en vrienden. Het werd een familieboek vanuit mijn Italiaanse binding en verbeelding.

De titel '**PIÙ o MENO**', een beetje meer of een beetje minder, vindt haar oorsprong in de kookkunst van mijn moeder. Tijdens het koken gebruikt zij haar gevoel als weegschaal en bereidt zo heerlijke gerechten die op het bord in balans komen. Dit gegeven zul je ook herkennen in haar recepten die hierna beschreven worden. Of je pizzadeeg goed is, moet je voelen. Of je gerecht voldoende gekruid is, moet je proeven. Het was daarom niet altijd makkelijk om de juiste hoeveelheden in dit kookboek te vermelden. Je wordt als lezer een beetje uitgedaagd om op je gevoel te koken.

Laat je leiden en inspireren door de recepten, maar tracht steeds je eigen creatie te maken.

LINA CRISAFULLI

Lina is mijn moeder. We hebben de afgelopen jaren vele uren samen doorgebracht om aan dit boek te werken. Naast het ernstige werk werd er ook veel gelachen. In 2010 maakten we een reis naar haar geboortedorp, Delianuova, in Zuid-Italië. Voor mij was één van de hoogtepunten het bezoek aan Antonio, een neef die in de bergen woont en een eigen olijfoliefabriekje heeft. We werden er zeer gastvrij ontvangen met heerlijke gerechten: antipasti met zelfbereide ricotta, pasta con fagiole en koekjes ingepakt in cadeau papier.

In haar geboortedorp Delianuova ging mijn moeder vooral op zoek naar mensen die haar ouders hadden gekend, het huis waar ze had gewoond tot haar vertrek naar België en het huis waar ze in de jaren vijftig een kapsalon uitbaatte. Ik laat haar nu haar levensverhaal vertellen.

Memoriaal van een migrantendochter

Lieve kinderen en kleinkinderen, beste vrienden, het heeft lang geduurd vooraleer ik aan dit verhaal kon beginnen want alles wat ik nu ga vertellen, is op mijn netvlies gebrand en al de rijke beelden kan ik bij het sluiten van mijn ogen direct opnieuw herbeleven... alsof het gisteren was!

Dankzij onze Carlo, die maar bleef volhouden om mij al mijn herinneringen te ontfutselen, vertel ik uiteindelijk beknopt mijn levensverhaal.

“1947... met de ogen van een kind”

Het is Kerstmis en deze Kerstmis is niet vrolijker of droeviger dan die van vorig jaar. Mijn papa vertrok in 1946, na zes jaar als sol-

daat in de oorlog te zijn geweest, opnieuw van huis. Hij ging naar België, een land waarvan mijn moeder nog nooit had gehoord, en zeker niet van de koolmijnen. Maar ja, er was geen andere keuze. Het bloeiende kapsalon van mijn vader was, na zoveel jaren afwezigheid, teloorgegaan. Het kapsalon terug opstarten had weinig zin. Het zou voor zijn gezin onvoldoende inkomsten opleveren. Hij probeerde wel een hoop andere dingen om ons gezin te onderhouden, maar dat lukte niet. Voor mijn ouders leek naar België gaan op dat ogenblik de enige uitkomst. Mijn ouders wensten immers voor hun kinderen een goede toekomst!

België had in die tijd nood aan werkkrachten om in de koolmijnen te werken. In onze dorpen en andere delen van Italië werden mannen, vooral jonge mannen, geronseld om in België te komen werken. Eerst vertrok Biase, de broer van mijn papa, naar België. Maar hij kwam terug naar Italië toen zijn dochttertje er plots overleed. Hier kon hij zijn verdriet beter verwerken. Mijn papa kreeg de gelegenheid om de plaats van mijn oom in te nemen. Dus vertrok hij binnen de kortste tijd, voor ons veel te vlug, naar België, mijn moeder achterlatend met drie kleine kinderen: Pina (1,5), ikzelf (Lina 9) en Toni (11). Pa kreeg een woning en moest eerst één jaar in België verblijven vooraleer hij zijn gezin mocht laten overbrengen. Kerstmis 1947 was het zover! Ma kon met de hulp van mijn grootmoeder Guiseppina en de rest van de familie, en met héél veel verdriet, inpakken om die lange reis vanuit Delianuova naar Genk met haar drie kinderen te ondernemen. Het was een memorabele reis. De oorlog was nog niet zolang voorbij en de treinen waren niet comfortabel. Onze eerste halte was in Reggio. Van daar moesten wij met een speciale trein verder naar Milaan. Deze was gereserveerd voor de gezinnen van de gastarbeiders die in België verbleven. Maar in Reggio voltrok zich een klein drama.

Mijn lievelingsnonkel, Arcangelo, was tot in Reggio met ons meegereisd om ons ma wat te helpen. Ik wou graag een snoepje

hebben. Hij ging met mij op zoek naar een winkeltje voor het "beruchte snoepje". Een misverstand? De rechtstreekse trein naar Milaan vertrok vroeger dan gedacht. En ons ma was vertrokken zonder mij! In de drukte had ze niet gemerkt dat ik er niet bij was. Grote paniek natuurlijk! Mijn nonkel is dan met mij met een goederentrein tot in Milaan kunnen nareizen. Gelukkig werd mijn mama via de walkietalkie van de conducteurs op de hoogte gebracht dat ik nakwam met mijn lieve oom Arcangelo. In Milaan moesten we gedurende drie dagen wachten op meerdere treinen die uit andere streken van Italië toekwamen. We kregen er eten, drinken en sliepen in stapelbedden. De kinderen hadden veel pret. Alles was goed geregeld. De derde dag vertrok de gereserveerde trein richting België – Hasselt waar we op 1 januari 1948 rond 23.00 uur aankwamen. Het was ijskoud. Wij kenden dat niet. Zo'n koude hadden we nog nooit meegemaakt. We stapten nadien over in bussen van de mijn die de gezinnen naar verschillende 'mijngemeenten' in Limburg brachten. De volwassenen kregen een 'Witteke' (Hasseltse jenever) als nieuwjaarsattentie en om wat te bekomen van de kou van de voorbije nacht op de trein. De kinderen kregen warme chocolademelk, denk ik toch. Onderweg maakten wij tekeningen op de bevroren ruiten van de bus. Dat vonden wij heel grappig. Het was een mooi onthaal.

"Januari 1948... alsof het gisteren was"

Vandaag gaan we ons huisje op Driehoeven zien! Ons ma had er zich veel van voorgesteld. Maar de oorlog was nog niet zo lang voorbij. Er was geen luxe. En ook Vlaamse mensen hadden het moeilijk. Maar ons gezin was herenigd en dat was het belangrijkste op dat moment. Ik zal onze pa altijd dankbaar blijven omdat hij ons huisje met de hulp van de burens zo knus en gezellig had ingericht. Ons ma, een jonge vrouw van vooraan in de dertig, was blij dat hij zo goed daarvoor gezorgd had.

Wij hadden geen stromend water in ons huisje. Er stond buiten,

los van de huisjes, één kraan voor de drie gezinnen. In de winter was de kraan en alles daar rondom koud, ijsig en glad. Maar we moesten elke dag opnieuw water hebben...en halen... Ons huisje is altijd de zoete inval geweest. We hebben er acht jaar gewoond. Piero en Luciano zijn er geboren. Nadien zijn we verhuisd naar een groter huis in de Cité in Zwartberg, in de Torenlaan 69.

De kerstvakantie was voorbij.

Nu begon het echte leven voor mij en mijn broer Toni. Wij moesten vanaf nu elke morgen te voet naar school. Toni ging het liefst langs de koolmijn van Zwartberg. Daar leefden oorlogsgevangenen van allerlei nationaliteiten in barakken. Overdag werkten zij in de koolmijn. Onze Toni verzamelde dierenprentjes die in de chocoladerepen van Jacques en Meurisse zaten, voor zijn albums. Zulke prentjes vond hij dikwijls bij deze barakken. Het gebeurde dat in het papier ook nog stukken chocolade zaten...

Hierdoor kwamen wij heel dikwijls te laat op school. Onze juf legde wel van alles uit maar wij verstonden dat Frans niet, dus werden wij naar onze plaats gestuurd met de woorden "vas à ta place" en dat verstonden wij wél. Ik ging dan maar op de laatste bank zitten. Maar daar kwam een einde aan toen ma aan de weet kwam wat die 'rode streepjes' in mijn schriften betekenden. Fouten! Dankzij onze strenge moeder, deed ik voortaan mijn best.

Tijdens het eerste jaar na hun aankomst moesten de migrantenkinderen naar het Franstalig onderwijs. Daarna moesten zij naar de Nederlandstalige school. Waarom? Ik weet het niet. Het was zo. Dat waren dus drie talen op nog geen drie jaar tijd. Niet gemakkelijk!

Ma was in die tijd veel ziek en ik moest geregeld thuis blijven om haar te helpen. Onze Pina was amper 2-3 jaar oud toen ma voor twee maanden in het ziekenhuis werd opgenomen. Pina zou gedurende die periode in het kindertehuis van Rekem verblijven. Pa en ik brachten haar er naar toe onder begeleiding van een



sociaal assistente. Ik was acht jaar ouder en moest als tolk met pa mee naar Rekem. Ik herinner me dat Pina een heel mooi kind was en ik had veel verdriet toen ik haar moest achterlaten. Ik zie vandaag dat tafereeltje nog voor mijn ogen alsof het gisteren was.

Ik moet toch een aangenaam en plezierig kind geweest zijn, want ik ben nooit gepest geweest in de lagere school. Integendeel, iedereen had plezier in mijn uitspraak. Ik was waarschijnlijk goed in tolken.

“1951... alleen kapitalisten gaan op pensioaat”

Ik had mijn lagere school af. Ik zou in september zoals het voor de meesten van de kinderen van de gastarbeiders voorbestemd was, naar de huishoudschool in Zwartberg gaan. Ik moest mijn inschrijving in de school in orde brengen. Dat was een probleem, want ik moest aan de directrice vertellen dat ik in Luik naar het pensioaat zou gaan. Ik moest als nog geen dertienjarig kind aanhoren dat alleen kinderen van kapitalisten naar zulke pensioaten konden gaan. Maar de beslissing was reeds lang genomen door mijn ouders, vooral door ma. Mijn uniform was zo goed als klaar.

Op 1 september 1951 ben ik samen met mijn broer Toni naar Luik vertrokken. Toni was al één jaar in Luik naar school geweest. Ik ging op pensioaat in de Rue du Verbois 27 en hij vertoefde op de Citadel. Toni en ik waren heel erg aan mekaar gehecht; hij was mijn stoere broer!

Mijn ouders, heel vooruitziend, hadden met hun zuur verdiende centen in Delianuova een olijfbomenplantage gekocht met de idee om op korte termijn naar Italië te kunnen terugkeren. Mijn grootmoeder beheerde de plantage. Zij had een aantal seizoensarbeiders in dienst. Met de opbrengt van de plantage betaalden onze ouders de studies van Toni en mij.

Ik studeer met succes af in Luik. Geen hoger onderwijs. Wel A2 studies: technische afdeling, naad. En dat was in die tijd een hele

prestatie voor migrantenkinderen.

Na zijn studies is Toni naar Brussel vertrokken, want in Limburg was in die tijd, afgezien van de koolmijnen, niet veel toekomst. Daar trouwde hij met Jeanine en stichtte er een gezin. Ze kregen drie kinderen: Gabriella, Aldo en Nadia. Tijd kent geen mededogen en intussen is Toni overleden.

“Juli 1955... de toekomst kneden”

Dat was een speciaal jaar dat heel bepalend is geweest voor mijn verdere leven.

Ik las in de krant ‘Het Belang van Limburg’ dat er in Hasselt een kappersschool was. Ik ging er alleen naartoe. Ik moest wel. Gelukkig was ik van jongs af aan al heel zelfstandig en een plan-trekker wat met mijn strenge vader niet zo evident was. Ik liet mij inschrijven in die school met in mijn achterhoofd slechts één doel: leren, leren en nog eens leren.

Ik was ook een heel bewust iemand. Ik realiseerde mij dat mijn pa elke dag onder de grond moest afdalen om vijf kinderen en een vrouw te onderhouden. De toekomst moest toch ook anders kunnen?

Ik was super enthousiast. Ik was alweer als enige ‘vreemde’ in de school. Wij leerden er uitsluitend praktijk. Ik herbeleef tot op de dag van vandaag nog de emoties van toen. En ik moet zeggen: in tegenstelling tot Luik, was ik hier echt op mijn plaats. Ik leerde vlug en was goed gezien bij de klanten. Wat denk je wel, ik kon in die tijd drie talen en vermits er toen in Hasselt veel Frans werd gesproken, was ik natuurlijk een “welgekomen” buitenbeentje. Ik deed het werk doodgraag, en tot op de dag van vandaag is dat nog hetzelfde.

“Mei – augustus 1956... eindelijk zelfstandig”

Toen ik op stage was in Antwerpen kwam ik iedere zaterdag-avond terug naar huis tot maandagmorgen. Mijn broer Toni moest mij van mijn ouders iedere maandag naar het station van Hasselt brengen en wachten tot de trein vertrok. Op een keer zei hij tegen mij: “Gij zijt groot genoeg (ik was toen zeventien en een

half), ik heb ergens een afspraak". En zo stond ik alleen op het perron te wachten. Tot een jongen in soldatenkleden bij mij kwam staan. Hij vroeg of ik ook naar Antwerpen moest. Ik knikte van ja, maar ik was zo streng opgevoed dat ik amper naar hem durfde opkijken. Maar goed, de trein komt er aan en deze soldaat, later mijn toekomstige man liet mij als eerste in de trein stappen. Zo kon hij tegenover mij gaan zitten. En eventjes later gaf hij mij een deel van de krant, maar van lezen kwam niet veel in huis! We vertelden elkaar honderduit terwijl hij maar bleef vragen naar mijn adres om met mij te kunnen corresponderen. Hij gaf het niet op, maar ik ook niet. Nochtans had ik me stiekem voorgenoemen dat wanneer hij in Berchem zou uitstappen, ik het vlug zou zeggen. Ik dacht, "Dat kan hij toch niet onthouden en dan is het afgelopen". Maar ik had mij flink vergist. Want 's anderendaags kreeg ik een epistel van drie bladzijden in mijn brievenbus. Ja, later vernam ik dat hij graag brieven schreef.

Ik had op stage in Antwerpen ook een goede vriendin. En vriendinnen kun je vertrouwen. Mijn stagejuf kwam vaak tussenbeide, maar zij had ook een boontje voor mij. En ik had veel vertrouwen in haar. Ik zei: "Mevrouw, lees deze brief eens". Zij nam haar tijd. En toen zei ze tegen mij: "Lina, als die jongen meent wat hij schrijft, dan is dat een fijne jongen". Later bleek dat die vriendin achter de tuin woonde van zijn zuster Rosa in Waterschei. Het is die vriendin die ons terug samengebracht heeft.

Ik behaal mijn diploma met grote 'onderscheiding' in Antwerpen na zes weken stage te hebben gelopen in een grote kapperszaak van Haute Coiffure, bij Madame Martens op de Paardenmarkt. Nog diezelfde maand begon ik als zelfstandige een kapperszaak in het ouderlijk huis waar mijn vader, na zijn werkuren op de mijn, nog als kapper werkte. Hij kon heel goed haar knippen. "Ik hoor nog dat 'knip – knip' van zijne schaar, want als kind moest ik altijd opruimen". Mijn vader was ook een heel sociale man. Ik weet dat hij dikwijls geld leende aan jonge Italianen. Jonge

gasten, die hier heel alleen terecht waren gekomen en misschien door gebrek aan levenservaring, in de problemen waren geraakt.

Ik was dus eindelijk 'zelfstandige'! Ik kon het zelf bijna niet geloven. Ik had ook snel klanten. Maar iemand had mij "overgedragen". Ik wist niet dat er een vergunning nodig was om als zelfstandige te mogen werken. Ik ben dan onmiddellijk gestopt en ik heb dan een aantal interims gedaan.

In dat jaar besloten mijn ouders om voor de eerste keer voor één maand terug naar ons dorp Delianuova met vakantie te gaan. Maar ondertussen waren acht jaren voorbij en ik en onze Toni waren jonge volwassenen geworden. Na hun verlof vertrokken mijn ouders terug naar België maar dit keer zonder Toni en mij. Mijn broer had beslist carrière te maken in Italië bij de douane. Maar toen hij hoorde dat hij eerst zijn legerdienst moest doen, is hij snel teruggekeerd naar België. Ik ben er gebleven, bij mijn grootmoeder Guiseppina. In september van dat jaar ben ik voor twee weken naar Messina geweest. Daar heb ik alweer stage gelopen, nu bij L'Oréal. Daar heb ik zeer veel geleerd, zaken die ik in België nooit eerder gezien had. Dat gaf mij zo een enorme moed en energie dat ik in dat kleine dorp Delianuova het allereerste dameskapsalon heb opgestart. Dat werd een groot succes. De klanten kwamen ook vanuit de omliggende dorpen. Ik had een groot cliënteel.

"Maart 1957... daarheen en weer terug"

Op een morgen was ik in de kapperszaak aan het werken toen een paar kinderen roepend naar mij toe kwamen gelopen: "Juffrouw, juffrouw, uw papa is daar!". Ik kon mijn ogen niet geloven en was zo verbaasd dat ik onmiddellijk vroeg: "Pa, wat komt ge hier doen?". Hij keek mij streng aan en zei: "Ik kom u terughalen. Uw ma heeft zo'n verdriet. Eerst drie jaar in Luik, en nu hier. Wij hebben u nog niet eens zien opgroeien". Zelden heb ik in mijn jonge leven zo een verdriet gekend, want ik was ondertussen ook

verliefd geworden op een jongen ginds.

De dag nadat ik met mijn vader teruggekomen was uit Italië, dat was op een donderdag, moest mijn pa mij terug laten inschrijven op het gemeentehuis. Hij ging met de fiets en ik vroeg hem om langs die vriendin te gaan om te zeggen dat ik terug was, want ik had de tijd niet meer gehad om haar vanuit Italië te verwittigen. Ze stond de volgende zondag bij mijn ouders thuis om te zeggen dat ik moest meegaan want die "jongen-soldaat" had extra verlof en hij was bij zijn zuster op bezoek. Maar ik was zeker niet de persoon die achter een jongen zou gaan lopen, alhoewel ik af en toe in Italië een kaartje en wat foto's van hem kreeg, gewoon uit vriendschap. Maar verder wist ik niets van hem en zijn familie, behalve dat hij als kleuter geen moeder had, wat mij als mens fel heeft geraakt.

Maar vanaf die bewuste zondag is mijn leven totaal veranderd. Albert, zo heette hij, vertrok na een dag terug naar het leger. Hij moest nog zes maanden doen, en dan zwaaide hij af. Het leven ging verder, maar voor mij was het aanpassen, elke dag. Want twee verschillende culturen (eetgewoonten, tradities, karakters) samenbrengen was niet gemakkelijk. In het bijzonder mijn pa had het moeilijk met die situatie. Hij was te streng, waarschijnlijk ook omdat hij de taal niet verstond; hij kon niet spreken met die jongen. Uit bezorgdheid hadden mijn ouders wel via Vlaamse mensen geïnformeerd of Albert een goede jongen was. Zij schonken hun dochter toch niet zomaar aan een onbekende weg! Maar, wij waren verliefd en dat volstond, dacht ik.

Alles ging weer zijn gewone gang. Ma was super gelukkig. Onze Pina, Luciano en Piero waren nog kinderen. Ik nam stilaan het leven van kapster weer op dat ik in 1956 had achtergelaten. Mijn klanten kwamen vlug terug, velen met een zoon, of een neef, of een broer, die met mij wilde trouwen. Ze dachten: "Lina heeft in Italië gene kunnen krijgen, die arme sukkel". Maar hoe raar het ook mag klinken: ik zou niet trouwen met een Italiaanse jongen

van hier. Waarom? Toen ik bij mijn pa in de kapperszaak moest opruimen, hoorde ik als jong meisje de verhalen van traditionele Italiaanse gezinnen. "Mijn vrouw moet de kinderen grootbrengen, zij moet alles doen, ik werk in de put en dat zij maar tevreden is!" Gelukkig liet mijn pa al die macho's maar praten. Ach, mijn pa was gelukkig anders en hij hielp ons ma wél.

" 1958... trouwen is liefde geven, is liefde krijgen"

Ongeveer één jaar nadat ik terug was uit Italië zijn Albert en ik op 26 maart 1958 getrouwd. We gingen wonen in de Waterbleekstraat. Hier opende ik, zo fier als een pauw, mijn gloednieuw kapsalon. Maria Verbeek-Remans was mijn eerste klant en ze is nog steeds klant. Zij wordt dit jaar 95 en heeft nog haar op haar hoofd! Ik heb mijn vak dus goed uitgeoefend. In 1962 verhuisde ik met het salon naar de Weg naar As. In Zwartberg kwamen vooral Italiaanse vrouwen naar mijn kapsalon. In mijn nieuw salon kreeg ik een nieuw, gemengd cliënteel. Hier heb ik veel Nederlands geleerd en goed kunnen oefenen. Natuurlijk maakte ik nog fouten maar de klanten vonden dat ik goed Nederlands praatte. Godelieve was de enige die mij, met veel tact, af en toe op mijn fouten in de Nederlandse taal wees.

Ik maakte geen onderscheid tussen Italiaanse of Vlaamse klanten. Ik was voor iedereen vriendelijk en ik kreeg van de klanten ook heel veel vriendschap terug. Ik heb, behalve de taal, zeer veel van hen geleerd. In een kapsalon vertellen veel vrouwen hun wel en wee en hun zorgen met de kinderen. Ik luisterde altijd heel aandachtig en deed veel levenswijsheid op. Zij gaven mij ook opvoedingsadvies. Ik leerde de gewoonten en gebruiken van de Belgen. Wij wisselden recepten uit. Ik gaf iets van mijn cultuur aan hen door en dat gebeurde ook omgekeerd.

Mijn huwelijk met Albert is geëindigd op 5 mei 1995. Hoe kon hij liefde geven als hij ze zelf nooit had gekregen? Zijn moeder was gestorven toen hij anderhalf jaar was. Zijn vader en zijn oudste zuster, Grietje, zorgden voor hem als kind. Onze

beide ouders hebben ons goed gesteund. Zij zagen dat ik een zelfstandige, volwassen vrouw was die bekwaam was om een huishouden te bereedden. Bèr was een sociaal man die van plezier maken hield.

In het jaar 2000 was het sprookje van het kapsalon uit. Ik rondde mijn laatste dag af met een drankje. Het was niet gemakkelijk om na 44 jaar afscheid te nemen van mijn klanten. Maar we vonden dat het genoeg was geweest en zo begon ik op mijn 63ste aan een nieuw leven.

“1959... de geboorte van Hugo”

22 februari. Bèr en ik waren twee supergelukkige ouders want onze Hugo werd geboren. Ik kan niet beschrijven wat een heerlijk gevoel dát voor ons beiden was. Bovendien was Hugo het eerste kleinkind voor mijn ouders, ze werden voor de eerste keer nonno en nonna. Wij woonden op dat ogenblik nog in de Waterbleekstraat. Bèr was terecht trots op zijn eerste zoon. Af en toe ging hij te voet naar mijn ouders in Zwartberg met de gele kinderkoets die wij van bomba cadeau hadden gekregen.

De Italiaanse vrouwen loerden van achter de gordijnen naar Bèr. Die machomannen van hen deden zoiets niet. Maar die gaven misschien wel iets anders in de plaats aan hun echtgenotes. Dat gemis besepte ik later pas, toen ik wat ouder was geworden en ik die koppels terugzag en hen arm in arm zag flaneren door de straten.

Hugo zocht het in de technische richting. Na zijn studies in Sint-Lodewijk en de Gemeentelijke Kunstacademie in Genk, is hij na een periode werken bij staalgigant ALZ in Genk, nadien als succesrijk BMW-verkoper beland in Tongeren. En de appel valt niet ver van de boom. Sedert 2007 heeft hij als zelfstandige een zaak met scooters, motors en fietsen. Hij doet zijn roots alle eer aan door volop Vespa's te verkopen en alles van Piaggio en Aprilia, van a tot z, dus ook kleding en accessoires.

Ach, Hugo is een echte 'pater familias' en is altijd heel betrokken op zijn jongere broer en zussen.

“1961...tweede zoon Carlo”

12 december. Onze tweede zoon wordt geboren. Carlo. Het mooiste kind. 4,5 kg woog hij. Ons geluk kon niet op. Bovendien hadden wij juist grond gekocht op de Weg naar As 282 in Genk en we zouden rond maart beginnen te bouwen. Maar die blijdschap en dat geluk duurden niet lang. Omwille van een gewone bronchitis mocht onze Carlo de inenting tegen polio niet krijgen. Die werd in dat jaar door de overheid verplicht. Wij merkten als ouders dat er iets niet in orde was met Carlo. Eén beentje bleef altijd liggen als hij spartelde. Op een dag ben ik in paniek naar Madame Paesen gelopen. Zij reed toevallig 's anderendaags met haar zoontje naar het ziekenhuis in Leuven en ze zei: “Ga met me mee”. Omdat ik geen afspraak had, moest ik tot het allerlaatst wachten om bij de dokter te komen. Daar hoorde ik voor het eerst dat Carlo polio had. Dokter Mullier zag aan mij dat het niet tot mij doordrong. Hij heeft mij het probleem haarfijn uitgelegd. De pijn die ik op dat moment voelde, zal ik nooit aan iemand kunnen uitleggen. Zolang mijn verstand er zal zijn, zolang zal die film in mijn hoofd blijven afspelen! Ik wist wat polio was. In het pensioonaat in Luik was er een meisje met polio. Ze viel regelmatig met een plof op de grond. Ik hoor het nóg! Ik hoor ook de zuster nog zeggen: “Mais c'est dommage, docteur, un beau enfant comme ça”.

Carlo is twee maanden in Leuven moeten blijven. Ik ging er elke woensdag en zondag naartoe met de trein. Als het kon, ging Bèr mee. Dan mochten we van achter glas naar Carlo kijken. Op een keer was ik zo hard aan het wenen dat een verpleegster, me tegen de regels in, mee naar binnen nam. Ze tilde Carlo uit zijn bedje en zei tegen mij: “Knuffel hem maar eens goed”. Ge kunt niet geloven hoe blij ik toen was. Ik had in die tijd veel steun van de burens en van mijn klanten.



Toen hij terug thuis was, moest hij gedurende twee jaar elke dag naar de fysiotherapie in Genk. De jaren daarop werd de behandeling stilaan afgebouwd. Verschillende kinderen zijn in die periode aangetast geweest door polio. Maar ik moet zeggen, als baby van 6-7 maanden liet hij zich goed horen. Hij was de hevigste van de vier. Toen al kon je merken dat hij niet bij de pakken zou blijven zitten. Zoals die ene keer dat hij met het kleine boekentasje van Hugo voor de deur van mijn kapsalon stond. Ik zie hem nog staan. Wat een verrassing en wat een vreugde!

Carlo heeft altijd een groot doorzettingsvermogen gehad. Na de hogere handelsschool in Genk heeft hij een jaar gewerkt in Brussel. Van het geld dat hij daar verdiende, heeft hij een deel van zijn studies als maatschappelijk assistent betaald. Later heeft hij nog gerontologie bijgestudeerd aan de Vrije Universiteit Brussel. Daarmee heeft hij een mooie carrière kunnen uitbouwen.

"1966... eerste dochter Ingrid"

Na twee jongens, werden wij verrast met een flinke dochter. We noemden haar Ingrid (naar een beeldschoon Zweeds meisje met blonde haren en blauwe ogen dat in mijn kinderjaren in onze buurt woonde en dat ik mij altijd ben blijven herinneren). Ons geluk kon ook nu weer niet op. Als klein meisje was Ingrid een heel gevoelig kind, maar ze had ook veel lef. Ze is nu een intelligente, sociale en zelfstandige vrouw geworden. Na haar humaniora is zij in Brussel dans gaan studeren. Ze heeft later toch een ander beroep gekozen. Zij woont nog steeds in Brussel met haar zoontje Teo, haar oogappel. Toen Teo ongeveer vier jaar was, is zij gedurende drie jaar, met succes, gezinswetenschappen gaan studeren. Intussen heeft ze zich in hartje Brussel genesteld en leeft ze zoals een kosmopoliet met het adagium 'Geluk moet je zelf plukken'. Zo ging het leven verder. We hadden nu drie kinderen en de kaperszaak erbij. Na enkele jaren werd een vierde kindje geboren...

"1972... tweede dochter Sandra"

Op 10 juni zag Sandra het levenslicht. Om 07.20 uur kwam ze

kennismaken met deze wereld - 3,350 gr en 49 cm - een prachtig kind met gitzwarte haren. Wat waren we opnieuw dolgelukkig. Alles verliep verder naar wens. Ondertussen waren de drie andere kinderen al wat groter en zo groeide Sandra zonder problemen met haar broers en zus op, van wie ze heel veel aandacht kreeg. Na de kunsthumaniora in Genk studeerde ze nog twee jaar in Gent. Zij trouwde na lange chatsessies en diverse bezoeken in het verre Westen met Michael uit Florida. Zij woonde er vier jaar, maar kon niet wennen in dat verre land. Er waren ook weinig werkmogelijkheden voor haar en zodoende kon ze zich er niet ontplooien. Sandra is op 3 november 2010 alleen naar België teruggekeerd... wellicht voorgoed. Om eerlijk te zijn... klopt mijn moederhart weer feller nu mijn kleine lieveling weer kortbij is. De familie zal haar in alles wat ze zal ondernemen steunen, zodat ze binnenkort weer zal stralen van geluk.

Mijn kinderen hebben altijd veel vrienden en vriendinnen gekoesterd. Net zoals bij mij thuis vroeger, kwam iedereen over de vloer. Op tafel kwam ook altijd iets om 'te eten'. Op zijn Italiaans weliswaar! Samenzijn is gezellig en daar hoort eten bij.

"1999 – 2010... schone schoondochters en knappe kleinzonen"
In december van dat jaar ontmoette ik Bernard nadat ik eerder gescheiden was van mijn man Bèr. Bernard was een lieve, attentvolle en intelligente man met een sterke persoonlijkheid. In 2001 zijn we getrouwd. Hij heeft veel voor mij gedaan. Ik ben dankbaar voor de jaren waarin ik met hem heb samengeleefd en vooral voor het respect dat hij altijd voor mij heeft opgebracht, maar een tweede huwelijk is nooit zoals een eerste. Toch ben ik het leven dankbaar voor deze tweede kans en de steun die ik hierbij van al mijn kinderen mocht genieten. Naast mijn eigen kinderen, heb ik ondertussen ook twee "schone schoondochters" en vijf flinke kleinzonen.

Hugo en Helga hebben twee prachtige jongens: Simon (°1996) en Michiel (°1997).

Carlo en Gertje zijn de gelukkige papa en mama van Pieter (°1992) en Jan (°1995): twee fijne, brave jongens. Ingrid heeft ook een zoon, Teo (°2000): een verstandige krullenkop.

En met Sandra is het afwachten hoe zij haar leven verder gaat uitbouwen.

Boven deze hele lieve familie, dwaalt de geest van nonna nog! Zij verliet ons in juni 2011 na een zestal jaren in het rusthuis in Genk vertoefd te hebben: eerst in Herfstvreugde en daarna in Heiderust. Mijn broer en ik gingen haar dagelijks bezoeken en verzorgen met veel liefde, zoals een echte 'Italiaanse mamma' verwacht van haar kinderen. Ook Pina kwam regelmatig en Luciano uit Rome was ver weg maar toch nabij. Wanneer het 's nachts helder is, zien we haar lichtpuntje schitteren aan de hemel en als je lang genoeg wacht, zie je plots hoe ze vallende sterren stuurt... een teken van haar dat we goed bezig zijn.

Nonna heeft een grote erfenis nagelaten in de vorm van recepten, liefde en warmte. Een rijkdom die niet verloren mag gaan...

Het boek PIÙ o MENO is geboren.

Dit boek is opgebouwd vanuit 4 generaties, elk verbonden door eigen recepten en herinneringen.

Eerste generatie

14



De 3 kinderen van nonna Giuseppina
Teresa, Arcangelo en Giuseppe



Nonna Giuseppina en Arcangelo





Nonna Giuseppina en Arcangelo



Nonna Giuseppina en Giuseppe



Piero Arcangelo nonna Giuseppina en nonno Giovanni

BISNONNA GIUSEPPINA ITALIANO BISNONNO GIUSEPPE SABATINO OVERGROOTMOEDER OVERGROOTVADER

Bisnonna Giuseppina bleef alleen achter in Delianuova

In 1905 vertrok mijn overgrootvader Giuseppe Sabatino op 18-jarige leeftijd voor de eerste keer naar Amerika – Ellis Island. Hij was één van de 4,5 miljoen Italianen die tussen 1876 en 1924 Italië ruilden voor Amerika om de armoede en uitzichtloosheid te ontlopen.



Toch keerde hij tien jaar later terug naar Italië en huwde er met mijn overgrootmoeder Giuseppina Italiano. Ze kregen drie kinderen: Teresa, Giuseppe en Arcangelo. Hij was een koopman en trok met zijn producten van dorp tot dorp.

Daarna keerde hij terug naar Amerika en emigreerde van daaruit naar Argentinië waar hij opnieuw huwde, een nieuw leven opbouwde en vrij jong overleed.

Mijn overgrootmoeder Giuseppina weigerde om hem te volgen naar deze verre oorden. Ze was een sterke vrouw. In die tijd schreef de traditie immers voor dat een vrouw altijd haar man

volgde. Maar zij bleef achter met haar drie kinderen en werkte verder op haar olijfbomplantage. Ze heeft hard moeten werken om haar 3 kinderen alleen groot te brengen. Ook opmerkelijk voor die tijd was dat zij kon lezen en schrijven. Later zagen wij haar altijd met de bijbel in de hand.

Haar dochter, nonna Teresa, volgt jaren later haar man naar België. Arcangelo treedt in de voetsporen van zijn vader en bouwt een gezinsleven uit in Argentinië. Giuseppe, de jongste, trouwt met de zus van nonno Giovanni en nestelt zich in het zuiden van Frankrijk.

Giuseppina verliet pas op haar 63ste levensjaar Delianuova om bij haar dochter in België te komen inwonen. Zij heeft dertig jaar bij nonna Teresa in Zwartberg verbleven. Maar toen werd nonno Giovanni omwille van stoflong erg ziek. Hij had veel verzorging nodig. Twee zieken in huis kon de familie niet aan. Daarom verbleef ze nog twee jaren in een rusthuis. Ze stierf op haar 94ste.

Wij noemden haar steevast 'Ouwe Nonna'. Het beeld dat me van haar blijft is dat ze vaak voor haar eigen een sobere maaltijd maakte, bestaande uit Italiaans brood bedekt met tomaat, een

beetje olijfolie, look en oregano. Zij at ook rauwe knoflookbolletjes, haar geheim om tot op hoge leeftijd gezond te blijven. Haar crocchette di riso en sfogliatelle bakte ze in de achterkeuken die aansloot bij de groenten- en kruidentuin van nonno Giovanni. In mijn herinnering de lekkerste kroketten ooit.



Ellis Island, de plaats waar Giuseppe als Italiaanse migrant in Amerika aankwam.

GERECHTEN van nonna Giuseppina

Crocchette di riso

Rijstkroketjes met Parmezaanse kaas en pecorinokaas

BENODIGDHEDEN

300 g risottorijst, 3 eieren, 75 g Parmezaanse kaas, 75 g Provolone picante, Italiaanse platte peterselie, paneermeel, zout, arachideolie, olijfolie

BEREIDINGSWIJZE

- o Spoel de risotto en laat uitlekken.
- o Voeg de risottorijst toe aan kokend water en laat al dente koken op een laag vuur.
- o Giet de rijst af in een zeef zonder te spoelen met koud water en laat heel goed uitlekken.
De rijst moet goed droog zijn.
- o Doe de rijst in een grote, diepe kom en laat lauw worden.
- o Voeg de geklutste eieren, de gehakte peterselie en de kaas toe en meng alles goed onder elkaar.
- o Vorm de kroketten met uw handen.
- o Kluts een ei in een bord en smeer de kroketten in met het ei.
- o Draai de kroketten lichtjes in het paneermeel.
- o Bak de kroketten in een gewone pan in zuivere hete arachideolie met een beetje olijfolie.



Familieweetjes:

In onze familie zijn de crocchette di riso een echte topper. Mijn moeder maakt ze regelmatig klaar bij de verjaardagen van één van de kinderen en de kleinkinderen. Wanneer ze met haar grote groene tupperware-kom aankomt, weet iedereen dat het feest is. Meestal maakt ze kroketjes van één kilo risottorijst. Maar lang komen we daar niet mee toe.

De rijstkroketjes zijn het lekkerst als ze net beetgaar gebakken zijn. Serveer ze bij voorkeur warm maar ook koud zijn ze best lekker. De kroketjes kunnen als aperitiefhapje (je kan er ook balletjes van maken), als hapje tussendoor maar ook met groenten, vlees of kip gegeten worden.

Crocchette di riso

GERECHTEN van nonna Giuseppina

Sfogliatelle
Gevlochten koekjes met bloedsuiker

BENODIGDHEDEN

1 kg patisseriebloem, 350 g suiker, 2 pakjes bakpoeder, 6 eieren, 1 tas olijfolie, 1 mespunt zout, bloedsuiker, arachideolie

BEREIDINGSWIJZE

- o Doe de bloem in een grote kom en vermeng er de bakpoeder en de suiker mee.
- o Maak een kuiltje in het midden. Houd wat bloem opzij om tijdens het kneden van het deeg te gebruiken.
- o Kluts even de volledige eitjes in een kom en voeg de olie hieraan toe. Voeg het geklutste ei en de olijfolie toe aan de bloem.
- o Kneed de massa gedurende 15 minuten. Voeg indien nodig een beetje lauw water toe.
- o Neem telkens een klein gedeelte van het deeg en rol dit heel dun uit.
- o Snijd het uitgerolde deeg tot slierten en maak hiervan losse vlechtjes.
- o Frituur de vlechtjes tot ze krokant zijn in de arachideolie. Dit gaat heel snel. Laat de vlechtjes dus niet aanbranden.
- o Leg ze op keukenpapier en schik ze nadien mooi op een schaal of in een mand en bestrooi ze met bloedsuiker.



Oorspronkelijk waren
de sfogliatelle een
specialiteit voor tijdens
de kerstfeesten.

Familieweetjes:

In onze familie worden ze echter, net als de crocchette di riso, gemaakt voor verjaardagsfeesten van de kinderen en kleinkinderen. Ook vrienden en aangetrouwde familieleden verheugen zich al op voorhand op deze lekkernij die mijn moeder stevast bij heeft voor de jarige.

Sfogliatelle

NONNO GIOVANNI CRISAFULLI - NONNA TERESA SABATINO

Delianuova werd geruimd voor Zwartberg
nonna Teresa vertelt haar verhaal.

Ik trouwde toen ik achttien was met Giovanni Crisafulli, de haarkapper van Delianuova, een dorpje onderaan in de laars van Italië, 2000 km hier vandaan. We hadden twee kinderen toen Giovanni in 1940 onder de wapens werd geroepen. Het jaar daarop werd hij als krijgsgevangene naar Engeland gestuurd.

Het waren moeilijke jaren. We werden gebombardeerd en er was voedseltekort. Je moest uren lopen om aan een beetje graan te geraken. Ik kreeg wat hulp van de gemeente en verdiende zelf een beetje geld door olijven te plukken. Gelukkig kon Giovanni af en toe iets opsturen uit Engeland. Hij kon er als kapper wat bijverdienen.

In 1946 kwam hij terug naar huis. We waren natuurlijk zielsgelukkig dat hij nog leefde! Giovanni vond dat er voor een jong gezin geen toekomst was in Calabrië, maar ik wou niet weg uit mijn dorp. Daarom beslisten wij het kapsalon te heropenen. De klanten kwamen niet alhoewel mijn man een goede kapper was. De mensen hadden geen geld en behielpen zichzelf. Indien het echt nodig was kwamen ze wel maar daar kon ons gezin met twee kinderen niet van leven.

We kregen ons derde kind, en toen besloot Giovanni dat hij in België in de koolmijn zou gaan werken. Ik viel bijna flauw toen hij mij dat vertelde. Ik wilde in Delianuova blijven. Maar Giovanni zei dat ik als echtgenote mijn man moest volgen.

Zijn broer was uit België teruggekeerd omdat zijn dochtertje na een ziekte gestorven was. Wij beslisten, met veel verdriet, dat mijn man zijn papieren zou gebruiken om zijn plaats in de koolmijn in Zwartberg in te nemen.

Die zware beslissing om naar dat vreemde land te vertrekken, heeft hij binnen de 24 uren moeten nemen. Ik was niet gelukkig met zijn beslissing want hij was net terug van de oorlog. Maar mijn smeekbeden hielpen niet. Ik weet dat hij het beste met ons voorhad en hij vertrok met de belofte dat ik met de kinderen kon nakomen. En zo is het ook gegaan.

Na één jaar waren wij terug samen tot de dood ons zou scheiden. Met een gebroken hart en veel verdriet en met drie kleine kinderen ben ik

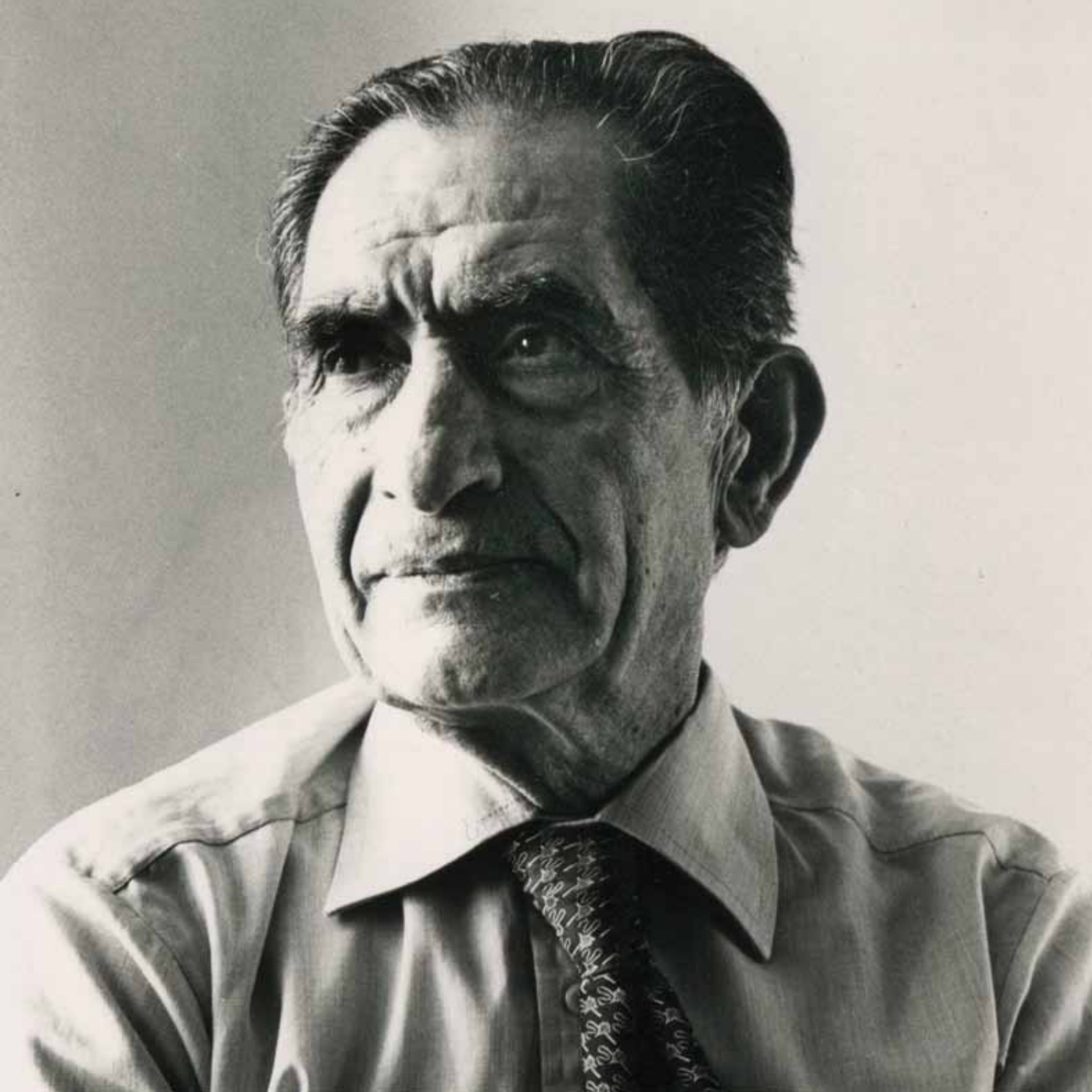
naar het beloofde land vertrokken. Mijn moeder, familie en alles wat me lief was, moest ik achterlaten. Wij stapten op de trein en hoe verder wij Italië achter ons lieten, hoe groter de angst werd voor het onbekende, maar ook de blijdschap omwille van de hereniging die dichterbij kwam. Wij kwamen in Hasselt

's avonds aan, o zo koud, zo vreemd, een taal die wij nooit hadden gehoord. Gelukkig hadden we steun aan twee andere families uit Calabrië, die samen met ons waren vertrokken. We legden de hele weg samen af waardoor de reis toch, naar ons gevoel, iets minder lang duurde. Vanaf Hasselt moesten wij in een bus stappen en zo vertrokken wij, in het donker, richting Genk. Op een bepaald moment vroeg ik: "Gianni, in welk bos hebt ge ons gebracht?". Mijn man keek naar mij en door zijn tranen heen zei hij: "Wacht even". En inderdaad, na een tijdje kwamen wij aan ons huisje. Hij had het zo gezellig gemaakt. Daar stond een Leuvense stoof met een rood gloeiende bol.

De Engelse thee stond gereed met een lekker bord pasta, want mijn man kon heel goed koken, en een fles rode wijn want het was Nieuwjaar. Samen met die andere gezinnen en de dorpsgenoten, die al hier waren, werd er tot in de late uurtjes gefeest. De meesten vierden met het beetje dat ze hadden. De kinderen waren al lang aan het slapen. Het was Nieuwjaar en kort na de oorlog. Twee dagen later ging mijn man terug in de koolmijn werken. Hij werkte in posten. God, wat was dat wennen. En al die verschillende nationaliteiten! Zo was ons nieuwe leven in België gestart.

We waren van plan om tien jaren hard te werken in België en dan terug naar Italië te keren. Maar, het is helemaal anders gelopen. Het had nogtans niet veel gescheeld of we waren voorgoed weg. Dat was in 1956. We waren op vakantie bij de familie in Delianuova toen we het nieuws hoorden over de mijnramp in Marcinelle. Onze familie was in alle staten. Zoveel Italiaanse doden. Blijf maar gauw hier, zeiden zij en wij hadden daar wel oren naar.

Maar welke toekomst hadden wij in het arme Calabrië? In Zwartberg hadden we een inkomen, een huisje en scholen voor de vijf kinderen. Het was een moeilijke beslissing, maar we keerden terug. In 1956 gingen we in een beter huis wonen en in 1959 kwam mijn moeder Giuseppina Italiano bij ons inwonen.



Tweede generatie

24

VERDER LEVEN IN KLEIN ITALIË

In het kader van mijn studies Sociale gerontologie aan de VUB bestudeerde ik in 1991 de leefsituatie van Italiaanse vijfenzeventig plussers in Genk. Ik wilde met deze studie het stereotype beeld, dat Italiaanse zorgbehoevende ouderen enkel beroep doen op hun familie, doorbreken.

In Zwartberg leefden de Italiaanse immigranten verder in Klein Italië en behielden hun culturele gewoonten.

Het tijdstip en het motief om naar Zwartberg te emigreren was voor veel landgenoten uit Zuid-Italië dezelfde. De meeste Italianen kwamen na de Tweede Wereldoorlog naar België vanuit een sociaal-economisch motief.

Hier leefden zij in de cités dicht bij elkaar waardoor de Italiaanse groentetuintjes tegen elkaar aansloten en dienden als ontmoetingsplaatsen met hun Italiaanse burens.

De plaatselijke winkeliers zagen een markt opengaan om hun producten te verkopen en spraken hiervoor zelf het nodige Italiaans. Of het nu de dokter was, de apotheker of de directeur van de school, iedereen sprak hier wel een woordje Italiaans.

De Italiaanse gemeenschap bouwde een eigen verenigingsleven uit. Zo werd er zelfs in Hoevenzavel-Zwartberg de Italiaanse katholieke kerkgemeenschap uitgebouwd, onder leiding van de Italiaanse priester wijlen Don Angelo.

Italiaanse cafés waren de ontmoetingsplaatsen voor de Italiaanse mannen. De vrouwen hadden vooral een gezinsrol die zich binnenshuis afspeelde.

Maar boven dit alles werden de eetgewoontes met de familie-

recepten bewaard en bleef het Italiaans de taal om met mekaar binnen- en buitenshuis te communiceren.

Het volgende citaat geeft een goed beeld over de situatie van waaruit de vrouw uit de eerste generatie is vertrokken. "Voor het grootste deel van de vrouwen is de emigratie iets verschrikkelijks. De emigranten komen vaak uit dorpjes in het Zuiden waar de sociale relaties nog uitermate belangrijk zijn. Daar waren vrouwen nooit alleen en waren er altijd familieleden, burens en vriendinnen waarmee ze heel sterke banden hadden. Als ze ziek werden, was er altijd iemand die zich om hen bekommerde; als er een baby werd geboren was er hun moeder om hen ter zijde te staan om al de kleine dingen te leren die een jonge moeder nog niet weet. Van de ene dag op de andere hebben de emigrantes alles en iedereen moeten achterlaten om naar een land te gaan waar ze niemand kenden."



DE KAPPERSSTOEL VAN NONNO GIOVANNI

Eens in Zwartberg kocht nonno Giovanni meteen een tweedehandse kappersstoel. Hij richtte een klein kamertje in als kapperssalon. Daar knipte hij het haar van zijn Italiaanse vrienden. Lina vertelt dat haar vooral de vele sociale contacten in dit salonnetje zijn bijgebleven. Ze herinnert zich de sappige verhalen die de vrienden-mijnwerkers in de stoel wisten te vertellen alsof het gisteren was. Vooral de toestand in de ondergrond kwam ter sprake, maar ook grappige vertelsels en hoe ze daar als kind om moest lachen. Zoals bijvoorbeeld het verhaal van die ene klant over zijn 'chef'. Hij sprak dat woord op z'n Italiaans uit en dan klonk dat als het Italiaanse dialect voor ezel.

De liefde voor de kappersstiel heeft Lina duidelijk van haar vader geërfd. De kappersstoel wordt dan ook gekoesterd. De nostalgische waarde van de stoel is voor haar overduidelijk. Ze heeft de beschimmelde stoel destijds uit de kelder gehaald en de versleten rieten zit laten opmaken met stof. Nu neemt hij het mooiste plaatsje in haar living in. Lina vindt het erg jammer dat ze de oude O.L. Vrouwbuste van haar vader niet heeft kunnen bijhouden. Hij had die op de kermis gewonnen en stak er vanachter wat geld in zodat nonna Teresa in geval van nood wat extra had voor het gezin.





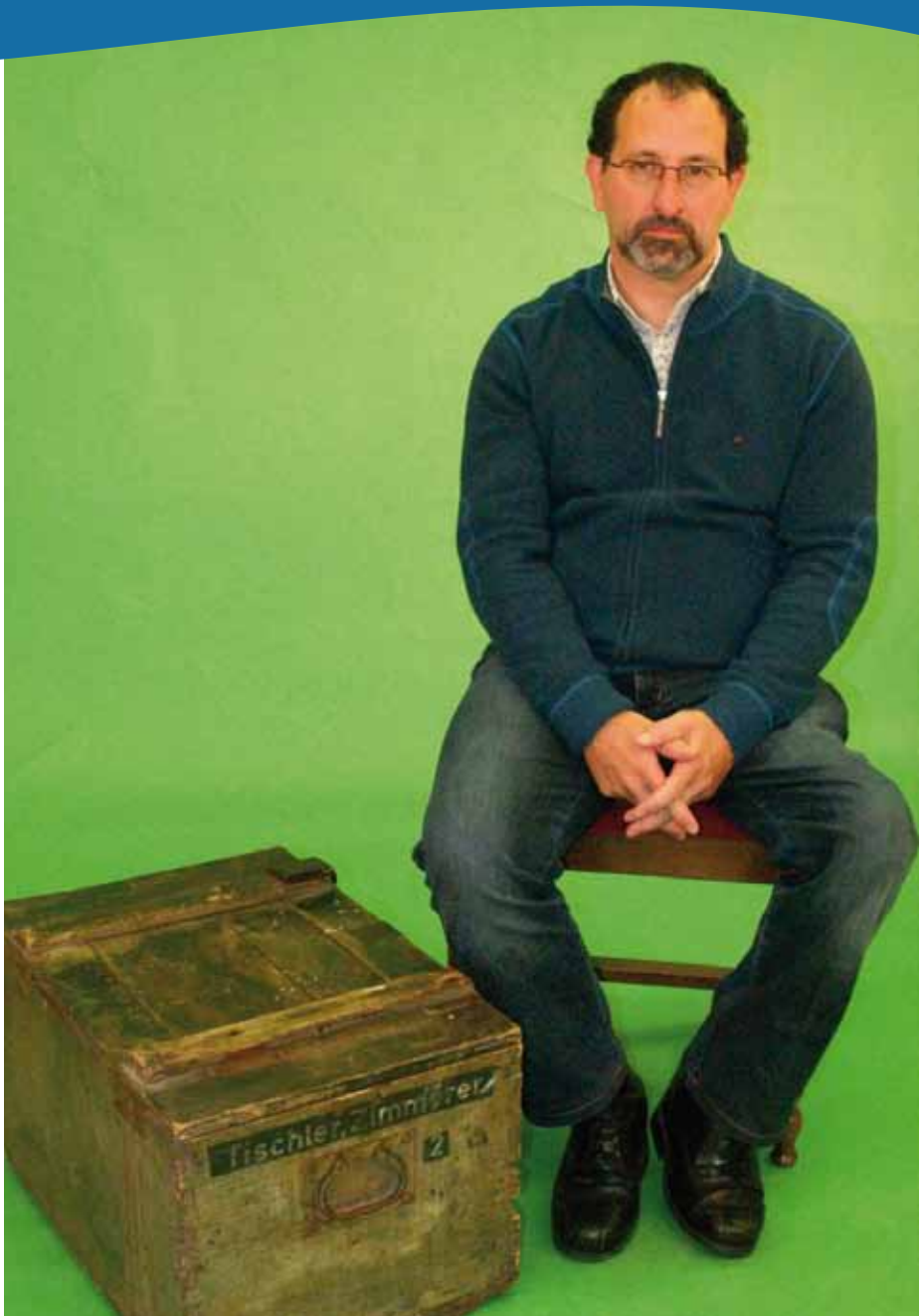
Koffer uit krijgsgevangenschap van nonno Giovanni

Nonno Giovanni werd in 1941 onder de wapens geroepen en werd naar Noord-Afrika gestuurd. Daar werd hij door de Britten

gevangen genomen en in krijgsgevangenschap weggevoerd naar Engeland. Na de Tweede Wereldoorlog, na zes lange jaren van huis geweest te zijn, kwam hij terug thuis met een houten kist, waarin heel zijn hebben en houden bewaard werden. Zijn kappersspullen ontbraken hier natuurlijk niet in. Zo had hij aan de binnenkant van de deksel een spiegelkje gemonteerd zodat hij zijn eigen salon ook in krijgsgevangenschap kon verderzetten.

De kist is een blijvende herinnering aan nonno, mijn peter. Deze kist heeft een plaatsje gekregen in onze woonkamer. Er worden dekens in opgeborgen.

We hebben de kist in zijn originaliteit gelaten, niet opgeschuurd of geverfd. Zo behoudt hij voor ons zijn authentieke waarde als een doos van Pandora die de rijke geschiedenis van mijn familie bezit.





GERECHTEN

van nonna Teresa

Pane, caffè, latte e biscotti
Ontbijt met brood, koffie en koekjes

BENODIGDHEDEN

Espressokoffie, melk, Italiaans brood, fijne suiker, Petit beurrekoekjes

BEREIDINGSWIJZE

- o Neem een grote soepkom.
- o Snijd een brede snede van het Italiaans brood en doe het in stukjes in de soepkom.
- o Voeg enkele koekjes en fijne suiker toe aan het brood.
- o Overgiet met espressokoffie en warme melk.

Als kinderen aten wij dit als ontbijt, wat we geleerd hadden bij nonna Teresa en nonno Giovanni. De koekjes 'Petit Beurre' werden vaak in grotere hoeveelheden dan nodig toegevoegd. Zio Piero en zio Luciano blijven deze ontbijttraditie tot op vandaag trouw. Het was altijd mooi om te zien hoe nonna Giuseppina de koffieboontjes maalde met een houten koffiemolen die ze zelf moest aandraaien.

GERECHTEN van nonna Teresa

Fritelle

Kleine aardappelpannenkoekjes met courgetten

BENODIGDHEDEN

4 grote aardappelen, courgettebloemen of indien die niet te vinden zijn 2 kleine courgettes of pompoenen, 1 dikke ui, 2 teentjes knoflook, enkele eetlepels bloem, 2 eieren, 75 g gemalen Parmezaanse kaas, 75 g gemalen pecorinokaas, peterselie, pezo, arachideolie, olijfolie

BEREIDINGSWIJZE

- o Rasp de aardappelen grof.
- o Rasp de gepelde ui, de courgettebloemen of de courgettes in de schil.
- o Doe alles in één kom en voeg de overige ingrediënten toe.
- o Vermeng het geheel tot een dikke massa.
- o Doe een beetje olie (arachideolie en olijfolie) in een antikleefpan en maak met een soeplepel hoopjes die worden gebakken tot fritelle. Voeg regelmatig wat olie toe.



Fritelle worden in onze familie gegeten als afzonderlijke versnapering. Maar ze zijn ook lekker als onderdeel van een vlees- of vismaaltijd met groenten.

Het recept hierboven is volgens de overlevering van nonna Teresa. Tina gebruikt voor haar fritelle geen aardappelen maar maakt ze enkel met courgettes. Zowel mijn moeder als Tina geven de voorkeur aan de courgettebloemen maar deze zijn hier moeilijker te vinden dan in het zonnige Italië. De courgettes zelf vormen dan een goed alternatief. Maar ook met pompoenen zijn deze fritelle niet te versmaden.

GERECHTEN van nonna Teresa

Gnocchi
Aardappelnoedels

BENODIGDHEDEN

1 kg aardappelen, 3 eieren, bloem, zout, een koffielepel arachideolie, Parmezaanse kaas

BEREIDINGSWIJZE

- o Kook het water met zout en voeg de aardappelen toe.
- o Giet de gekookte aardappelen af en pureer ze fijn.
- o Laat de puree afkoelen en voeg de licht geklopte eieren toe.
- o Doe de puree in een kom en voeg er systematisch bloem aan toe tot je een bol deeg hebt die niet meer aan de handen kleeft.
- o Neem een klompje deeg en rol met de handen uit tot een slang van 30 cm op ongeveer 1,5 diameter en snijd deze in stukjes van 2 cm.
- o Neem een vork en rol de deegstukjes over de rug van de vork. Dit is om de lucht eruit te laten. Zo worden ze lichter.
- o Leg de gnocchi op een handdoek bestrooid met wat bloem.
- o Kook de gnocchi enkele minuten in lichtjes gezouten water met een beetje olie, tot de gnocchi bovendrijft.
- o Neem de gnocchi met een schuimspaan uit het water en laat ze goed uitlekken.
- o Doe ze in een goed verwarmde kom en bedek met een beetje saus.
- o Serveer heet met een tomatensaus en Parmezaanse kaas en basilicum.

GERECHTEN

van nonna Teresa

Pasta ncasata Rigatoni in de oven

BENODIGDHEDEN

1 kg pasta rigatoni, 300 g kippengehakt, 300 g rundsgehakt, 300 g gemengd gehakt, 2 courgettes, 2 bakjes champignons, 2 grote wortelen, een beetje selder, uien, look, peterselie, 3 eieren, 300 g gemalen Parmezaanse kaas, 200 g gemalen pecorinokaas, 250 g mozzarella, 3 flessen gepelde tomaten, pezo

BEREIDINGSWIJZE

- o Bereid de tomatensaus met het gemalen gehakt, gepelde tomaten, uien, look, courgette, wortelen en selder.
- o Bak de champignons kort aan (bruinkleurig).
- o Kook de eieren hard en snijd ze in schijfjes.
- o Snijd de peterselie heel fijn.
- o Kook de pasta rigatone de helft van de aangegeven kooktijd.
- o Breng zoals bij lasagna in een schaal verschillende lagen pasta aan, afgewisseld met een laagje tomatensaus, champignons, schijfjes ei, peterselie, gemalen Parmezaanse kaas, gemalen pecorino en mozzarella.
- o Plaats het gerecht gedurende een twintigtal minuten in een voorverwarmde oven.

Pasta ncasata is een volwaardige maaltijd. Maar zoals de Italiaanse gewoonte het vaak wil, kan hierop volgend (gepaneerd) vlees (kalkoenfilet, dunne biefsteak) met salade gegeten worden. Het is een maaltijd die je makkelijk op voorhand klaar kan maken en fijn is als je veel gasten hebt.



VIGNA IL TORCHIO
VINO DA TAVOLA
DEI VINICOLI

VIGNA IL TORCHIO
VINO DA TAVOLA
DEI VINICOLI

GERECHTEN

van nonna Teresa

Il sugo di nonna Teresa
Tomatensaus van nonna Teresa

BENODIGDHEDEN

1 kg gemengd gehakt, 2 uien, 2 kg verse rijpe tomaten of passata, 3 teentjes knoflook, knolselder, 1 wortel, olijfolie, basilicum, Parmezaanse kaas, pezo.

BEREIDINGSWIJZE

- o Laat de gesneden uien en de geperste knoflook bakken in de olijfolie tot ze glazig zijn.
- o Voeg het gehakt toe en laat dit lichtjes bakken.
- o Zeef de tomaten door een passevite en voeg samen met het laurierblad toe aan het mengsel.
- o Laat de saus gedurende 2 à 3 uren sudderen.
- o Voeg het laatste half uur de gesneden knolselder (één hand vol) en een kleine wortel toe.
- o Kruid met peper en zout.



Nog een lekkere eettip van de hand van mijn moeder: "Er blijft altijd wel wat tomatensaus over. Deze gooi ik nooit weg. Het is heel lekker om een beetje saus in een pannetje warm te maken en daarin één of twee eieren te klutsen. Parmezaan en peterselie mogen niet ontbreken. Zo ben ik vlug aan het eten en gaat er niets verloren."



GERECHTEN van nonna Teresa

Pitte San Martino Kerstkoeken met okkernoten, rozijnen en honing

BENODIGDHEDEN

500 g bloem, 1 pakje bakpoeder, 1 klein kopje olijfolie & arachideolie,
125 g rozijnen, 125 g honing, 250 g okkernoten

BEREIDINGSWIJZE

- o Spoel de rozijnen en laat deze 1 à 2 uren weken ondergedompeld in lauw water tot net boven de rozijnen.
- o Haal de okkernoten uit de schaal en breek ze in kleine stukjes.
- o Doe de bloem in een diepe kom, voeg de bakpoeder en de stukjes okkernoten toe.
- o Voeg de rozijnen, de honing, het vocht van de rozijnen en de olie toe aan het mengsel.
- o Kneed het geheel gedurende een 10-tal minuten tot een homogeen mengsel.
- o Verdeel dit geheel in 2 stukken en maak een worst van 4 cm diameter.
- o Versnijd de worst in schijven van 1,5 cm.
- o Bestrooi de ovenplaat met een beetje bloem.
- o Bak de koekjes in een voorverwarmde oven op 180°C gedurende ongeveer 15 minuten.

Familieweetjes:

Pitte San Martino waren oorspronkelijk typische koekjes voor de kerstdagen. Maar omdat deze koeken zo gezond zijn, maakt mijn moeder ze ook op vele andere momenten. Zo ontbreken ze zelden op de vele verjaardagsfeestjes. Ook wanneer iemand op reis gaat, krijgt hij of zij stevast een zakje van deze erg voedzame koekjes mee. In een gesloten doos kunnen ze lang bewaard worden.

Luciano is ongetwijfeld de grootste fan van deze lekkere rozijnenkoeken. In al die jaren is hij maar zelden zonder een grote voorraad Pitte vertrokken naar Rome. In 2003, op het kerstfeestje bij Ingrid in Brussel vulde kleinkind Jan stiekem zijn jaszakken met Pitte. Eens thuis gekomen verstopte hij ze in een hoekje aan de kelderdeur waar ze pas weken nadien terug gevonden werden. En zelfs toen waren ze nog lekker.

GERECHTEN van nonna Teresa

Biscotti di Pasqua Paaskoeken

BENODIGDHEDEN

1 kg patisseriebloem, 2 pakjes bakpoeder, 350 g suiker,
6 à 8 eieren, 1 gewassen citroen, ½ kopje olijfolie,
½ kopje arachideolie

BEREIDINGSWIJZE

- o Meng de bloem met het bakpoeder.
- o Maak er een kuiltje in en voeg de suiker, de olie en de volledige eieren met de geraspte citroenschillen toe.
- o Meng alles en kneed goed gedurende een 10-tal minuten.
- o Dek het deeg af en laat het een uur rijzen op een warme plaats.
- o Neem een stukje deeg en rol dit uit tot ongeveer 30 cm op 2 cm.
- o Verdeel in stukken van 5 cm en leg ze op een bakplaat met bakpapier.
- o Laat de koekjes een 10-tal minuten in de oven bakken op 170 à 180 graden.

Met hetzelfde deeg werden in het teken van Pasen paaskoeken gemaakt. Voor de jongens maakte nonna Teresa koekjes in de vorm van een grote vis met op de plaats van het oog een rauw ei. Voor de meisjes maakte ze van het deeg kleine gevlochten mandjes ook met bovenop een rauw ei. Nadien werden deze in de oven gebakken op 170 à 180 graden.

Mijn moeder herinnert zich dat op Pasquarella (Paasmaandag) deze paaskoeken werden meegenomen wanneer ze samen met de burens en familie gingen picknicken in de bergen net buiten Delianuova. Er werd altijd een goed glas wijn bij gedronken. De kinderen speelden en de volwassenen praatten met elkaar. De mannen speelden harmonica en gitaar. Een fijne herinnering aan warme en gezellige dagen.

GERECHTEN van nonna Teresa

Ravioli fritti con la crema
Zoete ravioli met crème
Antonietta (vriendin van nonna Teresa)

BENODIGDHEDEN

Voor de vulling: 4 eierdooiers, 1,5 soeplepel fijne suiker,
2 soeplepels bloem, ½ geperste citroen

Voor de deegwaren: 400 g bloem, eiwit van 3 eieren, 1 volledig ei,
70 g reuzel, een beetje warm water, arachideolie

DE VULLING:

- o Meng de suiker met de eierdooiers en klop het op tot een geel mengsel.
- o Voeg de bloem en het citroensap toe.
- o Klop lichtjes op tot schuim.

RAVIOLIDEEG:

- o Stort de bloem op de werktafel en maak een kuiltje in het midden.
- o Vul het kuiltje met het eiwit en het volledige ei en voeg de reuzel toe.
- o Meng het geheel en voeg indien nodig een beetje warm water toe.
- o Kneed tot een vast deeg.
- o Rol de pasta uit, niet te dun, niet te dik (cfr. tagliatelle).
- o Haal ronde vormen uit het pastadeeg van ongeveer 7 à 8 cm diameter.
- o Vul het deeg met 1 koffielepel van de vulling.
- o Plooi het deeg in tweeën en druk de randen aan.
- o Frituur de ravioli, goudkleurig in een pan met arachideolie.

Serveer de koekjes bij koffie en of thee.

Nonna Guiseppina maakte van deze koekjes haar eigen variant. In de plaats van de beschreven vulling gebruikte zij steevast een schijfje appel. Voor het zoete effect voegde zij een beetje suiker toe. Het deeg kan ook in de oven gebakken worden. De koekjes worden dan ingesmeerd met een beetje olie en overgoten met honing.



Wiegelied van nonna Teresa

nonna Teresa droeg op zaterdag 18 juli 2007 in
het cafetaria van het rusthuis Herfstvreugde
voor aan haar kinderen en kleinkinderen:

Dorme bambino mio, dorme mio amore

Sulla tua candida'

Culla di trili,

Ti vedo ti ascolto le palpito del cuore.

Col fiato riscalderei le tue manine

Sul rosso labro d'Angelo biondo

*Tremando così baci tu sei la vita mia del
mio mondo*

Stella splendenti in cielo per la dei mare

TORENLAAN 69 EEN THUIS VOOR DE FAMILIE EN VRIENDEN

Als kleinzoon herinner ik mij het kleine mijnwerkershuis aan de Torenlaan 69 te Genk met zijn groentetuin waar nonno zorgde voor de verse bonen, tomaten, salade, oregano, basilicum enz. Helemaal achteraan in de tuin stond een schamel houten barakje. Het werd als een kaartenhuisje in elkaar gestoken, opgebouwd uit restanten van hout en asbestplaten. Daarin werden konijnen grootgebracht. Een grote perenboom en een druivelaar, die achter de autogarage stonden, zorgden tijdens de warme zomerdagen voor wat afkoeling.

Het huis waarin vijf kinderen opgroeiden en nonna Giuseppina kwam inwonen was eerder klein, maar het was och zo groot en vervuld van warmte en vriendschap. Een thuis voor familie en vrienden. De woonkamer was zeven bij vier meter. 's Zondags kwamen we met de familie samen, waar nonna ons verwende met enkele uren gezellig tafelen. We genoten er van de Italiaanse keuken waarvan de recepten in dit boek terug te vinden zijn. De keuken was aan de straatkant gelegen. Achteraan in een kleine veranda stond ook een kookfornuis en daar werden de Italiaanse koekjes gebakken voor bij de koffie. Tijdens de namiddag en de vooravond kwamen vrienden op bezoek. De kleine woonkamer was altijd groot genoeg voor nóg iemand erbij. "Mangia, mangia" zei nonna herhaaldelijk tegen de aanwezigen. Als we naar huis gingen, had nonna nog altijd wat koekjes of snoepjes achter de hand om mee te geven. Iets wat mijn moeder nu voor haar kleinkinderen ook doet.

Als kleinkinderen bleven we ook wel eens overnachten, zeker tijdens de jaarlijkse kermis in Zwartberg. Vanuit het raam van de slaapkamer konden we naar de kleurrijke kermis kijken. We sliepen in een ijzeren "twijfelaar". Ook nonna Giuseppina sliep in deze kamer. Het idyllische beeld van de kermis verdween toen

deze attractie van de Torenlaan naar het Cockerillplein tegenover de kerk van Zwartberg verhuisde.

Nonna Giuseppina verhuisde later naar een eigen slaapkamer, met een mooie grijsblauwe commode en een ovale spiegel. Het was het kamertje waarin nonno voordien zijn kapperssalon hield. Nonna Giuseppina zou dit kamertje gebruiken tot aan haar opname in het ziekenhuis en aansluitend het rust- en verzorgingstehuis Heiderust te Genk.

Brieven van Arcangelo Sabatino uit Argentinië en Giuseppe Sabatino uit Zuid-Frankrijk

Toen het huis van nonno en nonna werd verkocht mochten de kinderen en kleinkinderen als herinnering iets uit de woning meenemen. Ik koos voor de brieven die door Arcangelo en Giuseppe, twee nonkels, aan de familie zijn geschreven. Het zijn er een honderdtal, tot in de hoekjes van het briefpapier volgeschreven. Iedere brief zie ik als een Italiaans puzzelstukje. Ik heb het idee om de puzzel te maken en deze tentoon te stellen. Een tweede Piu o Meno-project tegen 12 december 2016 ? Een voorsmaakje.



Arcangelo Sabatino aan zijn moeder Giuseppina en zus Teresa

Merlo, 11 augustus 1962

Mijn liefste moeder

Hier de zoveelste brief in al die jaren. Wat een geluk dat gij in die tijd als alleenstaande moeder drie kinderen hebt kunnen grootbrengen en ons naar school hebt laten gaan. Ik dank u nog hiervoor, want wie had geweten dat ik ooit in dit verre land zou komen wonen om nooit meer terug te keren. Een land door jou zo gehaat omdat mijn vader hier een nieuw leven is begonnen.

Nu woon ik hier en alles wat ik heb is de troost dat ik zoveel mogelijk kom omdat ik zoveel van je houd. Liefste moeder, het is ook niet zo evident dat na al die jaren de band tussen ons zo hecht is. Er zijn veel land- en dorpsgenoten die al lang hier een ander leven hebben opgebouwd en hun vrouw en kinderen hebben achtergelaten. Maar mijn vader was niet zo. Hij wou dat jij, mama, liever naar hier zou komen. Maar je was een fiere vrouw en koos om in Delianuova te blijven en de drie kinderen alleen groot te brengen.

Het lot wou dat ik later als volwassen man ook naar hier wilde komen met de bedoeling mijn vader op te zoeken. Na 3 jaar zoeken vond ik zijn verblijfsadres, 3000 km verder hier vandaan maar hij was al een jaar overleden. Dorpsgenoten en burens vertelden mij dat mijn vader veel geleden had onder het gemis van zijn gezin.

Zo is het leven liefste moeder. Het is geen verwijt, want gij hebt uw best gedaan voor ons alle drie.

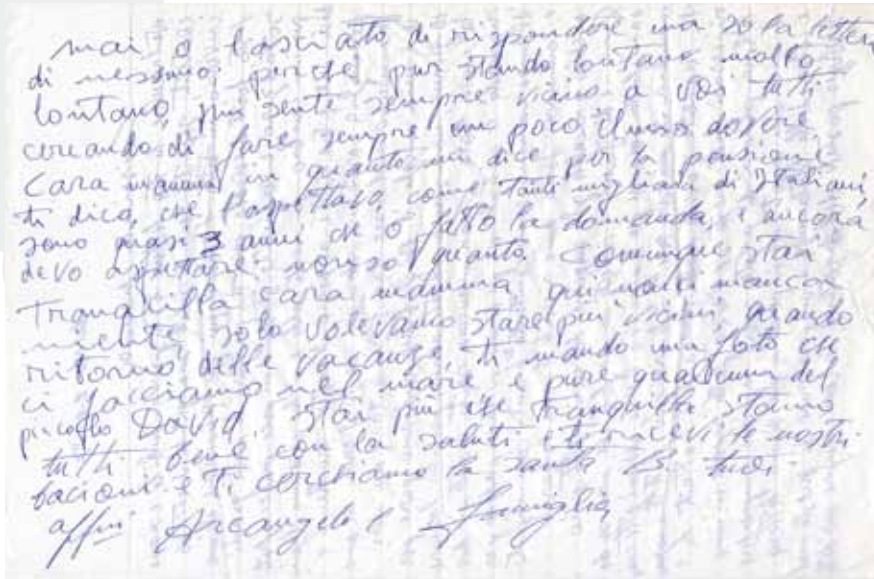
Dag lieve mama, wij denken aan jou en we hopen voor de derde maal terug naar Europa, en in het bijzonder naar België, te komen.

Ondertussen vraag ik uw zegen, de groeten van Remo, Teresa en jouw kleinkinderen,

Een dikke knuffel,
Uw zoon Arcangelo







Aan zijn neef Luciano Crisafulli

Merlo, 1 september 1968,

Liefste neef Luciano,

Ik vind het heel fijn dat gij mij zo'n mooie brief hebt geschreven. Ook in naam van mijn liefste moeder. Ik dank u uit mijn hart voor het verhaal van u en uw broer Nino. Ik ben blij dat jullie mekaar goed verstaan en hoop dat ik ook ooit deze lang verwachte reis naar mijn mooi vaderland Italië mag meemaken. Want deze droom laat mij niet los. Ik ben hiervoor aan het sparen en het zal er zeker van komen. Want een mens leeft niet alleen van brood en werken. Er is ook liefde voor de verre familie en het grote gemis van zoveel bekende plaatsen en streken. Ik mis die zo.

Ciao Luciano,

Ontvang van ons allemaal de beste groetjes en baci voor mijn liefste moeder, mijn zuster Teresa, mijn schoonbroer Giovanni en voor u allemaal een knuffel,

Zio Arcangelo

Giuseppe Sabatino

**Aan zijn moeder Giuseppina,
zuster Teresa en zijn schoonbroer
Giovanni**

Rocheville, 14 februari 1967

Liefste moeder en familie,

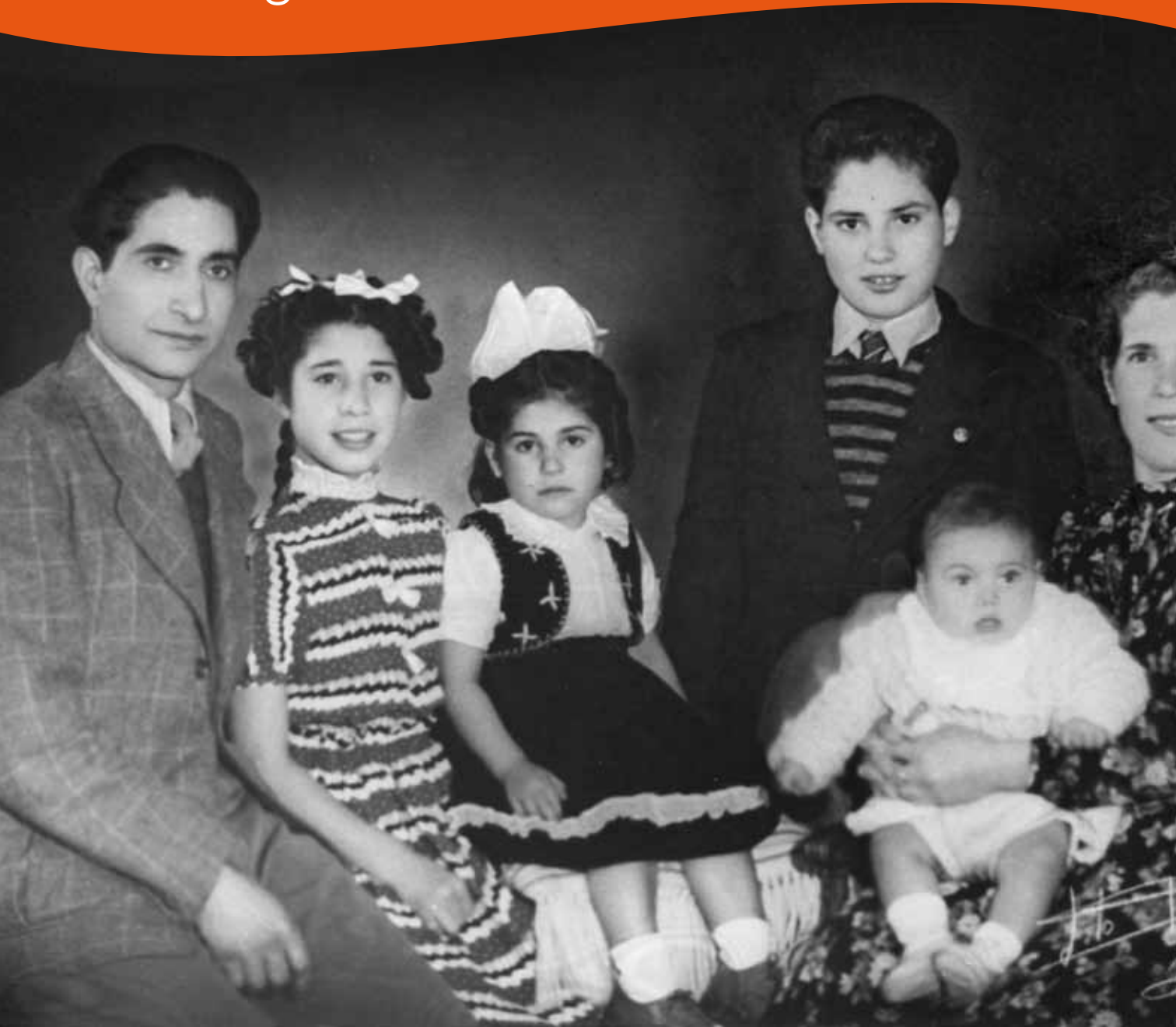
Vandaag hebben wij uw brief ontvangen. Wij zijn blij als wij post ontvangen van België en Argentinië. Wij vragen ons telkens af waarom het leven ons zo ver van mekaar heeft gedreven. We missen onze broer Arcangelo zo erg.

Liefste zus, wij zijn blij met de foto's die je aan ons opstuurde van Pina haar huwelijk. Het is een flink koppel. We wensen hun veel geluk toe en geef alvast veel groetjes. Pina is een flinke jonge vrouw geworden. Moesten wij haar op straat tegenkomen, we zouden haar niet herkennen.

Lieve moeder en familie, het is deze keer een korte brief, want er viel niet veel te vertellen. Moeder, ik vraag uw zegen en voor heel de familie een dikke knuffel.

Giuseppe Sabatino

Carissima mamma
ricevendo la tua lettera ti ringrazio subito, e siamo
contenti, sapete bene di salute, malgrado il cattivo
inverno in tutta l'Europa qui per televisione abbiamo
visto, forte medicato con temperature di molti gradi
sotto zero, e veramente stavamo un poco preoccupati
per un cambio, fa molto caldo e ci si passa bene
dici due o tre volte al giorno il nostro caro René e
famiglia arrivano domani da 75 giorni di anno
tra, corso nel mare 500 metri lontano da noi
io e mia moglie il 18 febbraio andiamo pure per
10 giorni, noi siamo andati assieme per non lasciare
la casa sola. Cara mamma sento piastre su del
riguardo, ti notiziò, se più di una volta si perdono per
il lungo cammino, sono contento di miei cari nipoti
e continuare. Jona anno ricevuto di miei augurio
anchio o ricevuto gli auguri del caro nipote mio
Pina e di Lina e Alberto con una foto che non so da
sua fatto però, se per lo meno vi è visto assieme alle car
mamma la mia cara sorella e le miei cari fratello e coga
ta veramente vi è visto molto bene a tutti l'attenti la
ringraziare foto, questo vi l'abbia fatto sapere in una
lettera prima di questa spero sappiano comprendere
le miei cari nipoti se si perdono più di una lettera
e colpa della lontananza, e un poco pure di questo mal
servizio postale dell'Argentina, io come sempre vi detto



TONI, LINA, PINA, LUCIANO, PIERO

Ieder vindt zijn eigen weg

Nonno Giovanni en nonna Teresa kregen samen 5 kinderen.

Toni en Lina zijn in Italië geboren en waren 11 en 9 jaar toen ze naar België vertrokken, eind 1947. Nonna was toen in verwachting van Pina. Luciano en Piero zijn in België geboren. Ze hebben allen goed hun weg gevonden. Het levensverhaal van mijn moeder Lina is al uitgebreid aan bod gekomen in dit boek.

Pina is na haar huwelijk in Antwerpen gaan wonen. Als ik aan haar denk, heb ik niet meteen herinneringen aan Italiaanse recepten, maar wel aan een bakkerij die zij met haar echtgenoot in Tongeren uitbaatte. Als kind mocht ik in de bakkerij helpen; het loon was een gebakje naar keuze.

Luciano is de liefde in het dorp van zijn ouders gaan zoeken. Zijn vrouw Teresa groeide op in Delianuova. Zij leven nu in Rome, een stad waar ik enkele verrassende vakanties doorbracht. De eerste keer was dat samen met Luc, het gevolg van een impulsieve beslissing aan de toeg van café 't Ploegske. Enkele jaren later bracht ik mijn zomervakantie weer door in deze prachtige stad. Luciano nam Ingrid en mij maar al te graag mee in zijn auto. Slapen zouden we in een tent. Zo kwam ik bij Gertje terecht, zij zou mij het nodige materiaal lenen. Gertje en vriendin Riet zagen een reis naar Rome ook wel zitten en zo vertrokken wij met ons 4 in de Mercedes van Luciano op reis. De tent werd uiteindelijk nooit opgezet; het huis van Luciano en Teresa in Formello, werd altijd opengesteld voor onverwachte gasten. Pas in de paasvakantie van 2011 keerden we terug, ditmaal met mijn gezin, mijn moeder, mijn schoonzus Mieke en mijn schoonbroer Herwig.

Ook Piero is voor de liefde teruggekeerd naar het geboortedorp van zijn ouders. Zijn huwelijk met Tina bracht heel de familie samen in Delianuova. We logeerden in oude vissershuisjes aan het strand van Palmi. Drinkbaar water haalden we dagelijks door flessen water te vullen aan een bron in de bergen. Voor het avondeten kwamen we samen aan geïmproviseerde tafels. We maakten kennis met de familie uit het verre zuiden en ondanks de vreemde taal kregen we het voor mekaar om samen te spelen.

Antonio Crisafulli (Toni)

Toni is na zijn studies naar Brussel getrokken om er als draaier en later als taxichauffeur te gaan werken. Met zijn echtgenote Jeanine kreeg hij drie kinderen: Gabriëlla, Aldo en Nadia. Hij kwam goed overeen met mijn vader Albert Pecquet. Voetbal was voor beiden een passie. In 2003 maakte hij met zijn zus Lina een nostalgische reis naar Delianuova waar ze de mooiste plekjes terug bezochten. In 2004 stierf hij na een slepende ziekte.



GERECHTEN van Toni

Ravioli con castagne
Zoete Ravioli met kastanjes

BENODIGDHEDEN

Voor de ravioli:

1kg bloem, 3 eieren, half zakje gist, 1 glas olijfolie, water, suiker

Voor de vulling:

500 g kastanjes, zoete marsala, de geraspte schil van 1 sinaasappel, cacaopoeder, suiker, honing

BEREIDINGSWIJZE

De vulling:

- o Pel de kastanjes, kook ze gaar en mix ze fijn.
- o Voeg er de Marsala, de schil van de sinaasappel, de cacaopoeder, de suiker en de honing aan toe.
- o Meng alles goed.

De ravioli:

- o Meng de bloem, de eieren, de gist, de olijfolie, het water en de suiker.
- o Knead met de handen en doe het deeg door een pastamachine.
- o Leg op de vellen pasta de kastanjevulling in kleine hoopjes. Leg er nog een pastavel over en maak er kleine ravioli van.
- o Bak in een diepe pan met wat arachideolie.

Lina Crisafulli

Voor mijn moeder Lina is koken altijd belangrijk geweest. Ondanks de drukte in het kapperssalon slaagde ze er steeds in om dagelijks een uitgebreide verse maaltijd op tafel te zetten. Tussen de kapsels door vond ze altijd wel een momentje om een verse minestrone, pastasaus of ragout op te zetten en langzaam verder te laten pruttelen.

Maar elke zondagvoormiddag stond de keuken in rep en roer. Dat was het moment van de week waarop er tijd was om uitgebreider en verfijnd te koken. Vooral mijn zus Ingrid werd ingeschakeld om mee te helpen. De afwas was nadien steevast voor mijn vader en de kinderen.

De keuken vulde zich telkens weer met de heerlijkste geuren. Dat kan ook niet anders want ze gebruikte altijd de beste producten. Ze raadt iedereen aan die haar gerechten wil uitproberen om steeds met goede producten uit de Italiaanse winkel te werken. De samenstelling van deze producten is anders en beter dan de meeste producten in de grootwarenhuizen. De olijfolie die ze gebruikt, laat ze overbrengen uit haar eigen dorp. Met de nodige zuinigheid behandelt ze deze olie als was het puur goud.



GERECHTEN van mijn moeder

Conchiglie di pesce Gevulde Sint Jacobsschelpen

BENODIGDHEDEN

200 g kabeljauwfilet, 100 g zalm, 100 g gemalen Parmezaanse kaas,
2 eetlepels fijn paneermeel, 1 ei, Italiaanse platte peterselie,
1 laurierblad, 1 blokje visbouillon, pezo, nootmuskaat, bloem, boter

BEREIDINGSWIJZE

- o Doe het laurierblad met het bouillonblokje in een kookpot en laat dit koken.
- o Blancheer de vis hier kort in en haal de vis uit de kookpot. Het is belangrijk dat er geen graatjes in de vis zitten.
- o Na het blancheren dient er ongeveer een halve liter water over te blijven voor de saus.
- o Voeg 1 dl melk toe aan de bouillon en bind ze op een heel laag vuur met de opgeloste bloem tot een dikke bechamelsaus.
- o Voeg de geplette vis, de peterselie, de kaas, boter, pezo en een beetje nootmuskaat toe aan de saus.
- o Kluts het ei en voeg bij de saus. Roer alles onder elkaar op een heel laag vuurtje tot een stevige massa.
- o Laat het geheel een nacht in de koelkast opstijven.
- o Vul de Sint Jakobsschelpen, bedek met een beetje paneermeel en een klein beetje boter.
- o Laat de Sint Jakobsschelpen gedurende 10 à 15 minuten grillen in de oven.

Dit recept werd door mijn moeder zelf uitgevonden. Ze heeft dit de eerste keer gemaakt op het feest van mijn plechtige communie. Deze gevulde Sint Jacobsschelpen zijn een ware delicatessen. Dit gerecht is geen typisch Italiaans gerecht maar een echt voorbeeld van hoe mijn ma experimenteert. Mijn moeder maakt ze sindsdien traditiegetrouw als voorgerecht klaar met de feestdagen. Dit gerecht wordt zeer warm geserveerd. Variaties met andere vis of met Sint Jacobsvrucht zijn uiteraard ook erg lekker.

GERECHTEN van mijn moeder

Pasta e fagioli Pasta met bonen

BENODIGDHEDEN

200 g gedroogde bruine bonen, 150 g knolselder,
3 dikke wortelen, 200 g prinsessenbonen, 100 g andijvie,
½ savooikool, 4 aardappelen, 1 grote ui,
2 of 3 teentjes knoflook, 400 g spaghetti, 2 blokjes vleesbouillon,
12 eetlepels olijfolie

BEREIDINGSWIJZE

- o Week de bonen een nacht.
- o Kook de bruine bonen bijna gaar in ruim water.
- o Zorg dat er voldoende vocht bij de bonen blijft. Als je water moet toevoegen moet dit kokend water zijn.
- o Snijd de groenten in kleine blokjes en voeg alles bij de bonen en laat nog een twintigtal minuten koken.
- o Kook de in kleine stukjes gebroken spaghetti voor de helft van de normale kooktijd in apart water en giet goed af.
- o Voeg deze samen met twee blokjes vleesbouillon en de olijfolie bij de bonen en laat de spaghetti verder al dente koken.

Dit gerecht is een maaltijdsoep.
De spaghetti kan ook vervangen
worden door andere kleine soorten
pasta of door rijst en naargelang
het seizoen kunnen de groenten
ook aangepast worden.
Kan gevolgd worden door vlees
en groenten maar ook door
stokbrood met een gevarieerde
kaasschotel en Italiaanse salami.

GERECHTEN van mijn moeder

Bollito - Brodo di pollo con polpettine Kippenbouillon met balletjes

BENODIGDHEDEN

Voor de kippenbouillon:

1 middelgrote soepkip, groene selder, 2 wortelen, 2 uien,
3 laurierbladeren, 1 blikje geconcentreerde tomaten,
2 of 3 teentjes knoflook, 2 blokjes kippenbouillon,
500 g pastina (heel kleine pasta)

Voor de soepballetjes:

250 g filet americain (gemalen biefstuk), 250 g gemengd gehakt,
75 g gemalen Parmezaanse kaas,
75 g gemalen pecorinokaas, 1 dikke teen knoflook,
2 soeplepels platte peterselie, 1 ei, 150 g paneermeel

BEREIDINGSWIJZE

Kippenbouillon:

- o Spoel de kip onder koud stromend water, snij ze in twee en verwijder de overbodige vetdeeltjes.
- o Doe de kip in en grote ketel en dompel hem goed onder water.
- o Breng de kip aan de kook maar schuim net voor de kook het water af.

De soep goed heet serveren met gemalen Parmezaanse kaas en afwerken met een beetje peterselie.

Deze heerlijke soep is nog mooier wanneer je ze met broodkorstjes met ei serveert. Snijd hiervoor brood in blokjes van twee cm en wentel deze in opgeklopt ei. Bak ze kort in een pan met een klein beetje olie. Direct serveren met vers gesnipperde peterselie in de hete soep.

- o Voeg de laurierbladeren toe en laat ongeveer anderhalf uur (afhankelijk van het volume van de soepkip) zachtjes koken.
- o Snij de andere groenten niet te fijn en voeg ze samen met de tomatenpuree en de bouillonblokjes toe.
- o Laat het geheel nog 30 minuten zachtjes koken.
- o Indien nodig tijdens het kookproces wat heet water toevoegen.

Soepballetjes:

- o Meng het vlees met de geperste knoflook en de fijn gesneden platte peterselie. Voeg het paneermeel, de gemalen kaas en het ei toe.
- o Kneed alles goed onder elkaar en maak van het mengsel kleine soepballetjes.

AFWERKING VAN DE BOLITO:

- o Kook de pastina gedurende de helft van de voorgeschreven tijd.
- o Giet de pastina af met de gebruikte kookpot (niet in het vergiet) zodat er een beetje vocht in blijft.
- o Voeg de soepballetjes en de gewenste hoeveelheid kippenbouillon toe aan de pastina en laat deze gedurende de overige voorgeschreven tijd al dente koken.



GERECHTEN van mijn moeder

Pasta e ceci
Pasta met kikkererwten

BENODIGDHEDEN

250 g spaghetti, 400 g ceci (kikkererwten), 10 rijpe gepelde tomaten, 2 wortelen, 2 stengels groene selder, 1 blokje groentebouillon, 4 eetlepels olijfolie, 1 laurierblad, 2 teentjes knoflook, een takje rozemarijn, zout, gemalen Parmezaanse kaas

Ceci kun je best kopen in een Italiaanse winkel.

BEREIDINGSWIJZE

- o Was de ceci en controleer of er geen steentjes tussen zitten.
- o Laat de ceci gedurende twaalf uren weken in een grote kom met veel water en twee lepels zout.
- o Meng alles goed onder mekaar met een houten lepel.
- o Voeg de dag nadien lauw water toe zodat de ceci goed onder water staan.
- o Breng de ceci zachtjes aan de kook gedurende een uur.
- o Voeg dan de fijn gesneden groenten toe en laat nog een half uur zachtjes koken. Indien nodig heet water toevoegen.
- o Kook ondertussen de in korte stukjes gebroken spaghetti tot de helft van de normale kooktijd en giet ze af.
- o Voeg ze bij de ceci samen met een groentebouillonblokje en de olijfolie en laat de pasta verder al dente koken.
- o Proef of de ceci genoeg gezouten is.
- o Dien op in een soepbord en bestrooi rijkelijk met Parmezaanse kaas.

Pasta ceci is een
voedzaam en goedkoop
gerecht.

GERECHTEN van mijn moeder

Lenticchie con pancetta Linzen met pancetta

BENODIGDHEDEN

200 g linzen (liefst kleine Spaanse linzen), 200 g pancetta of blokjes spek, 3 verse rijpe tomaten, 2 wortelen, 2 stengels selder, 1 ui, 1 teentje knoflook, 1 eetlepel basilicum, 1 groot laurierblad, 5 eetlepels olijfolie, 200 g spaghetti, 1 bouillonblokje, pezo

BEREIDINGSWIJZE

- o Bak het vlees en voeg de ui en daarna de knoflook toe.
- o Snijd de tomaten, de wortelen en de selder in kleine blokjes en voeg samen met de basilicum en het laurierblad toe.
- o Laat een beetje sudderen en doe de gewassen linzen erbij.
- o Voeg water toe zodat het geheel ongeveer 8 cm onder water staat.
- o Breng zachtjes aan de kook gedurende ongeveer een half uur.
- o Blijf regelmatig roeren en voeg indien nodig wat kokend water toe.
- o Kook ondertussen de gebroken spaghetti tot 5 minuten voor de normale kooktijd. Giet de spaghetti af en voeg toe bij de linzen.
- o Laat verder koken tot de spaghetti al dente is.



Lenticchie kunnen ook als warme groente bij een ander gerecht gegeten worden en ditmaal zonder pasta.
Lenticchie bevatten zeer veel ijzer. Het is een gezonde maaltijd voor iedereen die een tekort aan ijzer heeft.



GERECHTEN

van mijn moeder

Pizza Lina

Pizza volgens de eigen creatie van mijn moeder

BENODIGDHEDEN

Voor het deeg

1 blokje verse gist; ½ kg bloem (Zero-Zero), ½ kopje olijfolie, zout, 1 grote kop lauw water

Voor het beleg:

1 courgette, champignons, zwarte olijven, mozzarella (eventueel vervangen door jonge kaas), ansjovis, Parmezaanse kaas, pecorino kaas

Voor de saus:

1kg tomaten, basilicum, oregano, 2 teentjes geperste knoflook, 2 uien, 1 kg gezeefde tomaten

BEREIDINGSWIJZE

Bereid eerst de saus:

- o Breng olijfolie aan in een kookpan en laat hierin de ui glazig bakken.
- o Voeg de gezeefde tomaten samen met de geperste look en de basilicum toe en laat de saus een uur op een laag vuurtje lichtjes sudderen.
- o Laat de saus afkoelen want de saus moet koud zijn wanneer ze op de pizza verwerkt wordt.

Maak het deeg klaar:

- o Los de gist op in een grote kop lauw water.
- o Doe de bloem in een grote hoge kom en maak er een kuiltje in. Houd 1 tas bloem over om later te gebruiken bij het kneden van het deeg.

- o Voeg de olijfolie toe aan de bloem.
- o Voeg geleidelijk en al roerend de opgeloste gist toe.
- o Meng goed en kneed, besprenkel af en toe met lauwwater.
- o Dek het deeg goed af in de kom en laat een uur rijzen op een plaats op kamertemperatuur (niet op een koude plaats).

Vorbereitung pizzabeleg:

- o Snijd de mozzarella in schijfjes en laat de ansjovis uitlekken.
- o Bak de courgettes, de ajuinen en de champignons glazig in een beetje olijfolie. Het beleg moet droog gebakken zijn, dus niet teveel olie gebruiken.

Pizza Lina:

- o Rol het deeg uit. Niet te dun maar eerder onregelmatig.
- o Plaats het uitgerolde deeg op een ingevette ovenplaat.
- o Verwarm de oven voor op 180°C.
- o Breng de saus aan op het deeg. Let op: niet te veel, enkel het deeg wat bedekken.
- o Verdeel het beleg, de olijven, de oregano en de kaas over het deeg.
- o Plaats de ovenplaat tussen het midden en de ovenbodem en laat de pizza gaar bakken gedurende 20 à 25 minuten op 180 graden.

Familieweetjes:

Pizza is eigenlijk geen Calabrees gerecht. Mijn moeder kan zich niet herinneren dat ze bij haar ouders ooit pizza at. Ze heeft pizza's pas later leren kennen en zelf proberen te maken tot groot genoeg van de kinderen en vooral de kleinkinderen. Nu wordt er regelmatig een stukje pizza gegeten.



GERECHTEN van mijn moeder

Lasagna al forno
Lasagne in de oven

BENODIGDHEDEN

500 g lasagnedeeg, 1 maal 'Il sugo di nonna Teresa',
250 g dun gesneden champignons, 100 g geraspte Parmezaanse kaas,
4 eieren, 150 g mozzarellakaas, een ovenschotel met hoge rand

BEREIDINGSWIJZE

- o Bak de champignons gaar.
- o Snijd de mozzarellakaas en de hardgekookte eitjes in schijfjes.
- o Bedek de bodem van de ovenschotel met een laagje tomatensaus.
- o Breng bovenop de tomatensaus over heel de oppervlakte een laag lasagnedeeg aan.
- o Breng opnieuw een laag saus aan met mozzarellakaas, champignons, schijfjes ei en gemalen Parmezaanse kaas.
- o Dit herhalen tot aan de rand van de ovenschotel.
- o De ovenschotel gedurende een veertig minuten tijd in de oven bakken.

Let op: de tomatensaus mag je niet te dik aanbrengen, anders valt de lasagne uit elkaar.

Lasagne wordt meestal als hoofdgerecht geserveerd, maar ook in kleine porties als voorgerecht en zelfs als aperitiefhapje. Gemalen Parmezaanse kaas en brood mee serveren.

Indien gewenst kan je fijn gesneden courgettes en paprika bij de tussenlagen toevoegen.

In verschillende Italiaanse winkels kan vers lasagnedeeg gekocht worden. Mijn moeder bakt soms ook wel eens flinterdunne pannenkoekjes om dit gerecht mee klaar te maken.

GERECHTEN van mijn moeder

Riso di Lina

Rijst volgens het recept van mijn moeder

BENODIGDHEDEN

250 g rijst (Gallo), 1 grote ui, 2 teentjes knoflook, 4 rijpe tomaten, 4 basilicumblaadjes, 2 eieren, een handvol fijn gesneden peterselie, 4 à 5 eetlepels olijfolie, 75 g gemalen provolone piccante

BEREIDINGSWIJZE

- o Spoel de rijst goed en kook ze al dente in een grote kookpot gezouten water.
- o Giet de rijst goed af in een zeef.
- o Terwijl je de rijst kookt, maak je in een kleine kookpan een saus met de olijfolie, de tomaten, de ui, de knoflook en de basilicum. Kruid met peper en zout en laat een tiental minuten pruttelen.
- o Voeg dit sausje bij de rijst samen met de geklutste eieren.
- o Voeg tenslotte de kaas en de gesneden peterselie toe.
- o Dit geheel goed mengen en goed heet opdienen.

Mijn moeder serveert dit graag met kabeljauw op eigen vocht. Maar ook bij scampi's is dit gerecht erg lekker.

GERECHTEN van mijn moeder

Melanzane sott'olio Opgelegde aubergines

BENODIGDHEDEN

2 grote aubergines, 5 eetlepels olijfolie, 1 eetlepel oregano, zeezout, 2 teentjes knoflook

BEREIDINGSWIJZE

- o Snijd de aubergines in plakjes, blancheer ze in kokend water met zeezout en laat ze lang uitlekken.
Zorg ervoor dat het vocht er volledig uit is.
- o Maak een sausje door de olijfolie, de oregano en de geperste look onder elkaar te mengen.
- o Laat het sausje intrekken in de aubergines.

Melanzane sotto olio kan gerveerd worden met stokbrood, koude of gebakken aardappelen. Maar ook als antipasta is dit zeer lekker met wat ricotta of provolone.

GERECHTEN van mijn moeder

Zucchini grigliate Gegrilde courgettes

BENODIGDHEDEN

2 courgettes, 100 g zwarte olijven, platte peterselie,
2 teentjes knoflook, 300 g parmezaanse kaas, olijfolie, pezo

BEREIDINGSWIJZE

- o Snijd de courgettes in schijfjes van één cm dik en besprenkel met olijfolie.
- o Smeer de schijfjes in met een beetje olijfolie en gril ze in de oven of in een grillpan.
- o Haal de courgette uit de pan of grill en bestrooi lichtjes met knoflook, Parmezaanse kaas en gehakte peterselie.
- o Serveer met brood of een pasta en zwarte olijven.

Gegrilde courgette kunnen als voorgerecht met brood geserveerd worden of als aperitiefhapje met bruschetta (gegrild gesneden Frans brood).

Ook lekker bij een pasta (spaghetti, dunne tagliatelle) met of zonder tomatensaus.

GERECHTEN van mijn moeder

Sedano rapa ripieno, con scampi
Gevulde knolselder met scampi's

BENODIGDHEDEN

Eén mooie knolselder met weinig wortels, prosciutto (Italiaanse gerookte hesp), zachte provolonekaas, gemalen Parmezaanse kaas, gemalen pecorino piccante, 2 eetlepels paneermeel, 2 eetlepels bloem, eieren, olijfolie en arachideolie, scampi's, 2 teentjes knoflook, peterselie, witte wijn

BEREIDINGSWIJZE

- o Snijd de knolselder in schijven van ongeveer 1 cm en verwijder de schil. Snijd ze indien ze groot zijn in twee.
- o Laat water koken en voeg een groenteblokje toe en blancheer de knolselder hierin.
- o Neem de selder heel voorzichtig uit de kookpan en laat hem uitlekken en goed afkoelen.
- o Neem twee gelijke schijfjes en beleg deze met een plakje provolone en een plakje prosciutto.
- o Kluts de eieren en voeg goed peper en zout toe. Wentel de selderschijven voorzichtig in dit mengsel.
- o Meng de gemalen kaas met het paneermeel en de bloem.
- o Paneer heel voorzichtig de belegde selderschijven, voeg ze goed samen en leg ze uiteen in een schaal, dek af met plasticfolie en laat een nacht rusten in de koelkast.
- o Bak de selderschijven net voor het eten in de gemengde olie.
- o Serveer warm.
- o Maak de scampi's zuiver. Bak ze lichtjes in olijfolie met knoflook.
- o Blus met witte wijn en voeg fijngesneden peterselie toe.
- o Bind lichtjes met bloem.



GERECHTEN van mijn moeder

Bistecca impanata Gepaneerde rundslapje

BENODIGDHEDEN

Per persoon 3 stukjes zeer fijn gesneden rundslapjes, paneermeel, verse gemalen Parmezaanse- of pecorinokaas, 1 à 2 eieren, salade, tomaten, rode uien, olijfolie, knoflook, pezo, arachideolie

BEREIDINGSWIJZE

Voor het vlees:

- o Spreid de lapjes vlees op de werktafel.
- o Pel de look en bestrijk het vlees ermee langs beide zijden.
- o Meng het paneermeel met de gemalen kaas.
- o Kluts voldoende eieren om het vlees te kunnen paneren en kruid met peper en zout. Zorg ervoor dat het vlees goed bedekt is.
- o Paneer het vlees en bak in een weinig arachideolie.

Voor de salade:

- o Bereid de salade met een vinaigrette op basis van olijfolie, balsamico, look en rode ui. Voeg verse tomaten

In plaats van rundslapjes kunnen ook kalfoenlapjes of kalfslapjes gebruikt worden.

Dit gerecht serveert mijn moeder zeer regelmatig na een pasta als secondi piatti.

Het fijne aan dit gerecht is dat je de bistecca op voorhand kan bakken en gewoon even in de oven kan opwarmen. Dit vlees moet niet heet zijn, gewoon een beetje opwarmen is voldoende.

Op onze reis in Rome verraste Teresa ons ook met deze lekkernij. Zij maakte er echter haar eigen light versie van. Zij bakte het vlees niet in een pan maar ze bereidde dit in een warme luchtoven zonder vetstof. We stonden er allemaal versteld van dat dit nagenoeg dezelfde smaak opleverde als de bistecca die we van mijn moeder gewend zijn. En nog een stuk gezonder ook!

GERECHTEN van mijn moeder

Involtini di carne Gevulde vleesrolletjes

BENODIGDHEDEN

dun gesneden lapjes runds- of kalfsvlees, 500 g gemengd gehakt, knoflook, platte peterselie, 1 grote ajuin, 1 rijpe tomaat, 75 g gemalen Parmezaanse kaas, 75 g gemalen pecorinokaas, 4 eetlepels bloem, 2 eetlepels witte droge wijn, pezo, tandenstokers, arachideolie, olijfolie

BEREIDINGSWIJZE

- o Bak het gehakt aan in olijfolie en voeg de gesnipperde ajuin en de wijn toe.
- o Laat even droog bakken en voeg de ontpitte tomaat toe.
- o Haal het mengsel van het vuur, doe het geheel in een hoge kom en stamp fijn met een stamper.
- o Voeg de kaas, de geperste knoflook en de fijngesneden peterselie toe aan het geheel.
- o Laat afkoelen en plaats het vulsel gedurende enkele uren of een nacht in de koelkast.
- o Leg anderhalve eetlepel vulsel op elk lapje vlees. Plooi het lapje goed dicht en maak het vast met een tandenstoker.
- o Wikkel even in bloem en bak in een pan in niet te hete olie.

Involtini di carne wordt
traditioneel gegeten als secondi
piatti, bij voorkeur met
warme groenten zoals gestoofd
witloof of erwten en brood.
In plaats van runds- of
kalfsvlees kan ook kalkoenfilet
gebruikt worden.

GERECHTEN van mijn moeder

Sugo con polpette
Balletjes in tomatensaus

BENODIGDHEDEN

Voor de tomatensaus:

700 g gezeefde tomaten, 250 g gemengd gehakt, 1 kleine stengel groene selder, 1 kleine wortel, 1 teentje knoflook, olijfolie, basilicum, oregano, pezo

Voor de polpette:

500 g gemengd gehakt, 1 ei, 1 of 2 teentjes knoflook, 50 g gemalen Parmezaankaas, 50 g pecorinokaas, 2 eetlepels fijngesneden platte peterselie, enkele eetlepels paneermeel, pezo
Spaghetti en gemalen Parmezaanse kaas

Voor de tomatensaus:

BEREIDINGSWIJZE

- o Bak het vlees aan in een beetje olijfolie.
- o Voeg de ajuin toe en daarna de fijngesneden look.
- o Als het vlees goed aangebakken is, voeg je de gezeefde tomaten toe met de selder (stengel in 2 gebroken) en de wortel. Deze worden nadien uit de saus gehaald.
- o Laat de saus ongeveer anderhalf uur op een laag vuurtje sudderen.
- o Voeg het laatste kwartier de basilicum en een beetje oregano aan de saus toe.

Voor de polpette:

- o Leg het vlees in een ruime kom en meng goed met de andere ingrediënten.
- o Maak hiervan gehaktballen (polpette).

Afwerking:

- o Voeg de polpette het laatste half uur aan de saus toe.
- o Kook ondertussen de spaghetti al dente en serveer deze samen met de polpette en gemalen kaas.



De polpette zijn ook erg lekker
wanneer je ze apart in olie bakt
en met een salade en brood eet.

GERECHTEN van mijn moeder

Scampi con purè di patate
Scampi met aardappelpuree

BENODIGDHEDEN

6 grote scampi's per persoon, 1 kg aardappelen, 1 ajuin, peterselie, 4 teentjes knoflook, olijfolie, maïzena, 1 ei, nootmuskaat, 2 eetlepels gemalen peccorinokaas, melk, cognac, pezo

BEREIDINGSWIJZE

Voor de scampi:

- o Maak de scampi's goed proper door de schaal en het darmkanaaltje te verwijderen.
- o Doe 4 tot 5 eetlepels olijfolie in een bakpan. Bak de fijngesneden knoflook lichtjes aan en voeg de scampi's toe samen met wat cognac en de peterselie.
- o Voeg water toe zodat de scampi's bedekt zijn.
- o Kruid met pezo en bind het geheel met maïzena.
- o Laat een tweetal minuten sudderen op een heel laag vuur.

Voor de puree:

- o Kook de aardappelen bloemig, giet af en pureer.
- o Stoof in een aparte kookpan de fijngesneden ajuin glazig en voeg toe aan de puree, samen met de fijngesneden peterselie, een ei, pezo, nootmuskaat, de kaas en een beetje melk.

Serveer de scampi's goed warm met de aardappelpuree of rijst, samen met warme groenten zoals gestoofde broccoli of gebakken witloof met een beetje honing.

Pina Crisafulli

Bescheiden, met verborgen talenten waarvoor ik veel waardering heb. Pina is geen grote keukenpiet. Haar druk leven als alleenstaande in Antwerpen zullen hierin een rol spelen. Als kind ging ik bij haar op vakantie in Tongeren, waar ze samen met haar echtgenoot een warme bakkerij uitbaatte. Zij kregen twee kinderen, Karine en Walter. Karine is op haar beurt getrouwd met Giorgio, een Italiaan uit Sardinië en heeft zich ondertussen de allures van een echte 'mamma' aangemeten.



GERECHTEN

van tante Pina

Risotto con verdure e carne macinata

Risotto met groenten en gehakt

BENODIGDHEDEN

1 rode, 1 groene en 1 gele paprika, 1 courgette, 1 grote sappige tomaat, 2 teentjes knoflook, 150 g risottorijst, 250 g gemengd gehakt, 100 g Parmezaanse kaas, 1 eetlepel olijfolie, 1 half glas rode wijn, pezo

BEREIDINGSWIJZE

- o Snijd de groenten in kleine vierkantjes van ongeveer 2cm, laat deze ongeveer 10 minuten blancheren en giet af.
- o Laat ondertussen het gehakt bruinen in de olijfolie.
- o Voeg daarna de knoflook toe.
- o Laat deze even meebakken en haal de knoflook er terug uit.
- o Kook de rijst een 10-tal minuutjes en giet goed af.
- o Voeg de wijn bij het gehakt en laat deze volledig intrekken zodat het gehakt krokant is.
- o Meng het gehakt en de rijst met de groenten.
- o Peper en zout toevoegen en het geheel nog even zachtjes laten koken tot de rijst gaar is.
- o Indien nodig een klein beetje water toevoegen.



Luciano Crisafulli - Teresa Potit 

Luciano werd beïnvloed door de Genkse, Calabrese en Romeinse cultuur. Hij is in Genk geboren en heeft er een 20-tal jaren gewoond. Zijn liefde bracht hem bij Teresa in Delianuova. Ze hebben samen een aantal jaren in Genk gewoond maar verblijven ondertussen al meer dan veertig jaar in Rome. Teresa is een goede kokkin en heeft Luciano gedurende al die jaren kunnen verwennen met eten dat minstens zo lekker is dan hij bij zijn thuis gewend was. Toch mist hij nu en dan een aantal Belgische gerechten. Wanneer hij in Genk aankomt, gaat hij altijd meteen naar een goede frituur. Meestal wordt hij bij iemand van de familie uitgenodigd om een lekkere portie mosselen te eten. Momenteel tracht hij Limburgse vlaaien in Rome aan de man te brengen.

GERECHT van Teresa

Lasagna con spinaci
Lasagne met spinazie

BENODIGDHEDEN

500 g lasagnedeeg, 1 maal het basisrecept van tomatensaus, 250 g dun gesneden champignons, 150 g gemalen Parmezaanse kaas, 4 eieren, 200 g mozzarellakaas, spinazie, ovenschotel met hoge rand

BEREIDINGSWIJZE

- o Bereid de tomatensaus (zie Il sugo di nonna Teresa).
- o Was de spinazie en de champignons en bak ze kort aan in wat olijfolie met wat look. Kruid met peper en zout.
- o Snijd de mozzarellakaas en de hard gekookte eitjes in schijfjes.
- o Bedek de bodem van de ovenschotel met een laagje tomatensaus.
- o Breng bovenop de tomatensaus, over heel de oppervlakte, een laag lasagnedeeg aan. Opnieuw een laag saus aanbrengen, met spinazie, champignons, mozzarellakaas, schijfjes ei en gemalen Parmezaanse kaas. Dit herhalen tot aan de rand van de ovenschotel.
- o De ovenschotel gedurende ongeveer een half uur in een voorverwarmde oven bakken.

Piero Crisafulli – Tina Costarella

De Italiaanse familiegewoontes- en recepten worden gekoesterd. Piero heeft als jonge man zijn eerste sporen verdiend in de horeca, als kok en als traiteur. Samen met Tina en de kinderen hebben zij de meeste gewoontes van hun eigen ouders overgenomen. Aan huis komen bij Piero en Tina roept de sfeer op van bij nonno en nonna. De warme en gastvrije omgeving vinden we terug in hun huis in As. Piero is een zorgzame vader en fijne oom. Tina heeft een belangrijke bijdrage aan dit boek geleverd. Niet alleen met recepten, maar het familieverhaal zijn ook door haar ingekleurd.



GERECHTEN

van Tina en Piero

Stracciatella

Kippenbouillon met eieren en kaas

BENODIGDHEDEN

1/2 soepkip, 1,5 theelepel fijngehakte bladpeterselie, 1 ui, 50 g wortelen, 1 stengel grof gehakte bleekselder, knoflook, 80 g vers gemalen Parmezaanse kaas, 3 losgeklopte eieren, 1 blokje kippenbouillon, 40 g paneermeel, 2 kruidnagel, zout

BEREIDINGSWIJZE

- o Doe de kip in een grote kookpot.
- o Voeg water toe zodat de kip volledig onder water staat en laat koken. Vergeet niet dat een laag vuur en zachtjes pruttelen zeer belangrijk zijn om een goede bouillon te verkrijgen.
- o Verwijder eerst het schuim dat komt bovendrijven en voeg nadien de ui, de wortelen en de selder toe en doe het bouillonblokje er bij. Zout tenslotte naar smaak.
- o Zet het vuur laag en laat de bouillon zo'n 3,5 uur verder pruttelen.
- o Zeef de bouillon in een kom, laat hem afkoelen en zet in de koelkast.
- o Laat het vet op het oppervlak stollen en verwijder dit.
- o Meng het paneermeel in een kom met de kaas, de eieren, de knoflook en een mespunt zout.
- o Snijd de kip in kleine stukjes.
- o Verhit de bouillon met de stukken versneden kip.
- o Schep daarvan een soeplepel bij het mengsel en roer het glad.
- o Breng de bouillon aan het koken, roer er het eierenmengsel door. Dit mengsel komt dan in één stuk bovendrijven. Maak het klein met een vork.
- o Schep de soep in een terrine en bestrooi hem met peterselie.
- o Dien de soep heet op.

GERECHTEN van Tina en Piero

Arancini Rijstballen

BENODIGDHEDEN

100 g gemengd gehakt, 500 g tomatensaus (zie Il sugo di nonna Teresa), 200 g Italiaanse witte rijst, 50 g krul-peterselie, 1 ui, 2 eetlepels doperwten, Parmezaanse kaas, 1 bol mozzarella, 8 eetlepels paneermeel, 1 ei, pezo

BEREIDINGSWIJZE

Voor de rijstballen:

- o Kook de rijst gaar en laat deze daarna in een grote schaal afkoelen.
- o Voeg een rauw ei toe en naar smaak wat gehakte peterselie, peper, zout en Parmezaanse kaas.
- o Meng alles samen en maak rijstballetjes ter grootte van een appelsien.
- o Maak in ieder balletje een kuiltje, en vul dit met de vulling die hieronder beschreven wordt.
- o Sluit daarna het balletje met wat rijst. De vulling moet goed in het midden van de balletjes zitten.
- o Rol deze dan achtereenvolgens door een opgeklopt ei en paneermeel.
- o Verhit de olie in een friteuse tot 180°C of totdat een stukje oud brood in 30 seconden bruin is.
- o Frituur de kroketten in de hete olie tot ze mooi egaal goudbruin gebakken zijn.
Laat ze op keukenpapier uitlekken en dien ze op.

Voor de vulling:

- o Bak een fijn gesneden ui in een pan met wat olijfolie.
- o Voeg daarna het gehakt toe en bak dit ook kort aan.
- o Voeg de tomatensaus en doperwten toe.

Arancini kunnen als hoofdgerecht met groenten en brood gegeten worden.
Ook als aperitiefhapje, maar dan in een kleiner formaat, zijn ze erg lekker.



GERECHTEN van Tina en Piero

Crocchette di formaggio Kaaskroketten

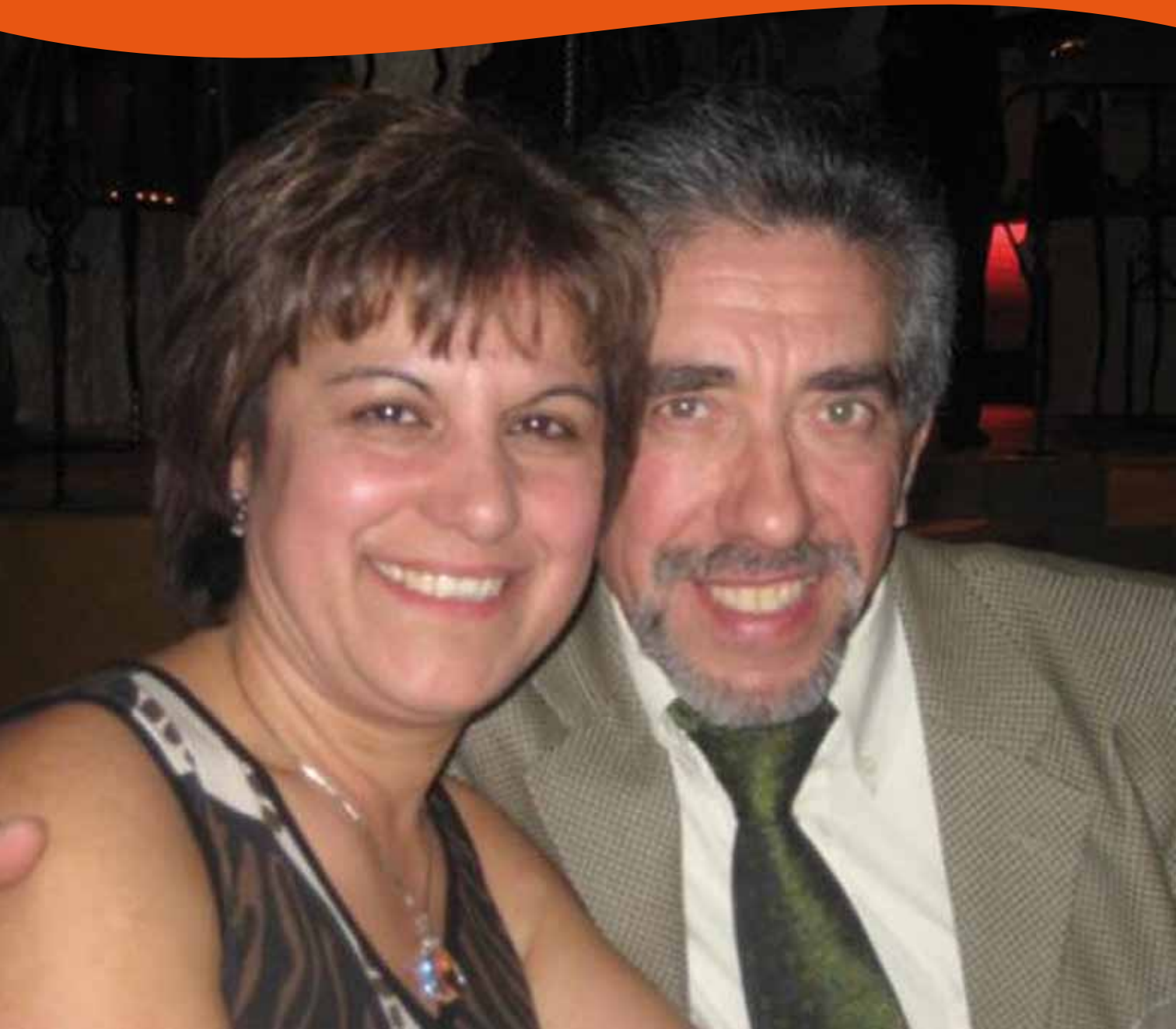
BENODIGDHEDEN

225 g boter (Planta), 300 g bloem, 1 l volle melk, 250 g gemalen Parmezaanse kaas (reggiano), ½ citroensap, schijfjes citroen, paneermeel, eieren, pezo

BEREIDINGSWIJZE

- o Laat de boter smelten, voeg de bloem toe en meng goed.
- o Voeg langzaam al roerend de melk toe en maak een dikke bechamelsaus.
- o Als het geheel een vaste massa is geworden, neem je de ketel van het vuur en voeg je de Parmezaanse kaas toe.
- o Meng goed tot de kaas gesmolten is, voeg wat peper en zout toe en het sap van de citroen.
- o Neem een platte bakvorm, breng op de bodem foliopapier aan en plaats de kaasbereiding in de bakvorm.
- o Strijk de kaasbereiding goed uit elkaar, plaats bovenop foliopapier, laat afkoelen.
- o Plaats het geheel 1 nacht in de koelkast. Indien het kaasmengsel niet stevig genoeg is, leg het een 2-tal uren in de diepvriezer.
- o Plaats het geheel op een houten snijplank, snijd in vierkante vormen van vijf cm.
- o Wentel de kaasblokjes in bloem en schud ze een beetje af.
- o Kluts enkele eierdooiers zonder het eiwit.
- o Dompel de kaasblokjes aan beide zijden in het ei en in het paneermeel.
- o Bak de kaaskroketjes op 180°C in de friteuse en serveer ze met een schijfje citroen en bestrooi met en beetje gemalen parmezaankaas.

Crocchette di formaggio zijn
erg lekker als voorgerecht
of als aperitiefhapje.



Derde generatie



GERECHTEN

van Tina en Piero

Parmigiana
Ovenschotel met courgettes

BENODIGDHEDEN

6 middelgrote courgettes, tomatensaus zonder gehakt, 1 ui, 1 teentje knoflook, 3 eieren, olijfolie, 250 g gemalen Parmezaankaas, 15 schijven Provola dolce, 4 sneetjes prosciutto cotto, basilicum, paneermeel

BEREIDINGSWIJZE

- o Bereid de tomatensaus met gepelde tomaten, ajuin, knoflook en basilicum.
- o Was de courgettes en snijd ze in de lengte in schijven van één cm.
- o Bak de courgettes lichtbruin in een beetje olijfolie met wat knoflook.
- o Neem een ovenschaal en schik daarop in lagen eerst de tomatensaus , de gebakken courgettes, de provola en de prosciutto, geklutst ei, de parmezaan en de basilicum en een beetje paneermeel.
- o Herhaal dit tot de schaal vol is.
- o Je moet hierbij altijd eindigen met een laagje tomatensaus, geklutst ei en parmezaan.
- o Plaats de schaal in de voorverwarmde oven op 200°C gedurende een dertigtal minuten.

GERECHTEN van Tina en Piero

Porcini al forno
Eekhoorntjesbrood in de oven

BENODIGDHEDEN

4 porcini (eekhoorntjesbrood), 2 teentjes knoflook, oregano, olijfolie, peterselie, pezo

BEREIDINGSWIJZE

- o Maak de porcini zuiver met een vochtige doek.
- o Snijd de porcini in dikke schijven en leg ze in een ovenschotel.
- o Breng op smaak met olijfolie, peterselie, oregano, knoflook en pezo.
- o Plaats in de oven gedurende twintig minuten op 200°C.

Porcini kun je tijdens de maanden september en oktober in de loofbossen vinden, een fijne herfstactiviteit die we vroeger met Piero en Tina deden. Daarna werden de porcini door Tina klaargemaakt.
Heerlijk!



GERECHTEN van Tina en Piero

Osso Buco
Kalfschenkel

BENODIGDHEDEN

Voor de saus (10 personen):

12 dozen gepelde tomaten, 4 uien, 4 teentjes knoflook, 5 stengels groene selder, 7 wortelen, 1 laurierblad, olijfolie, pezo

Voor de Osso Buco:

10 stuks Osso Buco (kalfs- of kalkoenschenkel), bloem, pezo, bakboter, witte wijn "Blanc de Blanc", citroen, peterselie

BEREIDINGSWIJZE

Bereid de tomatensaus:

- o Doe de olie in een pan en stoof de ui, de selder, de wortelen aan tot ze zacht zijn.
- o Mix de gepelde tomaten en voeg ze samen met de peper, het zout, het laurierblad en de knoflook toe.
- o Laat het geheel een vijftiental minuten lichtjes koken.

Bereid de Osso Buco:

- o Wentel het vlees met peper en zout in bloem.
- o Bak beide kanten goudbruin in olijfolie.
- o Voeg een halve uitgeperste citroen toe.

Osso Buco wordt met rijst
of tagliatelle gegeten samen
met warme groenten en/of
salade met vinaigrette.

Bereid de Osso Buco:

- o Wentel het vlees met peper en zout in bloem.
- o Bak beide kanten goudbruin in olijfolie.
- o Voeg een halve uitgeperste citroen toe.
- o Vervolgens voeg je een goede scheut wijn toe en laten dit inkoken.
- o Voeg telkens wat wijn toe.

Osso Buco en tomatensaus:

- o Neem een grote en diepe ovenschaal en bedek de bodem met tomatensaus.
 - o Leg daarop afwisselend een laag Osso Bucco en een laag tomatensaus.
- Laat de ovenschaal anderhalf uur tot twee uur sudderen in de oven op 180°C.
Na ongeveer een uurtje moet je de ovenschaal afdekken met aluminiumfolie.



Derde generatie



GERECHTEN

van Tina en Piero

Sugo di pomodoro da conservare
Tomatensaus om te bewaren

BENODIGDHEDEN

60 kg Italiaanse tomaten (San Marzano), veel basilicum, 3 laurierbladeren, 10 dikke uien, 1,5 liter olijfolie en 1,5 liter arachideolie, 375 g zout, peper

BEREIDINGSWIJZE

- o Snijd de tomaten in grove stukken.
- o Laat de gesneden uien aanstoven in de arachideolie en voeg de tomaten toe. Laat dit een uurtje koken.
- o Dit geheel door de passevite doen zodat enkel het sap overblijft.
- o Dit sap doe je terug in een grote kookpot.
- o Voeg de olijfolie, zout, peper en laurierbladen toe en laat een viertal uren koken.
- o Het laatste half uur wordt de gesneden basilicum toegevoegd.
- o De saus wordt kokend in goed gewassen flessen (fruitsap) gedaan. Het deksel onmiddellijk dicht draaien en ondersteboven in een kist leggen. Afdekken met een deken en 24 uur laten rusten.
- o Bewaar in een koele en donkere plaats.
- o Nadien is deze saus klaar en kan je ze zo gebruiken op de pasta.
- o De saus kan meer dan een jaar bewaard worden.

Tina en Piero maken deze tomatensaus elk jaar in augustus of in september. Er is heel wat werk aan dus je moet er echt je tijd voor nemen. De tomaten worden in Italië besteld. Het zijn echte vleestomaten waarin minder water zit dan in de tomaten die je hier kan kopen. Daardoor krijg je een mooie rode en zoete saus van zongerijpte tomaten.

GERECHTEN van Tina en Piero

Limoncello

BENODIGDHEDEN

**5 biologische citroenen, 400 g kristalsuiker, 0,5 l water,
0,5 l zuivere alcohol 94°**

BEREIDINGSWIJZE

- o Was de citroenen en schil ze voorzichtig.
- o Haal de dunne gele bovenzijde van de citroen af met behulp van een dunschiller.
- o Doe de dunne gele schillen in een bokaal en overgiet deze met de zuivere alcohol.
- o Sluit de bokaal af en laat de inhoud ervan gedurende twaalf dagen trekken.
- o Maak na twaalf dagen een siroop van kokend water en suiker.
- o Dit mengsel vijf minuten laten koken, de siroop laten afkoelen en toevoegen aan de citroenschillen met alcohol.
- o Filter het mengsel. De gefilterde massa in een fles gieten en deze een plaats geven op een donkere, frisse plaats.
- o Na 2 of 3 weken is de likeur op smaak. Best bewaren in de diepvriezer.

Remo Sabatino – Teresa

Remo is de zoon van Arcangelo en een neef van mijn moeder. Hij woont nog steeds in Argentinië waar hij ook geboren is. Het is erg bijzonder dat hij, na al die jaren, de contacten met de familie in België en Italië zo in stand houdt. Hij belt regelmatig naar mijn moeder en mijn oom Piero. Een aantal jaren geleden bezocht hij met zijn vrouw de familie in Europa. Dramatisch genoeg stierf zijn vader tijdens deze reis. Remo en Teresa hebben samen drie kinderen met wie er ook contacten zijn via de chat. Hij bezorgde drie recepten voor dit boek.

GERECHTEN van Remo

Peperoni ripieni Gevulde paprika

BENODIGDHEDEN

6 kleine paprika's, 3 tomaten, 1 teentje knoflook, 6 ansjovissen, 200 g paneermeel, olijfolie, oregano, peper

BEREIDINGSWIJZE

- o Snijd de tomaten en de ansjovissen in stukjes en hak de knoflook fijn.
- o Meng het paneermeel met de tomaten, ansjovissen, de knoflook, een beetje olijfolie, peper en oregano.
- o Was en ontpit de paprika's.
- o Vul de paprika's met het mengsel.
- o Laat de gevulde paprika's in een oven garen gedurende ongeveer ½ uur.

GERECHTEN van Remo

Melanzane sott'aceto
Aubergine met azijn

BENODIGDHEDEN

1 kg aubergine, 4 teentjes knoflook, 1 chilipeper, olijfolie, oregano, 2 tassen water,
2 tassen azijn, zout

BEREIDINGSWIJZE

- o Pel de aubergines en snijd in lange schijven.
- o Kook het water met de azijn en laat hierin de schijven aubergines 5 minuten blancheren.
- o Laat de aubergines uitlekken in een vergiet tot ze koud zijn.
- o Droog de aubergines met een doek.
- o Breng op smaak met de knoflook, oregano, olijfolie, chilipeper en zout.

GERECHTEN van Remo

Stracciata en Calzone Argentijnse pizza Calzone

BENODIGDHEDEN

Voor het deeg: ½ kg bloem, 25 gr gist, zout, lauw water

Deze Argentijnse pizza kun je op twee manieren vullen:

De stracciata:

tomaten, paprika, knoflook, kaas

De calzone:

1 Italiaanse braadworst, 1 ei, gemalen kaas, peterselie

BEREIDINGSWIJZE

- o Los de gist in lauw water en zout, meng de bloem erbij en kneed met één hand terwijl je met de andere hand het nodige water bijvoegt.
- o Maak van dit deeg twee bollen en laat deze ongeveer een half uur rusten.
- o Met de eerste bol maken we een stracciata: rol daarvoor één bol uit en plaatst die in een pizzaschotel. Leg daarop de tomaten en de paprika en de in stukjes gesneden kaas en knoflook en laat dit nog 10 minuten gisten.
- o Laat dan een half uur in de oven bakken.
- o Met de tweede bol maken we een calzone.
- o Rol het deeg uit in een ronde pizzaschotel.
- o Doe de worst uit het vel en doe in stukjes.
- o Maak hiermee met de eieren, de kaas, de peterselie en de olie een mengsel.
- o Leg deze mengeling in het midden en plooi het deeg als een halve maan en laat ongeveer een half uur in de oven bakken.

DE VIERDE GENERATIE ZET DE FAMILIETRADITIE VOORT

Nonno en nonna kregen veertien kleinkinderen, waarvan er elf in België wonen. Al deze kleinkinderen zijn op hun eigen manier nog steeds erg verbonden met Italië en met de familie. We ontmoeten elkaar niet vaak, maar elke bijeenkomst doet ons steeds weer denken aan de warme gezelligheid van weleer, bij nonna en nonno. De kleinkinderen zijn niet allemaal even grote keukenpieten. Ze houden wel allemaal erg van het Italiaanse eten en zeker van de familie-keuken. Hieronder volgen de lievelingsrecepten van de meeste kleinkinderen.

Hugo Pecquet - Helga Cleuren

Een broer en schoonzus op wie ik kan rekenen en die bezorgd zijn. Hugo is het oudste kleinkind van nonno en nonna. Hij is geen keukenpiet. Waar zou hij de tijd wel vinden? Zijn passie en kostbare tijd verdeelt hij over Helga en zijn kinderen Simon en Michiel, de familie, zijn handelszaak Scootmoto in Hasselt en Ronny, een vriend pur sang. Hugo en Helga zijn ook zeer attent voor het graf van onze overleden vader Albert Pecquet. Samen bezoeken we hem, zoals "een man buiten categorie, altijd optimistisch" dit verdient. Simon is mijn petekind. Hij bakte lekkere koekjes met de tekens +/- erop. Ze kregen de naam de PIÙ o MENO-koekjes.

Het bloed kruipt waar het niet gaan kan...

Na 9 jaar fabrieksarbeid en 15 jaar leven en ziel in sales en marketing voor BMW automobielen geïnvesteerd te hebben, werd het tijd om zijn eigen vleugels uit te slaan.

Na grondig studiewerk, een degelijk businessplan en het nodige startkapitaal via de PFA Group – Fintro Bank en Verzekeringen (Genk) bijeen te hebben gebracht, is Hugo sinds 1 oktober 2007 officieel dealer in Hasselt van Vespa-Piaggio-Aprilia en Gilera, scooters en motoscooters. Een uitbreiding dient zich aan en als alles goed verloopt, start hij in januari 2012 een vernieuwd winkelconcept. Volg alles op www.scootmoto.be.

"Ikzelf ben Hugo (°22-02-1959), oudste zoon van Albert Pecquet (°04-03-1937 - +20-08-2002) en Lina Crisafulli (°07-08-1938), eerste kleinkind van Giovanni Crisafulli en Teresa Sabatino, broer van Carlo, Ingrid en Sandra. Mijn echtgenote Helga Cleuren en mijn twee flinke zonen Simon en Michiel zijn diegenen die me regelmatig tot bezinning brengen en het belangrijkste in het leven, nl. familie, helpen onderstrepen.

Samen met mijn familie, enkele vrienden voor het leven en onze equipe van Scootmoto, streef ik in mijn zaak naar een klantvriendelijke business die rendabel moet zijn, om te kunnen blijven evolueren en waar ik mij steeds goed in blijf voelen. Een manier van aanpakken, die positief werkt. Volgens mij is dit ook typisch voor 'Vespa'. Vespa straalt positivisme uit. Daarom is mijn leuze voor het leven: wie goed doet, goed ontmoet.

Proficiat aan mijn broer Carlo voor de realisatie van dit unieke document. Pure klasse. Lees het daarom met respect voor hem."



GERECHT van Helga

Tagliatelle ai frutti di mare Zuiderse tagliatelle met zeevruchten

BENODIGDHEDEN

400 g tagliatelle, 500 g frutti di mare, 4 sneetjes pancetta, 8 kerstomaatjes, 100 g rucola, 8 zwarte olijven, 1 sjalot, 1 teentje knoflook, 2 dl witte droge wijn, 3 dl visfond, 2 dl lichte room, 1 eetlepel olijfolie, 100 g Parmezaanse kaas, 8 blaadjes verse basilicum, 1 koffielepel paprikapoeder, instant sausbinder, pezo

BEREIDINGSWIJZE

- o Snipper het knoflookteentje en de sjalot fijn.
- o Snijd de kerstomaten in twee.
- o Maak dunne schilfers Parmezaanse kaas met een dunschiller.
- o Schik de pancetta op een bakplaat en laat vijftien minuten drogen in een oven van 150°C. Zet opzij voor de afwerking van het gerecht.
- o Verhit de olijfolie in een steelpan en laat de fijngesnipperde sjalot en de knoflook even stoven. Doe er de rucola bij en schep om.
- o Leng aan met de witte wijn en laat tot de helft inkoken. Blus met de visfond en breng even aan de kook. Mix het mengsel fijn met een staafmixer.

Dit recept heb ik ook bereid met scampi's, garnalen, champignons en gerookte spekjes. De pancetta heb ik al eens vervangen door gedroogde ham. Die heb ik dan (per vergissing) meegebakken met de knoflook en de sjalot.

Zonder de witte wijn kan het natuurlijk ook. Ik gebruikte ook wel eens visbouillon in de plaats van visfond. Allemaal lekker!

- o Breng de saus opnieuw aan de kook en meng er de zeevruchten onder. Laat gedurende een vijftal minuutjes sudderen. Breng op smaak met paprikapoeder, peper en zout.
- o Kook ondertussen de tagliatelle gaar. Giet af en laat uitlekken.
- o Giet de room bij de saus en laat even koken. Bind met de sausbinder tot een lichtgebonden saus.
- o Meng er tenslotte de halve tomaatjes en de olijven onder.
- o Verdeel de tagliatelle over de warme borden en giet er de saus over.
- o Garneer met de gedroogde pancetta, de kaasschilfers en de verse basilicumblaadjes.



Familieweetjes:

Eerlijkheidshalve wil ik toegeven dat ik dit recept niet zelf bedacht heb. Als 'pure Belg', opgegroeid in een Vlaams boerendorp waar ik bij wijze van spreken tot mijn 18de geen buitenlander tegenkwam, kan ik moeilijk de typisch Italiaanse kookkunst meegekregen hebben. De verschillende variaties zijn wel van mijn hand.

GERECHTEN van Carlo en Gertje

Peperoni ripieni Gevulde paprika's

BENODIGDHEDEN

700 g gemengd gehakt, 6 paprika's (rood, groen, geel)
1 ui, knoflook, 1 bakje champignons, 300 g gemalen
Parmezaanse kaas, 1 l tomatensaus
volgens basisrecept

BEREIDINGSWIJZE

- o Snijd de paprika's horizontaal in twee helften en maak ze zuiver.
- o Blancheer of gril de paprika's (al dente, niet te gaar zodat ze nog vast genoeg zijn om te vullen)
- o Bak het gehakt samen met de in stukken gesneden ui, geperste look en de in kleine stukjes gesneden champignons. Kruid met peper en zout.
- o Vul de paprika's met het gehakt en plaats ze in een vuurvaste schaal.
- o Overgiet de paprika's met tomatensaus en bestrooi met Parmezaanse kaas.
- o Plaats de gevulde paprika's in de oven gedurende 30 min op 180°C.

Kleine gevulde paprika's kunnen als apertief-hapje geserveerd worden. De paprika's kunnen ook gevuld worden door enkel het dekseltje af te snijden en ze na het vullen er terug op te plaatsen. Gevulde paprika's met tomatensaus kunnen met rijst, pasta (bij voorkeur spaghetti of tagliatelle) en/of brood gegeten worden. Gevulde paprika's zijn al jaren mijn favoriete gerecht. In mijn studententijd in Antwerpen bereidde ik ze zeer regelmatig voor mijn kotgenoten en eventuele genodigden. Het fijne aan dit recept is, dat je het volledig op voorhand kan afwerken. Tijdens het bezoek moet je enkel wat pasta koken en je bent aan het eten.



GERECHTEN van Gertje

Ricotta dolce con mele e fragole
Zoete ricotta met appel en aardbeien

BENODIGDHEDEN

4 appelen, aardbeien (kan vervangen worden door kiwi, abrikozen of ander seizoensfruit), bloedsuiker, 1 potje ricotta,

BEREIDINGSWIJZE

- o Schil de appeltjes en verwijder het klokhuis.
- o Snijd de appeltjes in schijfjes en leg ze in de vorm van een cirkel op een dessertbord.
- o Plaats het bord ongeveer 2 minuten in de microgolfoven tot de appelschijfjes zacht zijn.
- o Breng een eetlepel ricotta aan in het midden van het dessertbord en beleg met schijfjes aardbeien.
- o Werk af met bloedsuiker.

Gertje is een echte fan van ricotta. Ze heeft dit recept zelf uitgevonden en eet het vaak. Het kan zowel als ontbijt, als vieruurtje en als dessert gegeten worden.

GERECHTEN van Carlo

Italia – Spagna 2008

Europees landentornooi, gevolgd op de televisie bij Hugo.

BENODIGDHEDEN

Tomaten, ricotta, komkommer, groene olijven, pezo, olijfolie, kleine aperitiefglaasjes

BEREIDINGSWIJZE

- o Snijd de tomaten en de komkommer in heel kleine blokjes.
- o Breng laagjes aan in de aperitiefglaasjes in de volgorde van de Italiaanse vlag: tomaat, ricotta, komkommer.
- o Voeg een beetje olijfolie en peper en zout toe en werk af met een olijf.

Dit aperitiefhapje maakte ik voor de voetbalmatch Italië – Spanje, kwartfinale tijdens het Europees landentornooi 2008 in Zwitserland-Oostenrijk. Spijtig genoeg verloor Italië deze wedstrijd met penalty's. Maar het was een gezellige Italiaanse avond, samen met mijn moeder, Hugo, Helga, Simon, Michiel, Jo, Gert, Carlo, Pieter en Jan. De lekkere Italiaanse hapjes en wijn maakten het verlies goed.



Ingrid Pecquet

Ingrid leeft sinds vele jaren in Brussel en heeft een zoon, Teo. Zij heeft veel uren naast ons ma in de keuken gestaan en zo de 'PIÙ o MENO' trucjes geleerd. Nog steeds gefascineerd door het koken heeft zij op professioneel gebied een combinatie gevonden tussen de begeleiding van een sociaal kookproject in een kunstencentrum en de samenwerking met mensen die op hun beurt naar hier immigrerden

GERECHT van Ingrid

Pasta fatta in casa Zelfbereide pasta

BENODIGDHEDEN

300 g Zero Zero bloem (Di grano duro),
2 grote bio-eieren, 3 eierdooiers, eiwit apart houden

BEREIDINGSWIJZE

- o Stort de bloem op een plastic tafellaken en maak een kuiltje in het midden.
- o Voeg de 2 volledige eieren en de 3 eierdooiers toe.
- o Roer met een vork de eieren door elkaar en verwerk de bloem langzaam van buiten naar binnen.
- o Voeg verder met de handen samen en kneed tot een mooi deeg.
- o Laat het deeg niet te droog worden, voeg wat eiwit toe.
- o Dek het deeg af met een handdoek en laat een 30 minuten rusten.
- o Snijd het deeg in schijfjes.
- o Rol de schijfjes een vijftal keren door een pastamachine (stand 1) tot een dun vel.



Thuis bij mijn moeder werd
een bord pasta meestal
gevolgd door een gerecht
met vlees, groenten en brood,
bijvoorbeeld gebraden kip,
stoofvlees of gehaktballetjes
in tomatensaus met salade
en tomaten met een heerlijke
vinaigrette.



Sandra Pecquet

De jongste uit de rij en bij haar geboorte door mij niet onmiddellijk warm onthaald. Ik droomde van een jongere broer om mee te voetballen. Later bleek mijn jonge zus ook over veel voetbaltalent te beschikken! Ondertussen woont ook zij in Brussel en maakt de lekkerste gebakken polpette van de familie. Terwijl ik dit schrijf heeft ze haar eigen appartement gevonden in de buurt van Ingrid. Zo wonen de twee broers en de twee zussen respectievelijk in elkaars buurt.

GERECHT van Sandra

Melanzane all'aglio Aubergines met look

BENODIGDHEDEN

4 jonge aubergines, 4 teentjes knoflook (naar smaak), pezo, oregano, olijf olie, balsamicoazijn, pijnboompitten (optie)

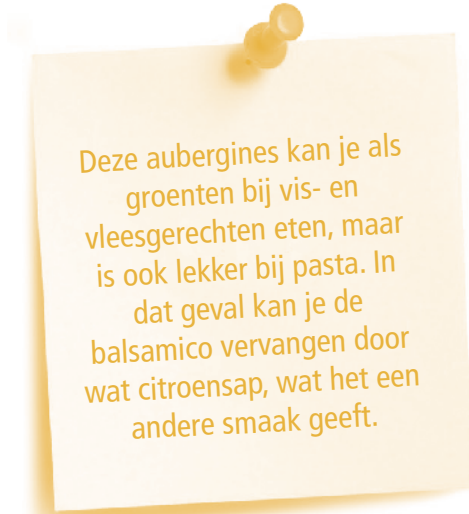
BEREIDINGSWIJZE

Voor de aubergines:

- o Snijd de gewassen aubergines in plakken van 1 tot 1,5 cm.
- o Blancheer in ongeveer 10 minuten klaar in licht gezouten water. Het water moet de aubergines juist bedekken.
- o Laten afkoelen in een schaal en haal het vel eraf.
- o Snijd de aubergines in reepjes.

Voor de vinaigrette:

- o Meng 4 eetlepels olijfolie met 1 eetlepel balsamicoazijn en voeg peper, zout en oregano toe.
- o Pers de 4 teentjes look en voeg toe.
- o Voeg eventueel een eetlepel pijnboompitten toe.
- o Meng tenslotte de vinaigrette onder de aubergines.



Deze aubergines kan je als groenten bij vis- en vleesgerechten eten, maar is ook lekker bij pasta. In dat geval kan je de balsamico vervangen door wat citroensap, wat het een andere smaak geeft.

“Italië voor mij:

“Mensen denken pasta, pasta en nog eens pasta’. Het kan zo gevarieerd klaargemaakt worden dat het nooit gaat vervelen. Ik herinner me dat ik met Ingrid eens een maand in Rome was, bij Luciano en Teresa. Daar werd twee keer per dag warm gegeten. Elke dag stond er pasta op het menu. Herhaaldelijk zeiden Ingrid en ik tegen elkaar: “Morgen ga ik toch echt geen pasta meer eten!” Maar ‘s anderdaags verscheen er weer een zoveelste onweerstaanbare variant op tafel, simpel klaargemaakt en vooral met liefde en passie. Dus, weeral genoten we ervan. Het gezellig samenzijn met familie en een paar gasten die, toevallig of niet, passeerden en mee aan tafel schoven, was een extra ingrediënt dat zeker wat extra smaak toevoegde. Eten dat met liefde wordt klaargemaakt smaakt altijd, volgens mij.”

Muziek:

“Over het algemeen vind ik de Italiaanse muziek een beetje kitscherig klinken, met uitzondering van Paolo Conte – my all time favorite – of Jiovanotti. Ingrid en ik zijn ooit eens in de Hallen van Schaarbeek naar een optreden geweest van Jiovanotti, in de tijd dat ‘L’umbellico del mondo’ ook op Stubru werd gedraaid. We hadden er niet bij stilgestaan; pas toen we ons in de zaal bevonden, beseften we dat we omringd waren door Italiaanse fans van het eerste uur. Geweldig concert! Héél energieke man en... knap! Het doet me altijd heel erg denken aan Paola en vooral Sara, die deze liedjes allemaal van buiten kenden.

Anderzijds, de kitscherige muziek had toch een speciale bijklank. Als mama in een goede bui haar was en haar strijk deed, terwijl de tomatensaus aan het sudderen was, zong ze uit volle borst mee met Adriano Celentano, Totto Cotugno, ... ja ook Adamo en Rocco Granata. Zelf word ik nog steeds melancholisch als ik Felicita van Albano en Romina Power hoor, Azzuro, Sarà perche ti amo, of Calabresella mia...”

Karine Van Goethem - Giorgio Antero

Karine heeft zich sinds haar samenzijn met Giorgio ontpopt tot een echte keukenprinses. Waar ze vroeger niet achter een kookpot te vinden was, maakt zij nu de lekkerste gerechten met verse streekproducten. Samen hebben ze een dochter, Anaïs en leven in het Noorden van Italië.

GERECHTEN van Karine

Trofie alle vongole Pasta met venusschelpen

BENODIGDHEDEN

400 g trofie (of gewone spaghetti), 1 kg verse vongole (venusschelpen),
2 teentjes knoflook, 4 à 5 eetlepels olijfolie, peterselie, peperoncino (een heel klein beetje!),
bottarga (viseitjes, Sardijnse specialiteit), indien je dit niet vindt in België kan het eventueel ook zonder

BEREIDINGSWIJZE

- o Leg de vongole minstens een half uurtje in gezouten water.
- o Daarna spoel je ze regelmatig om. Dit is nodig om ze mooi zuiver te krijgen.
- o Neem een zeer ruime pan met deksel en doe daar de olijfolie in met 2 teentjes knoflook en laat 2 minuten sudderen zodat de smaak van de look een beetje in de olijfolie trekt.
- o Doe de venusschelpen in de pan en voeg wat fijngesnipperde peterselie toe (en eventueel een snuifje gedroogde peperoncino).

- o Doe het deksel op de pan en laat een beetje koken totdat de schelpen opengaan (ongeveer 10 minuutjes).
- o Zet het vuur even af en haal de schelpen die niet zijn opengegaan uit de pan.
- o Om het de gasten gemakkelijk te maken, ontdoe je de meeste venusschelpen best van hun schelp.
- o Laat per bord minstens een 5-tal venusschelpen in hun schelp.
- o Vergeet niet om intussen het water op te zetten om de pasta te koken. Let op!
Doe niet te veel zout in het water want de vongole en het water dat overblijft in je pan is al erg gezouten.
- o Kook de pasta al dente en giet deze bij de vongole in de pan.
- o Roer alles goed door elkaar. Indien je het geheel een beetje te droog vindt, voeg dan een heel klein beetje olijfolie toe.
- o Doe de pasta met de vongole in de borden.
- o Rasp over het geheel een beetje bottarga.



GERECHTEN

van Karine

Gamberetti in sugo di pomodoro

Garnalen in tomatensaus

BENODIGDHEDEN

600 g gamberetti (garnalen, liefst geen voorgekookte, maar verse), 400 g spaghetti, 3 eetlepels olijfolie, 800 g tomaten, een heel klein beetje versnipperde ui, een teentje knoflook, een beetje vernacia (of eventueel witte wijn), een snuifje peperoncino

BEREIDINGSWIJZE

- o Verwijder al hetgeen wat lastig kan zijn bij het eten van de garnalen, bijvoorbeeld de lange sprieten.
- o De garnalen worden in hun geheel gelaten en zo klaargemaakt in de tomatensaus, dus veel kuiswerk is er niet. Spoel ze goed af.
- o Neem een zeer ruime pan en doe daar de olijfolie in met het teentje look en de versnipperde ui en laat 2 minuutjes fruiten.
- o Voeg de garnalen toe en laat dit alles nog een beetje fruiten.
Draai eventueel na een 3-tal minuutjes de garnalen om.
- o Voeg een half glaasje vernacia (of witte wijn) toe en laat het geheel een beetje koken totdat de vernacia verdampt is.
- o Zeef de tomaten en voeg ze samen met een heel klein beetje gedroogde peperoncino toe.
- o Kook intussen de pasta al dente in gezouten water.
- o Laat de tomatensaus met de garnalen ongeveer een half uurtje pruttelen op een zacht vuurtje en roer af en toe.
- o Wanneer je ziet dat de saus een beetje te droog wordt, voeg dan een heel klein beetje water toe.
- o Voeg de gekookte pasta bij de tomatensaus en laat nog 1 minuutje "saltare", zodat de lekkere smaak van de saus in de pasta trekt.

Walter Van Goethem – Annabel Dralants

Walter heeft van nonno Giovanni de muzikale talenten meegekregen. Hij is een echte gitaarvirtuoos en speelt graag op familiefeestjes. Als enthousiaste leraar slaagt hij erin zijn studenten elk jaar om te vormen tot acteurs in zijn zelf geschreven en geregisseerde toneelstukken. Hij woont samen met Annabel en hun zoon Mathijs in Willebroek.



GERECHT van Walter

Penne con pollo e funghi Penne met kip en champignons

BENODIGDHEDEN

500 g penne, 250 g kipfilet in plakjes, 60 g prosciutto, 1 ui in ringen gesneden, 1 teentje geperste knoflook, 125 g champignons, 1 tomaat, 30 g boter, 1 eetlepel olijfolie, 1 eetlepel tomatenpuree, 1,25 dl witte wijn, 2,5 dl room, versgeraspte Parmezaanse kaas

BEREIDINGSWIJZE

- o Verhit boter en olie in een grote koekenpan. Fruit de ui en de knoflook op een laag vuurtje. Voeg de fijngesneden prosciutto toe en bak deze krokant.
- o Voeg de kip toe en bak hem 3 minuten op een matig vuur.
- o Voeg de champignons toe en bak ze 2 minuten.
- o Roer de ontvelde en in plakjes gesneden tomaat en tomatenpuree er goed door.
- o Voeg de wijn toe en breng het geheel aan de kook. Zet het vuur laag en laat het tot de helft inkoken.
- o Voeg de room, peper en zout toe en breng de saus aan de kook. Laat de saus op laag vuur inkoken tot hij de gewenste dikte heeft.
- o Kook terwijl de saus inkookt de penne al dente in een grote pan kokend water met zout.
- o Laat de pasta goed uitlekken en doe hem terug in de pan.
- o Meng de saus door de pasta. Serveer direct en bestrooi met Parmezaanse kaas.

Tip:

Je kan in plaats van kipfilet ook kipgehakt gebruiken voor dit gerecht.

**Paula Crisafulli – Massimo
Sara Crisafulli**

Sara en Paola wonen samen met hun ouders Luciano en Teresa, in Rome. Sara baat er een broodjesbar uit, waar ze samen met Teresa lekkere gerechten serveert. Paola zorgt er via haar reisbureau voor dat je op plaatsen terecht komt waar zich gezellige restaurantjes bevinden.

GERECHT van Paula

**Patate ripiene sotto la cenere
Gevulde aardappelen onder het as**

BENODIGDHEDEN

Aardappelen van ongeveer 10 tot 12 cm lengte, Parmezaanse kaas, mozzarella, olijfolie, paneermeel, zout, aluminiumfolie

BEREIDINGSWIJZE

- o Maak gloeiende houtskool in de open haard en zorg ervoor dat er voldoende as aangemaakt wordt omdat de aardappelen er in moeten garen.
- o Wanneer je geen open haard hebt, kan je de oven gebruiken. Verwarm de oven tot 180°C. De smaak is anders maar het is ook wel lekker.
- o Snijd de aardappelen in het midden in de breedte door.
- o Snijd een stukje af aan beide uiteinden van de aardappel zodat je de aardappel rechtop kan zetten en je een hoedje krijgt.
- o Maak de aardappelen met een mesje gedeeltelijk leeg en houd het hart van de aardappel apart.
- o Maak een mengsel van het hart van de aardappel, de stukjes mozzarella, een beetje Parmezaanse kaas en een beetje olijfolie en kruid dit met zout.
- o Vul de aardappelen hiermee en dek af met kaas en paneermeel en het hoedje.
- o Wikkel elke aardappel in aluminiumfolie en laat onder de as of in de oven garen, gedurende ongeveer een uurtje.

Manuela Crisafulli - Jo Van Beylen

Manuela is de oudste dochter van Piero en het metekind van Ingrid. Met haar man Jo en hun zonen Massimo en Mauro wonen ze in As. Samen met Piero en Tina maken ze elk jaar verse tomatenpassata en wijn met druiven uit Italië en uit de tuin van Piero. Jo kent de etiquette van een ober en weet bij feestjes de keuken te organiseren.



GERECHT van Manuela

Tiramisù Tiramisu

BENODIGDHEDEN

500 g mascarpone, 4 eieren (waarvan 4 x dooiers en 2 x eiwit), 4 eetlepels fijne suiker,
500 g savoiardi (Italiaanse vingerkoeken), ongeveer 1 liter straffe koffie, een scheut amaretto

BEREIDINGSWIJZE

- o Maak straffe koffie klaar, laat afkoelen en giet er een scheut amaretto in.
- o Mix de eierdooiers en de suiker goed op tot je een gladde crème krijgt.
- o Meng de mascarpone zachtjes er onder.
- o Klop de eiwitten op en meng deze langzaam onder het beslag.
- o Neem een rechthoekige of vierkante schaal.
- o Dompel de savoiardi even één voor één in de koffie, haal ze er onmiddellijk weer uit en laat kort. Leg ze in de schaal tot de bodem volledig bedekt is.
- o Smeer een deel van het mascarponebeslag hierover uit, breng opnieuw een laag savoiardi met koffie aan en besmeer weer met het mascarponebeslag.
- o Indien je nog voldoende over hebt, kan er eventueel nog een laag op.
- o Dek de schaal af en laat een nacht in de koelkast rusten.
- o Bestrooi bij het opdienen met een beetje cacaopoeder.

Gianni Crisafulli - Hyke Vandermeer

Gianni is de tweelingsbroer van Claudia. Hij is getrouwd met een Nederlandse schone, Hyke. Samen hebben ze een dochtertje, Laura. Gianni is een levensgenieter en heeft in zijn jeugd vele dagen op de grasmat gesleten. De kookkunsten van zijn vader en moeder, die het dan weer van hun moeder leerden, vielen niet in dovemansoren. Samen met Hyke en hun vrienden genieten ze regelmatig van 'hun wereldkeuken'.

GERECHT van Gianni

Involtini alla Gianni Vleesrolletjes volgens Gianni

BENODIGDHEDEN

Marinade van kruiden:

1 ui, 3 eetlepels bladpeterselie, 1 eetlepel verse tijm, 2 blaadjes laurier, 2 teentjes knoflook,
5 eetlepels olijfolie, 2 theelepels citroensap, pezo

Involtini alla Gianni:

450 g kalfslapjes, 6 eetlepels zelfgemaakte pesto, 100 g gorgonzola, 200 g Parmaham, pezo,
40 g boter, 3 eetlepels olijfolie, 5 eetlepels droge witte wijn
4 eetlepels passata, keukengaren

BEREIDINGSWIJZE

- o Snijd de ui en de knoflook in plakjes, hak de bladpeterselie en de tijm.
- o Scheur de laurier in stukjes en zeef het citroensap.
- o Klop de kalfslapjes met een vleeshamer dun.
- o Bestrooi het vlees met zout en peper en bedek het met ui, peterselie, tijm, laurier en knoflook.
- o Meng de olijfolie met het citroensap en giet het over het vlees. Marineer het op een koele plaats gedurende ongeveer 2 uren.
- o Meng de pesto met de gorgonzola met een mixer. Voeg peper en zout naar smaak toe.
- o Leg een plakje Parmaham op het dun geklopte kalfslapjes.
- o Smeer hierover de pesto- gorgonzola uit.
- o Rol ze op en bind ze met keukengaren dicht.
- Verhit de boter en olie in een pan, leg er de rolletjes in en bak ze aan alle kanten bruin. Keer ze vaak.
- o Giet er de wijn bij, laat het borrelend verdampen en bestrooi het geheel met peper en zout.
- o Voeg de passata toe, sluit de pan af en laat het gerecht 20 minuten zachtjes pruttelen.
- o Lekker met een frisse salade of paddenstoelenrisotto.



Claudia Crisafulli

Is de vrouwelijke helft van de tweeling en altijd te vinden voor een feestje en gezellige familiemomenten. Als kind heeft zij toen ze ongeveer 3 jaar was salmonella gehad. Daardoor mocht ze geen sauzen eten; vandaar dat ze een korte periode pasta zonder saus at. Dat vond ze heel erg. Zoals haar broer, beschikt Claudia over een ware talenknobbel. Hierdoor kan zij communiceren met de hele familie, die ondertussen over verschillende continenten verspreid woont en leeft. Zij zorgt voor een persoonlijke toets bij de recepten.

GERECHT van Claudia

Linguine con scampi, miele e pesto Linguine met scampi-honing-pestosaus

BENODIGDHEDEN

500 g linguine, een 6-tal scampi's per persoon, 2 dl room, 2 handen vol basilicum, een vuistje pijnboompitten, 40 g gemalen Parmezaanse kaas, 1 geperste citroen, 4 teentjes knoflook, 1 rode peper, 2 eetlepels honing, 5 eetlepels olijfolie

BEREIDINGSWIJZE

- o Meng de basilicum met de honing, de pijnboompitten, kaas, de zeer fijn gesneden rode peper en de knoflook in een mixer tot een dikke groene, aromatische massa.
- o Giet er het citroensap bij en voeg beetje bij beetje de olie toe tot hij goed is opgenomen.
- o Bak de scampi's in de pan met één eetlepel olijfolie, voeg er de room aan toe en een beetje peper en zout.
- o Kook de linguine al dente in zout water.
- o Giet de pasta af en vermeng ze in een wokpan (of grote pan) op een laag vuurtje, samen met de room, pesto en scampi's.

Amici con sempre

Mijn vrienden zijn zij met wie ik vaak al jarenlang dingen beleef: studies afgewerkt, weekends doorgebracht, pinten gedronken als toogfilosofen, meisjes liefde gegeven en verdriet aangedaan, met de bromfietsen kilometers afgelegd, reizen gemaakt...

De laatste jaren zijn mijn vrienden diegenen die me geborgenheid geven. Het gaat hier om het gevoel dat ik heb dat er altijd en op elk moment iemand is op wie ik kan rekenen.

Een aantal van hen hebben een gerecht voor dit boek bezorgd.

Luc – Carine

Luc houdt niet alleen van lekker eten, maar geef hem een keukenschort en hij verandert van bankier in een ware kok. De inrichting van mijn keuken en die van Luc zijn eerder bescheiden, maar dat vinden we niet het belangrijkste. De gezelligheid en het resultaat van de gerechten daarentegen, des te meer.

Luc zijn moeder kon heel goed koken en bakken. Hij schreef haar gerechten op in een notieboekje. Toen we nog jong en onbezonnen waren, gingen we al eens op stap! Meestal voor we gingen slapen, werd de frigo bij Luc thuis bezocht en werd nog een stevige hap gegeten. En ma Nijssen had, ocharm, zo haar best gedaan voor 's anderdaags. Carine en Luc gaan regelmatig eens proeven van de plaatselijke keuken in het buitenland, want ook Carine houdt van gezellig tafelen.

GERECHT van Luc

Risotto con porro e funghi
Risotto van prei en paddestoelen

BENODIGDHEDEN

250 g risottorijst, 2 preiwitten, 250 g paddestoelen, peterselie, 2 klontjes boter, 2 eetlepels olijfolie, 4 dl groentebouillon, 1 dl witte wijn, een beetje alpro soya of room, 2 eetlepels geraspte Italiaanse kaas met smaak, pezo

BEREIDINGSWIJZE

- o Snijd de paddestoelen in schijfjes en bak ze in de pan met de olijfolie. Peper goed en laat ongeveer 3 minuten op een hoog vuur bakken.
- o Snijd de prei in schijfjes, spoel ze goed en laat ze uitlekken.
- o Bak ze vervolgens in de boter in een grote ketel met dikke bodem gedurende ongeveer 2 minuten op een hoog vuur.
- o Voeg de rijst toe en laat al roerend zacht aanfruitsen bij de prei.
- o Voeg nu de champignons toe met het eventuele kookvocht.
- o Giet de witte wijn en de bouillon erbij.
- o Breng zonder deksel aan de kook en voeg wat zout toe.
- o Zet dan de deksel op de pot en zet het vuur zacht. De rijst mag ongeveer 20 minuten zacht sudderen en het vocht langzaam opnemen. Regelmatig roeren en niet laten aanbakken.
- o Haal nu de risotto van het vuur voeg de alpro soya en de kaas toe.
- o Meng, net voor het opdienen, nog wat fijngehakte peterselie onder de risotto.

Marc - Marcella

Marc ontmoette ik in het 4de studiejaar bij meester Leirs. Marc was mijn concurrent als doelman. Hij heeft een Italiaanse echtgenote, wiens ouders afkomstig zijn uit Zuid-Italië, en twee prachtige dochters. Elena mijn petekind en Elisa. In de zomer vinden ze la dolce vita in hun familiehuisje in Zuid-Italië. Tijdens de kooksessie voor dit boek, viel het mij op dat Marc niet vreemd is in de keuken. Toch wel verrassend met een vrouw als Marcella, die de Italiaanse kooktechnieken perfect in de vingers heeft. In een minimum van tijd bereidt zij de lekkerste pastaschotel.

GERECHTEN van Marcella

Pasta ai frutti di mare
Pasta met zeevruchten

BENODIGDHEDEN

Marcella

20 mosselen, 20 venusschelpen, 12 garnalen, 4 grote scampi's, ongeveer 700 g spaghetti, witte wijn, 3 teentjes knoflook, peterselie, olijfolie, 24 kleine kerstomaatjes of 4 theelepels tomatenpuree bij gebrek aan tomaatjes, pezo



BEREIDINGSWIJZE

- o Plaats een grote ketel water met een soeplepel zout op het vuur.
- o Doe olijfolie in een grote pan samen met de geperste tomaatjes en geplette knoflook.
- o Voeg daarna al de zeevruchten erbij en kruid met zout en peper.
- o Laat een vijftal minuutjes met een deksel op de pan sudderen en voeg dan een goede scheut wijn erbij samen met een handjevol peterselie.
- o Laat nog een tiental minuutjes op het vuur staan.
- o Ondertussen kookt het water en kan de spaghetti al dente gekookt worden.
- o Doe na het koken van de spaghetti een halve pollepel van het kookwater bij de zeevruchten.
- o De spaghetti wordt nu in de pan gemengd bij de zeevruchten.
- o Dien op in een diep bord en werk af met een beetje gehakte peterselie.

GERECHTEN van Marcella

Polpete con melanzane Aubergineballetjes

BENODIGDHEDEN

3 aubergines, peterselie, 2 teentjes knoflook, 1 eetlepel gemalen Parmezaanse kaas, 5 broodjes of boterhammen oud brood, 2 eieren, paneermeel, zout

BEREIDINGSWIJZE

- o Schil de aubergines dun, maar houd de schil bij.
- o Snijd de aubergines in stukken.
- o Doe de schillen in kokend water. Ze moeten 15 minuten langer koken dan de rest.
- o Doe na 15 minuten de stukken aubergines in het water.
- o Laat alles gaar koken.
- o Giet het water af en knijp het water uit de aubergines.
- o Laat het oude brood even in water weken en knijp er nadien het water uit.
- o Doe de aubergines en het brood samen in een kom.
- o Voeg de eieren, de fijngesneden peterselie, de geperste knoflook en een lepeltje zout toe.
- o Knead alles goed. Voeg, indien het te zacht is, een beetje paneermeel toe.
- o Maak mooie bolletjes en druk ze plat met de vlakke hand tot ze een ovale vorm hebben.
- o Bak in een pan met wat olijfolie.

Peter - Nellie

Groots in creatie en realisatie, klein in wat wordt gemist. Peter is dè horecaman uit mijn vriendenkring. Van café-uitbater, maakte hij een omweg via een restaurant-mosselhuis om dan uit te groeien tot de motor achter Different-hotels. Als we samen met enkele vrienden een weekendje weggaan, zegt hij altijd dat hij niet de regisseur van het weekend gaat zijn. Maar dat duurt nooit lang. Als we aan zee zijn, staan garnaalkroketjes zeker op het menu. "Het zijn wel de besten aan de kust", weet Peter ons dan te vertellen. Over Nellie weet ik dat ze kan genieten van Italiaanse gerechten bij een goed glas wijn.

GERECHT van Peter

Spaghetti Carbonara Spaghetti met spek en eieren

BENODIGDHEDEN

500 g spaghetti,
200 g gezouten spekjes,
4 eieren, ½ sojaroom,
100 g Parmezaanse kaas,
2 teentjes knoflook, 1 ui, pezo



BEREIDINGSWIJZE

- o Kook de pasta al dente.
- o Bak intussen de spekjes krokant, voeg de gesneden ui toe.
- o Meng in een kom de room, de eieren, de kaas, de geperste knoflook met een snuifje peper en zout.
- o Klop het mengsel met een vork tot een min of meer gladde massa.
- o Giet de pasta in een vergiet af en doe hem terug in de warme pan.
- o Meng de spekjes en het eimengsel onder de pasta.
- o Verwarm de pasta nog gedurende 1 minuutje op een laag vuurtje.
- o Serveer het gerecht onmiddellijk. Wanneer je het gerecht in een schaal serveert, kan je bovenop een open rauw eitje als decoratie leggen. Giet dit voor het serveren op het bord over de pasta uit en roer het door het gerecht.

Luc (Ertje) - Karin

Een vriendschap die nog warmer is geworden tijdens mijn ziekte. Na enkele jaren samen in de handelsrichting van de humaniora te hebben gezeten, hebben Ertje en ik boekhouden-fiscaliteit gestudeerd. Deze studies liggen aan de basis van zijn loopbaan. Ik ben de weg van het welzijnswerk ingeslagen. Twee totaal verschillende wegen, maar dit stond onze vriendschap niet in de weg. Zijn druk beroepsleven laat niet veel ruimte om zelf gerechten te bereiden. Het gaat bij hem dan ook om de kwaliteit. Een Osso Buco van zijn hand is een topper. Hij wilde zijn keukengeheim niet vertellen en koos daarom een ander gerecht voor dit boek. Karin vind ik een toffe vrouw; ze staat altijd klaar om feestjes voor te bereiden, of om spontaan de vrienden uit te nodigen om een glaasje te komen drinken.

GERECHT van Luc

Brioche arrostita con formaggi Geroosterde brioche met kazen

BENODIGDHEDEN

Dit is een hartige versie van de Franse toast.

4 sneetjes brioche van 2cm dik, 500 g kleine pruimtomaten,
2 teentjes knoflook, 2 eetlepels fijngehakte verse oregano, 50 g Parmezaanse kaas, 4 tot 5 plakjes Taleggio, 2 eetlepels olijfolie, 40 g boter, 2 eieren, 1 dl melk, versgeraspde nootmuskaat, zout en versgemalen zwarte peper

Vervangende kaassoorten: plakjes Parmezaanse kaas, plakjes Asiago.

Taleggio is romig, aromatisch en lichtzurig en past daarom goed bij de zoete tomaten en brioche. Als je ook gele pruimtomaten kan verkrijgen, gebruik dan voor de helft rode en voor de andere helft gele; de kleuren zijn prachtig.

BEREIDINGSWIJZE

- o Verhit de olie in een pan, voeg de geperste knoflook toe en bak deze 1 minuut.
- o Voeg de gehalveerde tomaten toe en bak ze mee tot ze zacht beginnen te worden.
- o Breng op smaak met wat zout en peper en roer de fijngehakte oregano door het mengsel.
- o Houd alles warm.
- o Klop in een kom de eieren los met melk, Parmezaanse kaas, een beetje nootmuskaat, zout en peper.
- o Snijd de briochesneetjes eventueel rond.
- o Haal ze helemaal door het eimengsel.
- o Verhit de boter in een koekenpan en bak de sneetjes brood in 2 à 3 minuten per kant goudbruin.
- o Leg de gebakken sneetjes brioche op de borden en schep er de gebakken tomaten op.
- o Verdeel de plakjes Taleggio hierover en zet de bordjes onder de hete grill tot de kaas gesmolten is.
- o Serveer meteen.

Goede, rijpe tomaten zijn voor dit gerecht belangrijk. Pruimtomaten hebben meestal een vollere smaak, maar als ze niet verkrijgbaar zijn kunnen ze door in plakken gesneden trostomaten vervangen worden. Voeg naar smaak een mespunt suiker toe.
In plaats van brioches kunnen ook witte broodjes of muffins gebruikt worden.

Chrisje – Fabian

Samen op kot in Antwerpen, fuiven in de Paradox, sociale studies overwinnen en dan, eens terug in Genk, vrienden gebleven. Zij houdt van gezelligheid. Dat merk je bij iedere ontmoeting. Dit heeft ze meegekregen van haar vake en moeke. Fabian zijn culinaire interesses bestaan vooral uit het degusteren van bieren. Hij besteedt hieraan de nodige aandacht door een kwalitatief goed biertje in concurrentie te brengen met een kwaliteitswijn. Maar het moet wel juist gedegusteerd worden.



GERECHT van Chrisje

Zucca gratinata Pompoengratin

BENODIGDHEDEN

1 kilo pompoen, olijfolie, versgemalen zwarte peper, zeezout, 3 eetlepels Parmezaanse kaas

BEREIDINGSWIJZE

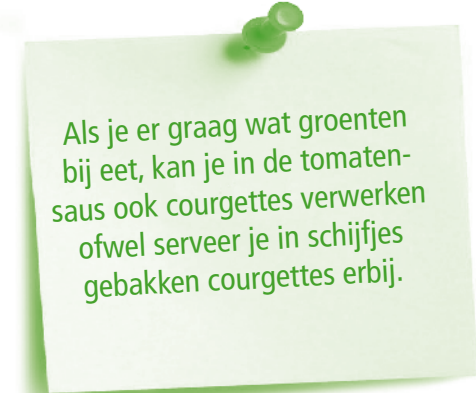
- o Schil de pompoen en snijd hem in stukjes van 3 cm.
- o Verwarm de oven voor op 180°C. Doe 0,5 dl olijfolie, wat peper en zeezout in een grote kom en roer de Parmezaanse kaas erdoor.
- o Schep de pompoen erdoor tot de stukjes goed bedekt zijn.
- o Kies een ovenschotel waar de pompoen precies in past en bestrijk deze met olijfolie.
- o Schep de pompoen erin en bak 45 minuten tot 1 uur.
- o Als de kaas goudbruin kleurt voor de pompoen gaar is, kan je de schaal de laatste 15 minuten afdekken met aluminiumfolie.

“Het lijkt me mooi de pompoengratin te serveren in een authentieke oude kom van nonna of uw moeder. Dit gerecht smaakt lekker als bijgerecht bij vlees of kip. Ik leerde dit gerecht kennen via een Toscaans kookboek, geschreven door een aantal vrienden en familieleden. Zij huurden een huis in Toscane en richtten daar samen een tijdelijke kookschool op. De plaatselijke olijfboer, wijnboer leverde er de producten en zo gingen ze samen, verrijkt met de ingrediënten van hun tuin en de markt aan de slag. Dit concept deed me denken aan jouw kookboek en familievriendenproject. Vandaar deze kleine culinaire bijdrage van mij. Wie weet slagen we er misschien ook ooit nog in om samen een villa in het mooie hartverwarmende Italië te huren. Dan proberen we daar samen, met jouw boek als inspiratie, heel wat lekkere typische gerechten uit!



Dominique Gielen – Ingrid Chorkawa

Zeven dagen verschil tussen onze zoon Pieter en hun zoon Mart. Zij hebben samen het lager en middelbaar doorlopen en gevoetbald bij E.Termien. Dominique is de kok in huis. Hij is goed in de dagelijkse keuken, maar ook het hogere niveau gaat hij niet uit de weg. Zijn specialiteiten zijn paella en tajine. In het algemeen is hun favoriete reisbestemming Italië.



Als je er graag wat groenten bij eet, kan je in de tomatensaus ook courgettes verwerken ofwel serveer je in schijfjes gebakken courgettes erbij.

GERECHT van Dominique

Cosciotto d'agnello marinato con patate al rosmarino Gemarineerde lamsbout met rozemarijn aardappeltjes

BENODIGDHEDEN

Dit is een feestelijk gerecht dat het uiteraard zeer goed doet tijdens de Paasdagen, maar ook de rest van het jaar heerlijk kan smaken. Het recept stamt uit Toscane. Daar gebruiken ze graag rozemarijn bij het vlees, gecombineerd met heerlijke olijfolie.

Voor de lamsbout:

1 lamsbout met been van ongeveer 1,5 kg, 3 teentjes knoflook, enkele takjes verse rozemarijn, 6 eetlepels olijfolie, 1 eetlepel wijnazijn, zout en zwarte peper

Voor het tomatensausje:

6 mooie zongerijpte tomaten (of een fles passata van ca. 700 gram), 1 ui, 1 teentje knoflook, 1 eetlepel olijfolie, 1/2 eetlepel gedroogde oregano, enkele blaadjes basilicum

Voor de aardappelen: een 12-tal niet te grote aardappelen

BEREIDINGSWIJZE

- o Voor het marineren van de lamsbout maken we enkele kleine sneetjes in de bout en vullen deze telkens met een half teentje knoflook. Maak een marinade met de olijfolie, de wijnazijn, een geplet teentje knoflook, een deel van de rozemarijn en wat peper en zout.
- o Overgiet dan de lamsbout met deze marinade en laat enkele uren intrekken.
- o Begin intussen al aan het tomatensausje. Fruit een ui in twee eetlepels olijfolie en voeg een teentje fijngesneden knoflook toe.
- o Voeg na enkele minuten de verse gepelde tomaten toe en kruid af met peper en zout, oregano, rozemarijn en als laatste enkele blaadjes basilicum.
- o Laat dit sausje een uurtje verder pruttelen op een zacht vuurtje.
- o Laat de lamsbout voldoende marineren (hoe langer hoe beter, maar toch minstens een uurtje). Leg hem nadien in een braadslee en overgiet het vlees nog eens met de marinade .
- o Braad het vlees in een voorverwarmde oven op 220°C en zet na een kwartier de temperatuur op 200°C.
- o Liefhebbers van lamsvlees dat nog mooi rosé is, laten het vlees zo'n 45 minuten braden (15 minuten per 500 g vlees); indien je het graag goed doorbakken hebt, laat je het een uurtje in de oven (20 min per 500 g).
- o Overgiet halverwege de baktijd het vlees nog eens met de marinade gebaseerd op olijfolie, zo voorkom je dat het vlees uitdroogt.
- o Bak in de tweede helft van de baktijd de geschilden in schijfjes gesneden aardappelen in de braadslee mee.
- o Laat het vlees voor je het serveert nog even rusten om te vermijden dat het vleesvocht bij het snijden dadelijk uitloopt.
- o Snijd nadien het vlees in schijfjes en serveer op een schotel samen met de meegebakken aardappeltjes en de tomatensaus. Voor het visuele effect kan je het vlees ook aan tafel snijden op een vleesplank en meteen verdelen over de borden. Zo krijgen je gasten het water zeker al in de mond.
- o Vervolgens kan ieder naar smaak de tomatensaus over het vlees gieten. Sommigen kiezen voor de zuivere smaak van het lamsvlees, anderen combineren het liever met een sausje.

Ann Evens en Jaak Houben

Ann en Jaak zijn zo van die vrienden die je maar enkele keren per jaar hoeft te ontmoeten en toch de warmte van vriendschap blijft ervaren. Afwisselend spreken we in Genk of Vucht-Maasmechelen af en komen de alledaagse onderwerpen aan bod. Ann en Jaak wonen in een zelf gerestaureerde vierkantshoeve. Jaak is de doe-het-zelver, die oude materialen nieuw leven in blaast. Samen baten ze een B&B uit, waar de gasten kunnen genieten van een heerlijk ontbijt. Een pergola sluit aan bij een bloementuin waarin je kunt verdwalen. Ze genieten ervan om rommelmarkten te bezoeken. Maar laten we niet vergeten dat Ann erg lekker kan koken, vaak met groenten uit de eigen groentetuin.

GERECHT van Ann

Gelato Ijscrème

BENODIGDHEDEN

Wanneer je crème maakt, is het wel aangewezen met een Kenwood keukenmachine te werken.

1 l melk, 500 g boter (planta), 8 eieren, 4 zakjes vanillesuiker

BEREIDINGSWIJZE

- o Warm 1 l melk op met hierin de 500 g planta, tot de boter gesmolten is.
- o Splits ondertussen 8 eieren en doe dan de eigelen met 2 tassen fijne suiker in de kenwoodkom, met de klopper op hoogste stand. Laat enkele minuten draaien tot je een lichte schuimige massa bekomt.
- o Doe de melk bij de massa en laat nog enkel minuten draaien, tot het geheel goed gemengd is.
- o Doe het mengsel in delen in de mengbeker en laat telkens 3 minuten draaien op hoogste stand.
- o Giet in een doos en plaats in de diepvriezer tot de dag nadien.
- o Haal 's anderendaags de doos uit de diepvriezer zodat het ijs iets zachter kan worden.
- o Klop op hoogste stand de eiwitten met 4 zakjes vanillesuiker, zeer stijf, in de kenwoodkom.
- o Als laatste meng je het reeds bevroren mengsel lepel per lepel onder het eiwitschuim.
- o Laat ondertussen de machine draaien op de laagste stand.
- o Tot slot nog even goed doormengen.



Wil je mokka ijs maken, doe je enkele lepels oploskoffie bij de melk in het begin. Voor stracciatella ijs doe je gehakte chocolade als allerlaatste bij het mengsel.

Caterina Saraceno – Dirk Ricour

Caterina is een collega van Gertje. Haar vader en moeder zijn ook afkomstig van het zuiden van Italië. Het is altijd fijn om met haar over de Italiaanse gewoontes te praten. We hebben beiden dezelfde fierheid over Italië en zijn van mening dat er geen betere keuken is dan de Italiaanse.

Hieronder beschrijft ze een heerlijke ovenschotel die ze van haar moeder leerde maken. Hoewel ik heel wat van de keuken van haar familie herken, zijn deze patate al forno toch nieuw voor me. Zo zie je maar dat elke familie haar eigen gewoontes en lievelingsrecepten heeft.

GERECHT van Caterina

Patate al forno Ovenschotel van aardappelen en kip

BENODIGDHEDEN

Kipfilet, grote vastkokende aardappelen, knoflook, rozemarijntak, kipkruiden, oregano, olijfolie, bakboter

BEREIDINGSWIJZE

- o Schil en was de aardappelen en snijd ze in plakken.
- o Vet een braadslee in met olijfolie, voeg de aardappelen toe en kruid met zout, peper en look.
- o Kruid de kipfilet met peper, zout en kippenkruiden en schroeï de kip kort aan in hete bakboter of olijfolie. Zo blijft de kipfilet mals en droogt ze niet uit in de oven.
- o Leg de kippenstukjes bovenop de aardappelstukjes. Je mag het aanbakvet over de aardappelen en de kip uitgieten (dat geeft een lekkere smaak).
- o Plaats de braadslee in een voorverwarmde oven op 180°C, gedurende ongeveer 45 minuten. De gaartijd is afhankelijk van de grootte van de oven. Prik met een vork in de aardappelen. Wanneer deze gaar zijn, is de kip ook klaar.
- o Voeg nog een beetje olijfolie toe en laat nog een vijftal minuten staan op het vuur op een lage stand.

Met mijn moeder naar haar geboortedorp Delianuova

Mijn moeder haar droom was, en is nog steeds, om met haar kinderen en kleinkinderen naar haar geboortedorp, Delianuova, te gaan. Iedereen wilde dit wel, maar het kwam er niet van. Hugo begon in 2007 zijn eigen zaak, ik werd ziek, Ingrid was een opleiding gezinswetenschappen begonnen en Sandra woonde in Florida. Mijn moeder was al 72 jaar. De eerste jaren zou het niet lukken om met ons allen deze trip te maken. Daarom besliste ik samen met Gert om samen met mijn moeder naar Delianuova te gaan. Luc en Carine sprongen al vlug mee op de kar.

We bezochten achtereenvolgens de volgende pittoreske stadjes: Lamezia, Delianuova, Scila, Messina, Tropea en Pizzo als eindbestemming. Op het plein van Pizzo met zicht op de blauwe zee, trokken Luc en Carine zich even terug en schreven dit reisgedicht:

“Een vakantie naar Calabrië,
Vijf personen,
Vijf verwachtingen,
Vijf persoonlijkheden,
Zeven dagen,
Zeven nachten,
Honderden mooie momenten,
Duizenden zonnestralen
Miljoenen druppels water in de zee,
Uit de lucht en in onze ogen,
Eén herinnering om te koesteren.”
27.09.2010
(Luc & Carine)

Een eerste Più o Meno-moment

Met het Più o Meno-moment op zondag 23 januari 2011 in Casino Modern te Waterschei wilde ik mijn project voor de eerste keer onder de aandacht brengen. Mijn Italiaans familieboek was er nog niet, maar de aanwezige familie en vrienden konden wel al proeven van een aantal gerechten. Ik kan die namiddag niet mooier beschrijven dan Ronny, de beste vriend van mijn broer Hugo.

Casino Modern in Waterschei Zondag 23 januari 2011

Je hebt zondagen en je hebt zondagen. Afgelopen zondag was er zo eentje. Zo eentje wat? Een zondag die ik als een gelukskaartje in mijn dagboek plak. Een zondag die de kunst van het zondag-zijn alle eer aandoet. Een zondag waar je niet meer van afkomt. Een zondag waarvan er dertien in een dozijn mogen zijn. Een zondag die nazindert zoals gloeiende cokes. Een zondag die je als een moment van waarachtig leven mag beschouwen. Een zondag met passie. Een zondag waarvoor ik graag de Romeinse filosoof Seneca citeer. Cicero was ook goed geweest, maar voor deze zondag 23 januari 2011 kies ik liever gevleugelde woorden van Seneca of, Geluk is wat gebeurt als de voorbereiding en de opportuniteit elkaar ontmoeten. En geluk was er die zondag overvloedig aanwezig op het belevenisvolle Italiaanse familie- en vriendenfeest in het majestueuze Casino van Waterschei, magnifiek mijngebouw. Om duimen en vingers van af te likken. Hmm, een Italiaans feest naar aanleiding van het kant en klare familiereceptenmanuscript Più o Meno van de hand van Carlo, zoon van zijn Italiaanse moeder Lina Crisafulli en wijlen Limburgse vader Albert Pecquet. Wat is Più o Meno? Mamma Mia... dat is een kookboek met verstand. Eindelijk! Een werk waarin de gerechten van de Italiaanse familie Crisafulli worden onthuld als lekker naslagwerk, maar nog meer als overlevering van traditionele familierecepten gekoppeld aan migratiegeschiedenis. De eeuwenoude vriendschap van Carlo en Luc (Nijssen), de exquise kookkunst van mijn moeder, de vrolijke inbreng van Tina en revelerende fragmenten uit het levensverhaal van de Italiaanse familie van Carlo vormen de inspiratie van dit familieboek. Tel daar ook nog de deugdelijke zorgzaamheid van vrouw Gertje

van Carlo bij op! Maar ook onmisbare hulp diende zich spontaan aan van lieve Piero, Pina, Tina, Ingrid, Hugo en Sandra, neven en nichten,

Manuela, Giane, Claudia, boezemvriend Marc, geweldige vrienden, beste vrienden van de familie, familie van de familie, Helga, Joke, Karine, kortom Italië zoals we dat kennen uit de beste Italiaanse films: vriendelijk, hartstochtelijk, lief, hartelijk, gastvrij... en in een reflectie kunnen we ook stellen dat die eerste generatie Italiaanse immigranten niet beter hebben kunnen stranden dan in Limburg, Dichtbij en

Gastvrij! Alleszins, die grote verzameling van familie en vrienden startte op advies van Carlo, ieder voor zich, een culinaire giro d'Italia en toverde Crisafulli gerecht na gerecht tevoorschijn. Carlo coördineerde het fascinerende reisdoel en deed er nog een schepje bovenop.

In het Più o Meno voorzag hij talrijke anekdotes van zijn familie die als eerste generatie Italianen van Calabrië (Delianuova) naar de Limburgse kolenmijnen afzakten om welvaart en welzijn te zoeken. Ook geluk. Groot geluk zoals in alle facetten van het boek 'Geluk, The World Book of Happiness', is omschreven. Wow, de verhalen in het rood-wit-groene receptenkookboek zijn stuk voor stuk essays die nog wat anders zijn dan blauwschimmel in gorgonzola krijgen. Vooral het verhaal dat nonna Sabatino Teresa vertelt, snijdt door merg en been.

Maar een manuscript is nog geen boek en vanwaar het feest dan eigenlijk, zul je denken als alerte lezer. Inderdaad, er was die zondag ook geen feest gepland. Carlo wou simpelweg een aantal gerechten van zijn Più o Meno-manuscript testen aan de werkelijkheid. En daarvoor had hij diezelfde verzameling familie en vrienden opgetrommeld waarvan eerder sprake. Het prachtige cafetaria van het Casino van Waterschei werd omgetoverd tot een walking diner room en de hapjes vlogen na een uitmuntende prosecco als

gebraden eendjes in de mond: crochetti di riso, Stracciatella, rigatoni en penne con pollo e funghi... tiramisu, koffie met sfoglatelle en tussendoor sprankelende Italiaanse Merlot en Chardonnay uit 2009. Intussen werden familiefilmpjes uit de oude doos never ending op een Casinomuur geprojecteerd en tussen al de gerechten door werd de Tarantella gedanst. Niemand kon ontkomen aan deze temperamentvolle volksdans. Sommige familieleden hadden zich opgesmukt met de authentieke klederdracht van rood, wit en groen. Alsof de wereldkampioenschappen voetbal weer herleefd werden met Italië in zijn oogstrelende glansrol. Voetbal een feest! Oh, deze prachtig getooide dames van dansdienst vormden de regenboog waarop

iedereen nolens volens begon te bewegen. Héél zeker! De Tarantella was hét scharnierpunt van de zondag waarbij de hartelijke proeverij oversloeg naar het feest. Het feest als glorie van het leven. Op dat moment werd iedereen Italiaan, met gebaren, met omhelzingen, met lachen en met woorden of beter... het vinden van woorden die een toekomstige plaats in het hart kregen. En plots was er ook een charmezanger Walter met gitaar in de zaal, een gelegenhedsdichter Leopold, ravottende kinderen die zich virtueel door mijngangen speelden, heimwee en nostalgie, traantjes van puur individueel geluk, een oude mijnwerkersfilm op de muur, de mijnsluiting in Zwartberg met Jef Ulburghs (1922-2010), het verlangen, de hoop, verliefdheid, goedheid, geven en nemen, l'amici per sempre, vriendschap voor het leven... en Carlo, de instigator cum laude, zat daar eenvoudig met een Crisafulli tiramisu oplettend te observeren - zoals Marcus Tullius Cicero altijd in aanwezigheid van Caesar deed - naar de gelukkige mensen rondom hem terwijl de woorden van de gelegenhedsdichter in zijn hoofd nagalmden:

Carlo, vriend en broer
Van Hugo mijn vriend Deze middag heb ik
Meermaals rillingen
Moeten ondergaan
In buik en hoofd
Soms tegelijk
Jij bent dit weekend
Even Jezus voor mij geweest
Niet die ene die alles weet
Maar de zoon van 's levens
Mooiste dat bestaat: GEVEN!

Leopold

Voorwoord

Inleiding

- Levensverhaal van Lina Crisafulli 0

Eerste generatie

Nonna Giuseppina Italiano.- Nonno Giuseppe Sabatino 0

- Bisnonna bleef alleen achter in Delianuova 0
- Gerechten 0
 - o Crocchette di riso 0
 - o Sfogliatelle 0

Tweede generatie

Nonno Giovanni - Nonna Teresa

- Delianuova werd geruild voor Zwartberg 0
- Verder leven in klein Italië 0
- Gerechten 0
 - o Pane, caffè, latte e biscotti 0
 - o Fritelle 0
 - o Gniocchi 0
 - o Pasta ncasata 0
 - o Il sugo di nonna Teresa 0
 - o Pitte San Martino 0
 - o Biscotti di Pasqua 0
 - o Ravioli fritti con la crema 0
- Torenlaan 69 0
- Brieven van Arcangelo Sabatino uit Argentïe 0
- en Giuseppe Sabatino uit Zuid-Frankrijk 0

Derde generatie

- Ieder vindt zijn eigen weg 0
- Antonio Crisafulli 0
 - o Ravioli con castagne 0

- Lina Crisafulli
 - o Conchiglie di pesce 0
 - o Bollito - Brodo di pollo con polpettine 0
 - o Pasta e fagioli 0
 - o Pasta e ceci 0
 - o Lenticchie con pancetta 0
 - o Pizza Lina 0
 - o Lasagna al forno 0
 - o Riso di Lina 0
 - o Melanzane sott'olio 0
 - o Zucchini grigliate 0
 - o Sedano rapa ripieno, con scampi 0
 - o Bistecca impanata 0
 - o Involtini di carne 0
 - o Sugo con polpette 0
 - o Scampi con purè di patate 0
- Pina Crisafulli
 - o Risotto con verdure e carne macinata 0
- Luciano Crisafulli
 - o Lasagna con spinaci 0
- Piero Crisafulli
- Gerechten
 - o Stracciatella 0
 - o Arancini 0
 - o Crocchette di formaggio 0
 - o Parmigiana 0
 - o Porcini al forno 0
 - o Osso Buco 0
 - o Sugo di pomodoro da conservare 0
 - o Limoncello 0
- Remo Sabatino
 - o Peperoni ripieni 0
 - o Melanzane sott'aceto 0
 - o Stracciata en calzone 0

Vierde generatie

- De vierde generatie zet de familietraditie voort 0
- Hugo & Helga 0
 - o Tagliatelle ai frutti di mare 0
- Carlo & Gert 0
 - o Peperoni ripieni 0
 - o Ricotta dolce con mele e fragile 0
 - o Italia – Spagna 2008 0
- Ingrid 0
 - o Pasta fatta in casa 0
- Sandra 0
 - o Melanzane all'aglio 0
- Karine & Giorgio 0
 - o Trofie con le vongole 0
 - o Gamberetti in sugo di pomodoro 0
- Walter & Annabelle 0
 - o Penne con pollo e funghi 0
- Paola & Massimo, Sara 0
 - o Patate ripiene sotto la cenere 0
- Manuela & Jo 0
 - o Tiramisu 0
- Gianni & Hyke 0
 - o Involtini alla Gianni 0
- Claudia 0
 - o Linguine con scampi, miele e pesto 0

Vrienden

- Amici con sempre 0
- Luc 0
 - o Risotto con porro e funghi 0
- Marcella 0
 - o Pasta ai frutti di mare 0
 - o Polpete con melanzane 0

- Peter 0
 - o Spaghetti carbonara 0
- Luc 0
 - o Brioche arrostiti con formaggi 0
- Chrisje 0
 - o Zucca gratinata 0
- Dominique 0
 - o Cosciotto d'agnello marinato con
patate al rosmarino 0
- Ann 0
 - o Gelato 0
- Caterina 0
 - o Patate al forno 0

In de marge

- Met mijn moeder naar haar geboortedorp. 0
- Een eerste PIÙ o MENO-moment 0