

CALABRIË: RUIG MAAR LEKKER (PITTIG)

Zuid-Italië met een *bite*

Wie in de buurt van Napels is, wordt al snel opgeslokt door de pittoreske en alom geprezen Amalfikust. Maar in Calabrië, het bergachtige gebied daaronder, is het uitzicht net zo mooi. Het is er alleen ruiger, landelijker en minder toeristisch. De streek ademt handgemaakte pasta, verse tomaten en zongedroogde rode pepertjes.

TEKST RESI LANKESTER FOTOGRAFIE ANWB AVD/BART HAUTVAST





Praia a Mare



Venkelworst en stoofgeit

In Scalea aten we bij restaurant La Playa. Eigenaar Franco zette ons onder andere schapenkaas met peperoncino voor, fusilli met verse tomatensaus, stoofvlees van geit en venkelworst. Afgetopt met een prima, lokaal geproduceerde rode wijn.

Romito

Papasidero



Regionale producten

Vlak bij bergdorp Maierà ligt Casa de Maierà. Hier worden allerlei streekproducten geproduceerd in het kleine keukentje achter de winkel/proeflokaal. Op het balkon heb je prachtig uitzicht op de bergen en de zee.
www.casamaiera.it





Scalea

We zijn op weg naar de prehistorische grot van Romito als we onderweg het tafereeltje zien. Salvatore, de Italiaanse eigenaar van camping International en vandaag onze chauffeur en gids, mindert vaart. “Net als vroeger bij ons thuis!”, roept hij enthousiast. We stoppen en lopen het erf op. We zien grote turkooizen plastic bakken, volgelden met allerlei soorten knalrode, glanzende tomaten. Eromheen zit een familie, druk in de weer met de tomaatjes. De jongste van de groep, dochter Sylvia, gaat ze straks tot saus vermalen. Eerst ontdoet haar vader de tomaten van de steeltjes en daarna snijdt oma ze in stukken. Honderdvijftig kilo gaat er vandaag doorheen. De oogst uit eigen moestuin: genoeg voor een jaar lang verse tomatensaus. Sylvia laat ons achter in de tuin zien wat de laatste stap is in het productieproces: de glazen flessen met saus worden gekookt in een ijzeren ton op houtvuur. Dat de hele familie hier een volle dag mee bezig is, is niet meer dan normaal. “Natuurlijk”, zegt Salvatore. “Dit doe je gewoon, dit hoort bij *la famiglia*. En je weet dat dit ook j^{ou}w eten is voor het komende jaar.” De saus gaat later over de pasta en die is natuurlijk

ook – hoe durf ik het te vragen – *fatto a mano* (handgemaakt).

ITALIË VAN DE ITALIANEN

Het tafereel tekent deze regio. Waar je aan de hoger gelegen Amalfikust struikelt over dure sportwagens en *oversized* zonnehoeden, draait het in deze relatief arme en dunbevolkte streek om heel andere zaken. Naar Calabrië ga je voor de bergen, de zee en de rust. Voor het boerenleven, voor de natuur. Want wat is het hier groen, ondanks de hoge temperaturen in de zomer. En wat is het hier rustig. In het ‘Italië van de Italianen’ is het eigenlijk alleen in augustus écht druk, als het hele land vrij heeft. Buiten dat hoogseizoen zijn middeleeuwse stadjes als Scalea – *scale* is Italiaans voor trap, maar dat ontdek je vanzelf – en Maierà heerlijk om doorheen te slenteren. Maierà: geen stadje in Italië dat zo hoog in de bergen ligt en toch zo vlak bij zee is. Die combinatie van kust en bergen maakt dit gebied zo bijzonder, vindt Salvatore. Met zijn nasale, zware stem broemt hij aandachtelijk dat hij verliefd is op het gebied, zijn geboortestreek. Vandaar ook zijn stap in 2000 om hier zijn camping te gaan runnen.

Heilige vrucht

Wat de citroen is voor Amalfi, is de *cedro* voor Calabrië. In Nederland vooral bekend als sukade: de gekonfijte variant van de ‘cedercitroen’. Dit citrusfruit domineert de *Riviera dei Cedri*, van Praia a Mare tot het fotogenieke dorp Diamante. De *cedro* is overal te proeven – als likeur, limonade of jam. Zee- en landwind plus flinke zonneshijn maakt het klimaat perfect voor de grillig gevormde vrucht. De geschiedenis van dit fruit is eeuwenoud. Nog steeds wordt de vrucht gebruikt bij de viering van het Joodse Loofhuttenfeest.

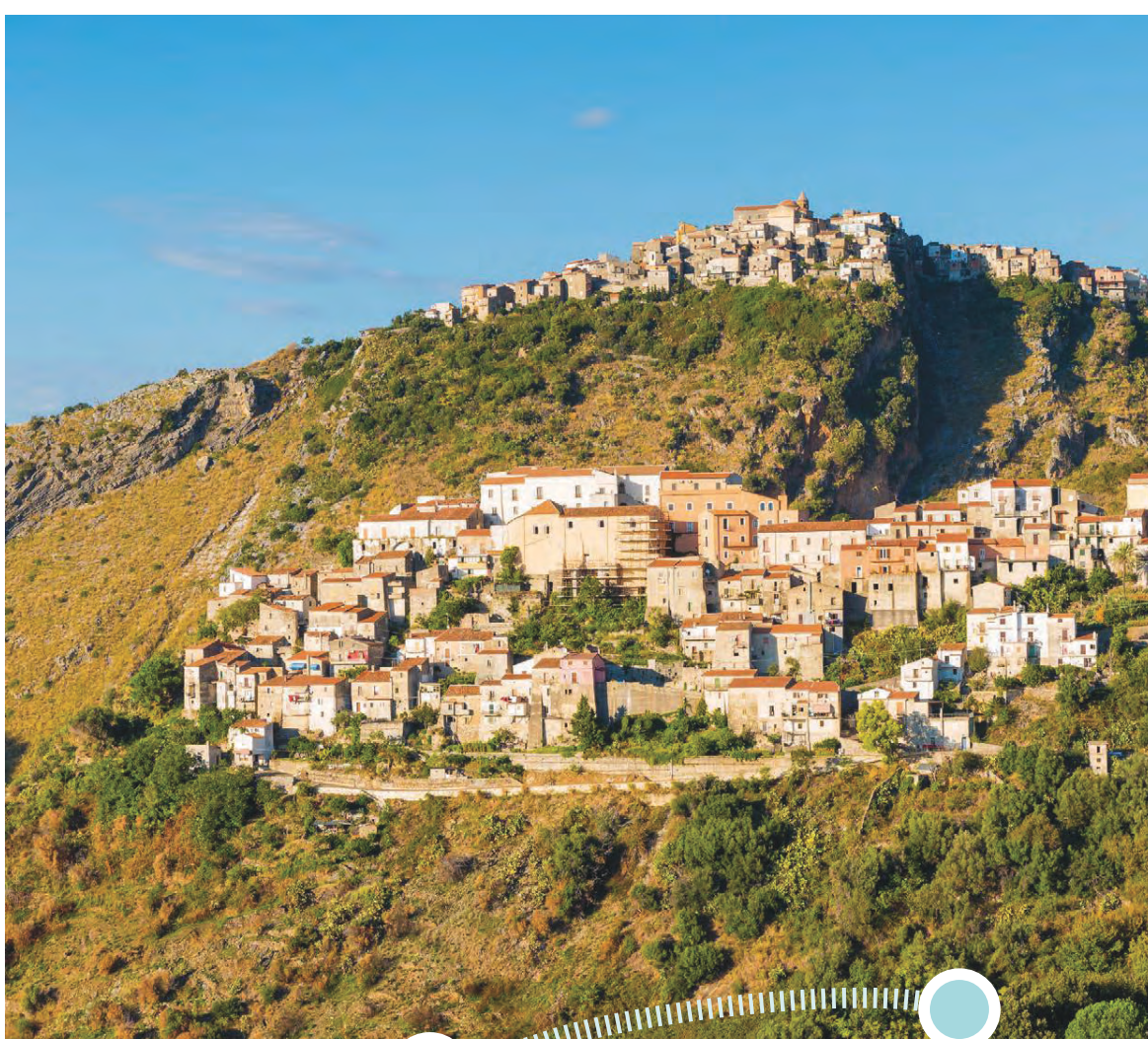


Santa Maria del Cedro

Grot van Romito

In nationaal park Pollino ligt de prehistorische grot Romito, met een ongeveer 1.200 jaar oude, in steen uitgehakte tekening van een inmiddels uitgestorven oeros. De opgravingen gaan tot op de dag van vandaag door. Het gestapelde dorpje Papasidero is surrealistisch en fotogeniek. Bestel een espresso bij een koffiebarretje en kijk naar het langzame leven hier. Wij zagen een oude man voorbij wandelen met een grote berg takken op zijn rug. En er slenterde een in zwart gehuld omantje langs met een boodschappentas. Dat is het dorpse leven van Papasidero. Vanaf de kerk loopt een pad (12 km) naar de grot van Romito. Voor de ervaren wandelaar.

www.papasidero.info



Maierà

ZEE-EGEL MET PASTA

“Vandaag varen we naar Isola di Dino”, besluit Salvatore de volgende ochtend bij het ontbijt. Het recht voor de camping gelegen eiland is een indrukwekkend, vijfhonderd meter hoog rotsblok, her en der groen begroeid. De geschiedenis van ‘Dino’ is bijzonder: autogigant Gianni Agnelli (eigenaar van onder meer Fiat), kocht het eiland in de jaren zestig. Hij zou het vernoemd hebben naar de op 24-jarige leeftijd overleden zoon van zijn zakenpartner Enzo Ferrari. In die periode was het een mondaine plek, waar je ook kon logeren. De vijf witte iglohuisjes op het eiland herinneren aan die tijd. Sinds de gemeente het eiland heeft opgekocht, gebeurt er weinig meer. Salvatore neemt ons in zijn kleine speedboot mee de zee op. Hij laat ons de mooie Grotta Azzurra zien, de grot met het prachtige, knalturkooizen water. “Gratis!”, zegt Salvatore. “Op Capri heb je ook zo’n grot, maar daar betaal je tien euro per persoon.” Ik neem een duik in het azuurblauwe, frisse water. Als ik weer aan boord klim, glinstert mijn huid van de kleine zoutkristallen. We varen door tot aan de kust bij Scalea.

Diamante

Onderweg wijst Salvatore ons op baaitjes en grotjes. Aan een rotswand ziet hij zee-egels. “Ricci!”, zegt hij, wijzend op de zwarte, stekelachtige waterdiertjes die hier als delicatessen gelden. “Heerlijk door de spaghetti met een *sugo* van verse tomaten.”

LANDELIJK LEVEN

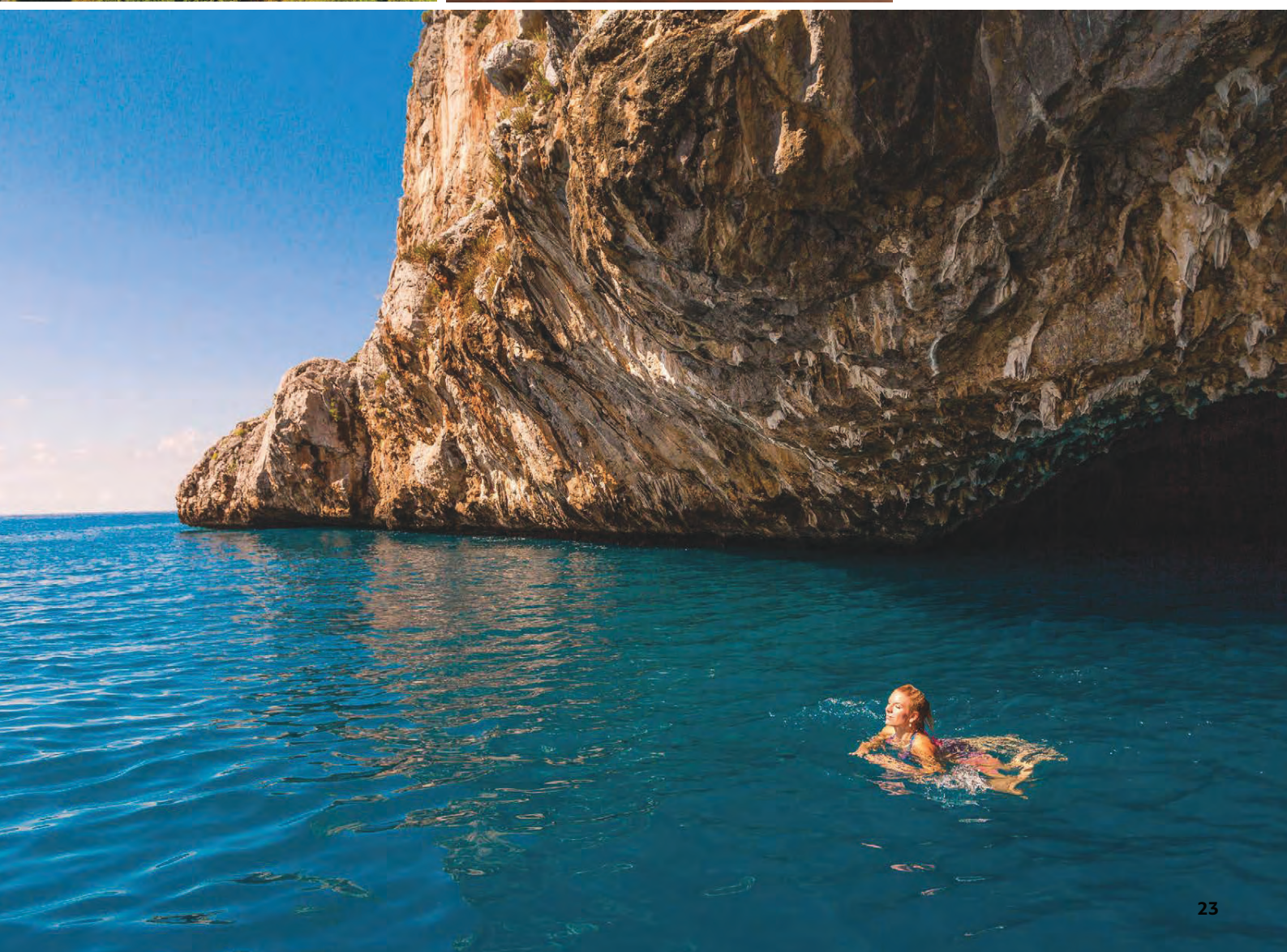
Die avond eten we op zijn camping geen *ricci*, wel *gamba's* en *totano* (baby-inktvis) met *fusilli*, Salvatore's favoriete pasta. Als we na uren tafelen terugslenteren, checken we nog even onze e-mail. De berichtjes en Whatsapps komen piepend en trillend binnen. We scannen de berichten – alles goed aan het thuisfront. Als we verder lopen zien we het wifesignaal afzakken en verdwijnen. Dan is er alleen nog maar het getjirp van krekels en het geruis van de zee. In de verte weerspiegelt de volle maan op het spiegelgladde zeeoppervlak. We kijken omhoog, naar de donkere hemel die is bezaaid met sterren. We ruiken de zachte zeewind, vermengd met de zoetige geur van oleander, pijnbomen en eucalyptus. De geur van het landelijk leven in Calabrië. ●



Wedstrijdje pepers eten

In Maierà staat het unieke museum van de rode peper. Wat de pizza is voor Napels en de pesto voor Genova, is het pittige pepertje voor Maierà. In het museum zijn pepers van over de wereld te zien, er is door peperoncino geïnspireerde kunst en fabels over peper worden ontkracht (nee, het is geen afrodisiacum). Onze gids bewaart het meest imponerende weetje voor het laatst. Tijdens een regionale peperoncino-eetwedstrijd in 2009, won een Italiaanse vrouw door maar liefst 750 gram pepers te eten. In een half uur. Daarna was ze klaarblijkelijk nog fit genoeg om haar trofee in ontvangst te nemen, zien we op de foto's.

www.peperoncino.org





Info

AFSTAND

Utrecht – Praia a Mare:
2.012 kilometer

Calabrië is vierhonderd kilometer lang en telt ongeveer twee miljoen inwoners. In vergelijking: in Napels en de buitenwijken wonen zo'n drie miljoen mensen.



Pasta Arrabbiata

Arrabbiata betekent boos/verhit in het Italiaans, een toepasselijke naam voor dit recept met pepertjes.

- * 300 gram pasta
- * 2 teentjes knoflook
- * scheutje olijfolie
- * 400 gram tomaten
- * 1 of 2 rode pepers
- * zeezout



Bereidingswijze

- Verhit de olijfolie in een koekenpan. Verwijder de pitjes uit de pepers. Knoflook en pepers fijnsnijden en in de pan doen, ongeveer 2 minuten fruiten.
- Tomaten ontvellen en in de pan erbij doen. Zout toevoegen naar smaak. Laat de saus 5 minuten doorkoken op een klein vuurtje.
- Kook de pasta volgens recept op de verpakking 'al dente'. Bij dit recept wordt vaak penne geserveerd.
- Giet de pasta af en roer de saus erdoorheen.
- Serveer het gerecht met wat geraspte Italiaanse kaas, bijvoorbeeld pecorino. Ook lekker met verse basilicum of enkele ansjovisfilets.

Campings

1 International Camping - Village

Grote camping met veel groen. Pal aan zee, strand (donkergrijs zand) en tegenover Isola di Dino. De staanplaatsen voor met name campers zijn van elkaar gescheiden door grote hagen roze en witte oleanders. Veel schaduw door bomen en doek. Speelplaats voor kinderen. Sanitair ruim, enigszins verouderd. Wifi gratis, alleen bij het wifipunt. De keuken serveert regionale gerechten, waaronder houtoven pizza's en visgerechten. Vanuit de camping is het zo'n twintig minuten lopen naar het centrum van Praia a Mare, met winkels, restaurantjes en een brede, schaduwrijke promenade. Fietsen kan ook, er loopt een goed geasfalteerd fietspad langs het strand.

Scalea, acht kilometer verderop, is alleen te bereiken met de auto of met de trein, die achter de camping loopt.

adres Lungomare F. Sirimarco - I-87028 Praia A Mare
t (0039) 985 72211

i www.anwbcamping.nl/100410

www.campinginternational.it

gps 39.881798, 15.785547

open mei tot en met september

kampeerkorting ANWB Camping Key Europe, ACSI.

ZOEK & BOEK

Ga naar anwb.nl/camping

