



DUIZEND MIJL,
1001 SMAKEN

EEN CULINAIRE ROADTRIP DOOR ITALIË



DUIZEND MIJL, 1001 SMAKEN

EEN CULINAIRE ROADTRIP DOOR ITALIË

Peter De Clercq

foto's Heikki Verdurme

De Mille Miglia:

de mooiste race ter wereld
met de mooiste auto's ter wereld
in het mooiste land ter wereld.
Het is al jaren mijn droom om hem ooit zelf te mogen rijden.

Helaas bezit ik (nog) geen oldtimer die de legendarische race mag rijden. In het voorjaar van 2014 kreeg ik dankzij goede vrienden wel de kans om de Mille Miglia van dichtbij mee te maken. Ik reed mee als special guest met het voltallige team dat samen met mij dit boek maakte.

Het werd een bijzondere ervaring. In de eerste plaats was de deelname een uitgelezen kans om zelf te proeven wat de Mille Miglia betekende. Ik besef nu nog meer dan vroeger dat geen enkele andere autorace ter wereld kan tippen aan de grandeur en de sfeer die dit evenement uitstraalt. In het Italië tussen Brescia en Rome betekent de Mille Miglia vier dagen feest. Overal langs het parcours staat het publiek in dichte drommen langs de kant van de weg om de deelnemers toe te juichen. Ik ben er zeker van dat de foto's van Heikki Verdurme in dit boek deze fantastische sfeer bijna tastbaar maken. Daarnaast wil ik je meenemen naar het Italië waar zelfs het kleinste restaurant eten op hoog niveau serveert. Hier proef je de culinaire rijkdom van het land in elk gerecht dat op tafel komt. De recepten zijn niet ingewikkeld of moeilijk, maar krijgen hun unieke smaak door de producten van topkwaliteit die direct van het land komen.

Op een dag zal ik de Mille Miglia rijden. Daar ben ik zeker van. Intussen laat ik je graag mee genieten van het mooiste en lekkerste dat Italië te bieden heeft.

Peter De Clercq

Ik ontmoette Peter De Clercq bij een gemeenschappelijke vriend. We spraken af voor een lunch met voortreffelijke Italiaanse wijnen en hij vertelde me over zijn plannen om de Mille Miglia te rijden en er een boek over te schrijven.

Ik geef eerlijk toe dat ik een tikkeltje jaloers was op zijn deelname aan die legendarische race in het noorden van Italië. Aan de andere kant zag ik ook meteen de mogelijkheden. Culinaire is het noorden van Italië een absolute topper en Peter wou een *roadbook* annex Italiaans kookboek maken dat de verschillende streekproducten in de verf zette. Ik kon niet anders dan enthousiast zijn.

Iedereen die graag eet of drinkt, kent de namen wel: Martini, Barolo, Barbaresco, *tartufo*, *formaggi top*, *salumi squisiti* en ga zo maar door. Voor een chef als Peter was er genoeg stof om veel inspiratie op te doen en een boeiend boek te schrijven. De Mille Miglia zou het geheel nog wat extra kruiden.

Ik hoop dat dit boek het verlangen opwekt om deze boeiende regio te bezoeken. Waarschijnlijk zal dat niet in een legendarische oldtimer zijn. Deelnemen aan de Mille Miglia is immers een privilege dat is voorbehouden aan de happy few. Maar ik verzeker je: ook in een gewone wagen blijft het noorden van Italië één van de mooiste en culinair interessantste regio's van Europa.

La vita è bella in Piemonte e grazie mille...

Francis Debeuckelaere
Vice President Northern Europe Bacardi-Martini





ECURIE ECOSSE

72

MWS 309



DE MOOISTE RACE TER WERELD

VRAAG EEN ITALIAAN NAAR DE MILLE MIGLIA EN ZIJN OGEN ZULLEN GAAN GLANZEN. ELK JAAR LOKT 'DE MOOISTE RACE TER WERELD' HONDERDDUIZENDEN NIEUWSGIERIGEN NAAR BUITEN OM IN HUN ZONDAGSE KLEREN DE RACERS IN HUN PRACHTIGE OLDTIMERS TOE TE JUICHEN ALS WAREN HET ECHTE HELDEN.

De Mille Miglia is dan ook uniek: vierhonderdvijftig legendarische oldtimers racen vier dagen lang door een prachtig stuk Italië. Achter het stuur van de wagens zitten bekende namen uit de autowereld zoals Wolfgang en Ferdinand Porsche en Bruno en Carlo Ferrari; ex-formule 1-piloten als Jacky Ickx en Jochen Mass en internationale sterren als talkshowhost Jay Leno, AC/DC-zanger Brian Johnson, acteur Adrien Brody en zijn mooie vriendin Esmeralda Brajovic of model Jodie Kidd. Om mee te mogen doen, heeft je naam of titel echter geen belang. Je deelname is alleen verzekerd als je een oldtimer in de garage hebt die de oorspronkelijke Mille Miglia reed. De lijst wordt aangevuld met wagens van een type dat ooit de race reed. Hoe unieker de wagen, hoe meer kans je hebt om te worden gekozen uit de meer dan drieduizend aanvragen.

De wedstrijd start als vanouds in Brescia, een middelgrote stad in het noorden van Italië. Een dag voor de race worden de oldtimers in een enorme loods gekeurd. De ene na de

andere oldtimer rijdt het parkeerterrein op, zet zijn motor voor de poort af en wordt dan door behendige handen naar binnen geduwd. Langzaam maar zeker vult de enorme ruimte zich met de mooiste racewagens die tussen 1921 en 1957 geproduceerd werden. Een imposante Alfa Romeo GI uit de beginjaren van de race staat naast een gestroomlijnde Mercedes 300 SL waarvan de portieren naar boven klappen.

De sfeer is gemoedelijk. Deelnemers bewonderen elkaars wagen en nemen foto's. Twee carabinieri kijken met de handen op de rug toe, maar hoeven op geen enkel moment in te grijpen. Niemand haalt het in zijn hoofd om een vinger uit te steken naar de schoonheid en rijkdom die hier verzameld is.









149

CISITALIA 202 S MM Spider uit 1947

Piloot: Sabine Goethals

Copiloot: Sylvie Demeuleneere

In 1947 haalde deze wagen een tweede plaats in de Mille Miglia in 17 uur en 40 seconden.


Sabine en Sylvie zijn een van de veertien vrouwelijke teams in de race.




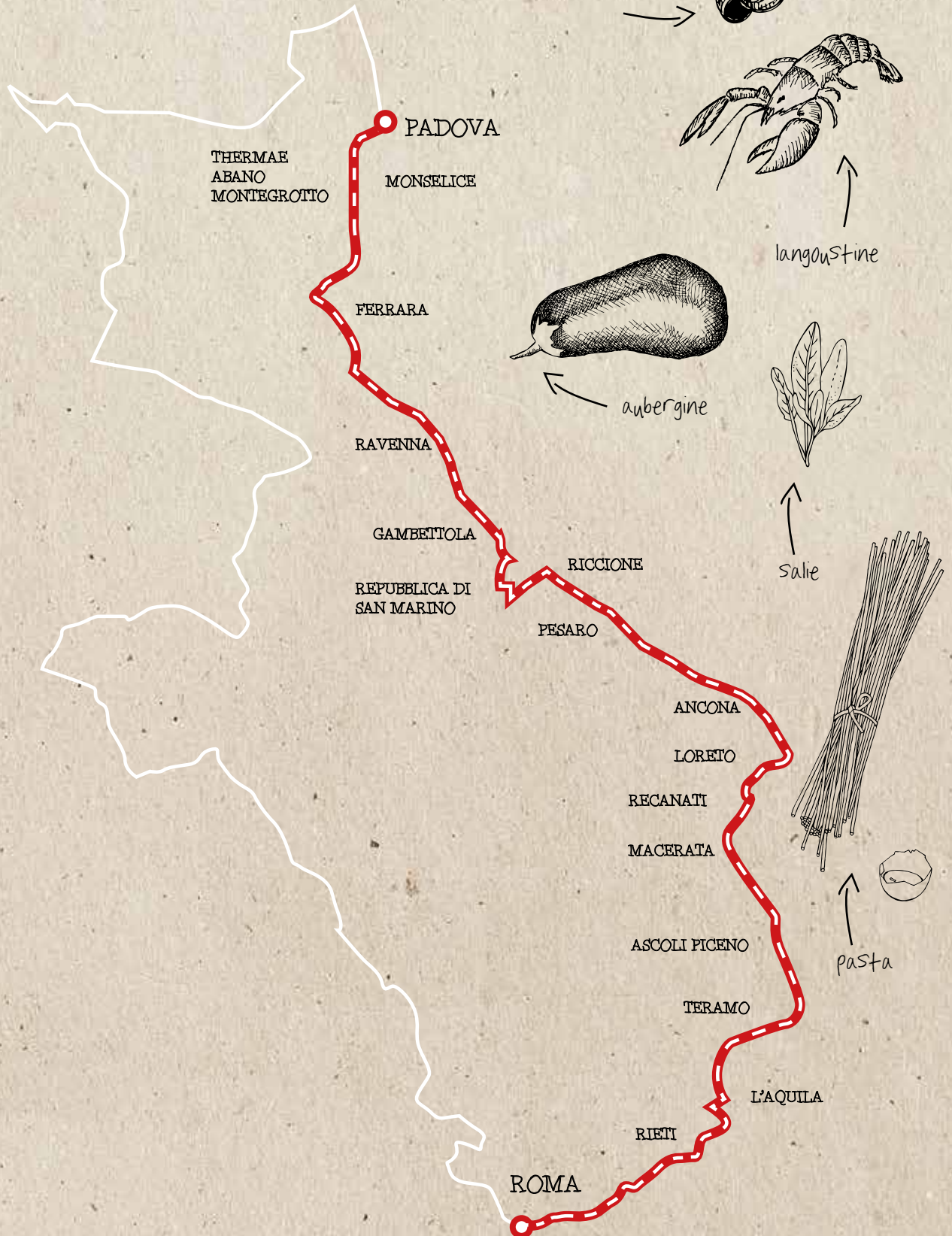
Dag 2

VAN PADOVA NAAR ROME

2° TAPPA/DAY

 PADOVA

 ROME



- dag 2 -



OP WEG NAAR DE EEUWIGE STAD

De tweede dag van de race is zonder twijfel de zwaarste met meer dan zevenhonderd kilometer voor de boeg. De route voert langs de Adriatische kust en doet een paar prachtige plaatsen aan.

In heel wat van deze dorpen en steden is normaal gezien geen verkeer toegelaten, maar voor de deelnemers aan de Mille Miglia wordt een uitzondering gemaakt. Ze laveren hun wagens door smalle straten en stegen en worden overal onthaald door een enthousiast publiek dat hen regelmatig lekkernijen toestopt: doosjes met nootjes, zoetigheid en af en toe zelfs een bakje aardbeien.

In het centrum staat zonder uitzondering een podium of een triomfboog en wordt de naam van de auto, de piloot en de copiloot omgeroepen. Het publiek applaudisseert en scandeert de namen opnieuw en opnieuw terwijl de fanfare vrolijke deuntjes speelt. Op heel wat plaatsen verwelkomt de burgemeester de deelnemers persoonlijk. De straten zijn versierd en in elke etalage ligt wel iets dat naar de Mille Miglia verwijst.

Heel even loopt de Mille Miglia door het buitenland. In de kronkelige en smalle straten van de Repubblica di San Marino moeten de piloten het onderste uit de kan halen om hun auto veilig door het enthousiaste publiek te loodsen.

Helaas moeten op dit stuk van de race ook heel wat wagens opgeven door technische problemen. Alle piloten hebben een volgwagen met ervaren technici aan boord, maar soms is de schade te groot. De ene keer is een hoge verkeersdrempel de schuldige, een andere keer laat de motor het afweten.

'*Abandone*' luidt het verdict in die gevallen – een woord dat geen van de piloten wil horen.

De race wordt echt pittig in de Abruzzen, waar de Apennijnen het vlakke land van Le Marche van de hoofdstad scheiden. De natuur is hier onwaarschijnlijk mooi, met maar liefst drie nationale parken waarin nog bruine beren leven. Wie geluk heeft, doorkruist de bergen bij daglicht, maar voor een paar deelnemers gaat de rit door het pikkedonker langs onverlichte wegen. Zij zullen te laat in Rome aankomen en niet deelnemen aan de triomftocht van de wagens door la *Città Eterna*.



VOOR 4 PERSONEN

Lasagne

VOOR DE KAASSAUS:

40 g boter

30 g bloem

3 dl melk

175 g Parmezaanse kaas,

vers geraspt

nootmuskaat

peper

zout

olijfolie

10 vellen verse pasta (zie
basisrecept)500 g bolognesesaus (zie
recept p. 162)5 plakjes gekookte Italiaan-
se beenham

1 bosje basilicum

10 plakjes scamorza (ge-
rookte kaas)*

Verwarm de oven voor op 190 °C.

Smelt voor de kaassaus de boter. Roer er de bloem door en laat een paar minuten roerend bakken om een bloemsmak te vermijden.

Schenk de melk erbij en breng al roerend aan de kook tot een gladde saus. Voeg de kaas toe en breng op smaak met versgeraspte nootmuskaat, peper en zout.

Wrijf een vuurvaste schaal in met olijfolie. Bedek de bodem met lasagnevellen. Schep er een laagje bolognesesaus op, een plakje beenham, enkele plakjes scamorza en wat blaadjes basilicum. Eindig met een laagje kaassaus.

Bedek met lasagnevellen. Herhaal minstens drie keer en eindig met kaassaus.

Zet de lasagne 40 minuten in het midden van de oven.

*Scamorza is een peervormige kaas van volle koemelk uit het zuiden van Italië. In dit recept gebruik je de gerookte versie.

Kaneelbasilicum



Rundtartaar met groene asperges

VOOR 4 PERSONEN

2 bussels groene asperges

zout

olijfolie

peper van de molen

720 g mager rundvlees, bij

voorkeur van Italiaanse

oorsprong

grof zeezout of gerookt

piramidezout

3 eetlepels mayonaise

3 eetlepels ketchup

2 eetlepels sterke mosterd

3 eetlepels sjalot, gesnip-

perd

3 eetlepels kappertjes, uit-

gelekt en uitgeknepen

2 eetlepels pesto

3 eetlepels worcester-

shiresaus

tabasco

120 g Grana Padano, ge-

schaafd

Snijd het uiteinde van de asperges en kook ze beetgaar in gezouten water.

Snijd de topjes af en houd deze apart. Mix de stelen met wat olijfolie in de blender. Kruid met peper en zout.

Hak het vlees met de hand heel fijn. Meng het met de mayonaise, de ketchup, de mosterd, de sjalot, de kappertjes, de pesto, de worcestershiresaus en de tabasco.

Serveer de tartaar met aspergepunten, Grana Padano en aspergecrème. Geef er eventueel een salade bij.



Turkse drakenkop

Een croque op zijn Italiaans

VOOR 4 PERSONEN

1 courgette
olijfolie
peper
zout
8 sneetjes bruin hotelbrood
2 eetlepels pesto
4 plakjes prosciutto
8 plakjes scamorza
sla
een glas gemarineerde
paprika's

Snijd de courgette in de lengte in dunne plakken. Wrijf ze in met olijfolie, kruid met peper en zout en bak ze kort op een hete grill.

Wrijf 4 sneetjes brood in met pesto. Beleg met prosciutto, courgette en een plakje kaas. Dek af met de rest van het brood.

Gril in een tostemachine. Serveer met sla en gemarineerde paprika's.



bronsvenkei



Tonijn op de grill

VOOR 4 PERSONEN

5 tomaten
4 teentjes knoflook
2 eetlepels pijnboompitten
6 blaadjes salie
2 takjes oregano
2 takjes munt
1 rood chilipepertje
5 dl olijfolie van goede
kwaliteit
het sap van 2 citroenen
1 eetlepel geroosterde
venkelzaadjes
5 stukken tonijn van 200 g/
stuk
2 dl balsamicoazijn
salade van rucola en
radicchio

Pel de tomaten, verwijder de pitten en snijd ze in stukken. Pers de knoflook. Rooster de pijnboompitten in een pan met antiaanbaklaag zonder vetstof. Snipper de salie, de oregano en de munt fijn. Verwijder zaden en zaadlijsten van het pepertje en hak het fijn. Meng alles met de olijfolie, het citroensap en de venkelzaadjes.

Leg de tonijn 12 uur in de marinade.

Schroei de tonijn aan beide kanten dicht op een hete grill.

Doe de balsamicoazijn bij de marinade en serveer deze met de tonijn en een salade van rucola en radicchio.



bergkorenbloem



Zonder sponsors en vrienden was dit boek een droom gebleven. Daarom wil ik de mensen die hielpen om mijn droom waar te maken nog een keer hartelijk danken.

Francis De Beuckelaere en **Frank Symons** van **Bacardi Martini** die meteen warm liep voor het idee en zonder wie het avontuur nooit mogelijk was geweest;

Toni Etneo van Selezione **Vini Italiani** die ervoor zorgde dat we op onze reis door Italië als koningen ontvangen werden;

Alessandra Viola van Ca'del Bosco die een paar prachtige hotels voor ons boekte en een memorabele rondleiding gaf door het wijndomein;

Daniele dalla Pola van de **NU Lounge Bar** in Bologna die ons op een fantastische avond trakteerde;

Antonella Tolomelli van **Fabrizio Kersen**;

Jan De Reu en **Sabine Goethals** die het mogelijk maakten om de Mille Miglia van dichtbij mee te maken;

Johan Ghysels en zijn team van **Uitgeverij Lannoo** die van bij het begin in dit boek geloofden en me de kans gaven om het waar te maken;

De Belgische deelnemers aan de Mille Miglia en de nieuwe vrienden die ik tijdens deze onvergetelijke week leerde kennen.

Grazie mille!

Peter De Clercq

www.lannoo.com

Registreer u op onze website en we sturen u regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en met interessante, exclusieve aanbiedingen.

Recepten: PETER DE CLERCQ, www.peterdeclercq.be

Teksten: HILDE SMEESTERS

Fotografie: HEIKKI VERDURME

Grafische vormgeving: KATRIEN VAN DE STEENE - WHITESPRAY

Als u opmerkingen of vragen heeft, dan kunt u contact nemen met onze redactie: redactielifestyle@lannoo.com.

© Uitgeverij Lannoo nv, Tielt, 2014

D/2014/45/557 – NUR 440, 442

ISBN: 978-94-014-2032-7

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.