

Blog:

Wat kost een koffietje?

Nog niet zo lang geleden bestond er een wet die de prijs van een koffietje bepaalde: ik geloof dat dat toen 1 euro voor een espresso was en tussen de 1,20 en 1,40 euro voor een cappuccino. De wet wordt volgens mij niet meer zo strict gehanteerd, zoals zoveel wetten in Italië. Op de meeste plaatsen betaal je tegenwoordig voor een espresso een prijs tussen de 1 euro en 1,20 en ligt de prijs voor een cappuccino tussen de 1,20 en 1,50 euro. Er wordt dus inmiddels flink de hand gelicht met deze wet, zoals je ziet: de grenzen worden wat opgerekt. In elk land waar toerisme toeslaat en dus ook de geldwolverij, kunnen de prijzen echter momenteel exorbitante vormen aannemen en vervagen de grenzen van deze wetgeving met rasse schreden. Zie onderaan het bonnetje van een willekeurig cafe op piazza San Marco in Venezia, waar voor een klein flesje water van zeggen en schrijven en hele 0,25 liter, een biljet van 10 euro neergelegd moet worden (Je zal maar dorst hebben). Voor een kopje espresso (we weten het allemaal, 1 flinke slok en het is weg), mag 11,50 euro uit de buidel worden gehaald. Met 2 personen ben je dus met deze paar slokjes, 43 eurootjes kwijt. 2 colaatjes kosten er 15 euro per stuk trouwens. Er zijn bijstandsmoeders, die voor soms minder dan 40 euro een week eten moeten kopen. Ik heb het daarbij niet eens over Italiaanse pensionado's waarvoor dit ook vaak een klein kapitaal is.

Reden temeer om deze oorden te mijden* (en niet alleen vanwege de prijzen) en te kiezen voor de omgeving van ons huis. Onbedorven, niet toeristisch, waar je max 1 euro betaald voor een koel flesje water, je voor een espresso 1 of 1,20 euro neertelt en voor max. 1,50 euro van je cappuccino kunt genieten. De nadruk op genieten, want dezelfde aantal consumpties voor 4 a 5 euro klinkt toch iets prettiger dan 43 euro. Da's pas echt genieten.



**Even terugkomend op het mijden van deze gebieden: vanwege drukte worden er poortjes geplaatst in Venetië, waar middels betaling toegang tot deze prachtige stad verkregen kan worden..... Drukke managen door betaalde doseringover geldwolverij gesproken. In Nederland dreigen deze praktijken inmiddels ook (Schiphol).*

Varkensstal

Tsja het moest een keer gebeuren; onze eerste minder prettige ervaring met een huurder is binnen, die ervaring zijn we rijker. Gelukkig verhuren we al 12 jaar in Nederland een vakantiehuis en nu 7 jaar in Italië, zonder dat we een echt slechte ervaring hebben gehad met een huurder. Hiervoor verliep altijd alles smooth en in goeie verstandhouding. Een keer moet de eerste keer zijn, maar hopelijk gebeurt het niet snel weer (te stressvol).

Nieuwsbrief: varkensstal

Designer outlet village Fidenza

In Fidenza, 45 minuten rijden van ons huis, vindt u een van de grootste designer outlet Villages van Italië. Leuk om te combineren met een bezoek aan Parma. Een shopwalhalla met meer dan 100 winkels die dagelijks open zijn van 10.00 tot 20.00. Merken die je er kunt vinden zijn o.a. Burberry, Desigual, Diesel, GAP, Gucci, Guess, Hugo Boss, Lacoste, Levi's, Michael Kors, Miss Sixty, Prada, Roberto Cavalli, Swatch, Timberland, Moncler, Ralph Lauren, Hillfiger, Verri, Trussardi, Ermengildo Zegna, Rosetti (schoenen), Armani en Versace, maar ook Nike, Adidas en cosmeticamerken komen voorbij, alsmede Lindt (chocola) en een kleine shop met Le Creuset pannen..... en nog veel meer. Vanaf Parma richting Milaan over de A1.... afslag Fidenza nemen; rotonde linksaf. De Village is al vanaf de snelweg te zien en dus heel gemakkelijk te bereiken.



Bonnetje

In Italië ben je verplicht om na je een aankoop een bon te ontvangen. Of dit nu gaat om een boek, kleding of een kop koffie: je moet altijd een bonnetje krijgen. Krijg je deze niet, vraag er dan naar en gooi deze niet direct weg. Je moet namelijk altijd je kassabon kunnen tonen wanneer hier naar gevraagd wordt door de Guardia di Finanza. Zo'n controle kan plaatsvinden wanneer je bijvoorbeeld net een winkel uitstapt. Vraag altijd de bon. Als u bij deze controle het bonnetje niet kunt tonen, zal een bekeuring uw deel zijn, maar ook voor degene die u iets heeft verkocht; Begrijpt u nu waarom de winkel-eigenaar perse wil dat u een bonnetje aanneemt?



Casa Lanzarotti

Prachtig biologisch vlees van eigen runderen en varkens, mooie bio tomaten en andere groenten, prachtige marmelades (met weinig suiker) en bio tomatensauzen. Verkoop ook aan particulieren.

In Borgotaro richting Bedonia: in Gotra links de berg op richting agricoltura Cavallo Biondo. De weg volgen, Casa Lanzarotti ligt pal achter Cavallo Biondo..... een bezoekje waard!



Tip van een huurder:

Aldus onze gasten: wij hebben een tip voor jullie die jullie zouden kunnen opnemen in jullie dagtochten overzicht in de buurt. Wij zijn namelijk een dag naar Berceto gereden, daar heerlijk geluncht op het plein onder de bomen naast de kerk. Vervolgens zagen wij daar foto's hangen van een uitstapje naar Lago Santo. Echt prachtig!

Wij zijn van Berceto via nationale SP74 (strada provinciale 74) naar Marra gereden, vervolgens via de SP86 naar Bosco en naar Lagdei. Vanaf het restaurant Rifugio di Lagdei zijn wij gaan wandelen naar Lago Santo, prachtige wandeling (met uiteraard goede schoenen en goede conditie want het gaat nogal steil omhoog). Het meer is echt schitterend met een leuk restaurantje/berghut om even uit te rusten. Vervolgens kun je nog verder of hoger wandelen; het gebied heet immers het gebied van de 100 meren.... Wij vonden het zeer de moeite waard.



IJs eten in Borgotaro

We weten het allemaal, ijs eten in Italië is beslist geen straf. In Borgotaro is dat niet anders en we hebben een selectie gemaakt uit de 3 beste ijssalons in de stad. De eerste is **Gelateria da Beppe** in de via Nazionale (hoofdstraat); Beppe een imposante man, maakt het ijs zelf vers. Meestal staat of zit hij met een wit schort aan voor de deur van zijn ijssalon. Groot zowel in de lengte als in de breedte, druk gesticulerend en luidruchtig en vrolijk alle voorbijgangers groetend. Buiten het ijs zelf is deze man op zich al een ervaring.



De 2e ijssalon is **Dolce Neve**. Een moderne en bijzonder frisse zaak. Naast heerlijk ijs, maken ze ook de meest mooie taarten en ijstaarten. We halen er ook onze kleine gebakjes (kunstwerkjes 1 euro per stuk). Dolce Neve aan het begin van de brede straat met de bomen, waar ook de weekmarkt is.



De 3e ijssalon is de **Gelateria artigianale** op de Piazza Verdi, naast Hotel, Bar Firenze. Zij maken echt natuurlijk ijs, waarbij de pitjes van de bramen terug te vinden zijn in het ijs: gegarandeerd echte vruchten en dat proef je. Heerlijk ijs.



Vlees

Het fijnste vlees van Borgotaro haal je bij Mirco Savani (la bottega della carne) in de Via Mazzini nr 4..... (zijstraat van de winkelstraat via Nazionale). De winkel is herkenbaar door de stenen koe, schaap of het zilveren varkentje voor de deur. Voor de mooiste gekookte en rauwe ham, de heerlijke vitello tonnato, of mooi gepaneerd kalfsvlees (scallopina Milanese): wil je een bistecca Fiorentina maken (thuis op de BBQ)..... haal hier dan je vlees..... Dit is echt met stip de beste slagerij van Borgotaro, met de vriendelijkste bediening..... (en de eigenaars zijn ook nog eens bijzonder appetijtelijk). Buon appetito. Wij zijn gewend de hond voor de deur te laten, bij een slagerij..... nee, ze staan erop dat de hond ook binnen komt..... en dat doet ie maar al te graag !



Salumeria la bonta di camisia

La Bonta di Camisia is een gastronomische salumeria in de hoofdwinkelstraat (Via Nazionale) van Borgotaro., Een klein en volgepakt winkeltje waar je allerlei hoogwaardige lekkernijen kunt kopen. Een aanrader om kant en klare lunchgerechten aan te schaffen, zoals home-made lasagna of andere pastagerechten, gevulde groenten, ingemaakte groenten, kazen, worsten en natuurlijk gedroogde paddestoelen: ook bakken ze zelf heerlijke taartjes. Je wordt bediend door uiterst vriendelijk en goedlachse dames met witte mutsjes..... Inmiddels kennen wij de dames goed, dus ze zullen altijd zwaaien als we voorbij komen. Ze vragen standaard hoe het weer in Nederland is.....



Franska

Franska Stuy en ik zaten een respectabel aantal jaren geleden, samen op de academie voor Beeldende kunsten in Breda (tegenwoordig Hogeschool der Kunsten). We deden daar allebei de studierichting mode-vormgeving. Franska studeerde een jaar eerder af dan ik. Inmiddels hebben we allebei een redelijke staat van dienst en een aantal jobs achter de rug: Franska is, in tegenstelling tot mijzelf, haar opleiding altijd trouw gebleven en belandde uiteindelijk in de media wereld: laatstelijk bijvoorbeeld als hoofdredacteur van het magazine Libelle. Recent is Franska een leuke eigen website begonnen (Franska.nl), met veel italiaanse verhalen, tips en recepten, waaruit mag blijken dat ook Franska Italofiel is. Lees maar eens het leuk stukje over de Italiaanse stranden op haar blog: <http://franska.nl/lekker-naar-strand-italie/>en natuurlijk alle andere artikelen, recepten en mooie tips..... Aanschouw ook haar leuke illustraties. Franska schreef ook een leuk stukje over Emilia Romagna met een referentie naar ons huis: <http://franska.nl/huis-in-italie>

Een ander leuk stukje op een reiswebsite: [LINK](#)

De koe is dood

E morta la vacca, is niet alleen een bekend italiaans blijspel en komedie, of een bergtop op Corsica (Punta di Vacca morta), maar het is ook een uitdrukking, die je soms hoort als je een cappuccino na 11 uur besteld. Een bekende anekdote is die van de engelse toeriste, die in de namiddag in een Venezianse bar een cappuccino waagde te bestellen. Deze uitdrukking "de koe is dood" is daardoor een eigen leven gaan leiden..... het steevaste antwoord in deze bar bij het bestellen van een cappuccino na 11 uur s morgens was namelijk "e morta la vacca" (de koe is dood) en het typeert zowel de italiaanse onverzettelijkheid en gebrek aan flexibiliteit of zoals je wilt het gebrek aan gastvrijheid en geïrriteerde houding tegenover toeristen in deze stad. Hoewel er enig begrip op te brengen is voor de houding van de Venezianen tegenover de hordes vaak onaangepaste toeristen, die hun stad en de italiaanse cultuur letterlijk met voeten treden, onderstreept en typeert het ook hier weer, hoe historisch vastgeroest sommige eet- en drinkgewoonten in dit land zijn. Nu drink ikzelf de hele dag door cappuccini (koffietjes met melk) en soms alleen s avonds na het diner waag ik mijzelf aan een espresso. In het stadje Borgotaro, alwaar ik met regelmaat de diverse koffiebarretjes frequenteer, heb ik zelf deze onverzettelijkheid gelukkig nog niet meegemaakt en wordt ik na 11 uur

s ochtends, uiterst vriendelijk en gastvrij en zonder blikken of blozen voorzien van mijn Cappuccino. ik kan het dan echter zelf niet laten deze opmerking te plaatsen "non e morta la vacca, allora dammi un cappuccino per favore..... " De Borgotarezen vinden deze humor natuurlijk erg amusant, dat zul je begrijpen..... dus voel je niet bezwaard van deze vaste gewoonte af te wijken, ik heb deze paden inmiddels gebaad.....



[...en andere insecten](#)

Al eerder heb ik mijn bewondering (en gruwel) uitgesproken voor de insecten die je hier ziet..... na het in een eerdere blog bespreken van wat andere kevers (o.a. het verhaal van de stuurloze meikevers) , nu de hertkever (lucanus cervus) oftewel het vliegend hert..... mijn God wat een creatuur..... afschrikwekkend en mooi tegelijkertijd zomaar te zien op een boomstammetje. Schijnt een beschermde diersoort te zijn en af en toe ook nog in Nederlandesignaleerd te worden. Een ontmoeting met dit enorme insect mag een ervaring genoemd worden.



Vuurvliegjes

Prachtig en moeilijk te beschrijven fenomeen wat betreft schoonheid en ooooooh - effect. In ruime mate te aanschouwen op zwoele zomeravonden rondom ons huis: grote zwermen met op en neer dansende lichtpuntjes: zie hier het prachtige effect van vuurvliegjes (fireflies: lucciole)..... daar kun je werkelijk uren naar kijken, een adembenemend schouwspel..... en uitermate moeilijk in een foto te vangen....



Prugnoli

Prugnoli (spreek uit als proenjolie) zijn de kleine voorjaarspaddestoelen, die geplukt kunnen worden vanaf half april tot half mei. Een specialiteit van de streek en de gerechten met deze paddestoelen zijn werkelijk verukkelijk. Prugnoli hebben een intense paddestoelensmaak, die enigszins naar truffel neigt. Worden verwerkt in pasta's en op pizza's en soms bij vleesgerechten.



Bang voor slangen?

Dit is een exemplaar van een giftige adder, gevonden door onze vriend Ivan Mozzani (niet in de buurt van ons huis), die hem meteen een kopje kleiner heeft gemaakt..... natuurlijk komen ze ook in de buurt van ons huis voor en ik heb ooit een kleintje (formaat aal en niet giftig) betrapt bij ons huis (vluchtte snel weg, zowel ik als het mini slangetje). Een goeie raad dus om je niet in hoog gras of kreupelhout te begeven. gelukkig zijn de slangen nogal schuw en bij het horen van menselijk geluid gaan ze er snel vandoor of ze verbergen zich. Toch gebeten en zijn er 2 wondjes te zien (teken dat het een giftige slang was)?....Geen paniek (no panico), maar wel meteen naar de eerste hulp van het ziekenhuis in Borgotaro voor een spuitje met tegengif. Volg de borden in het Centrum met Ospedale. Uw huisdier gebeten? dan naar de veterinario Dr. COLLA en Dr. CROTTI..... 7, Via P. V. Manara - 43043 Borgo Val Di Taro (PR) Tel: 338 8022376, 0525 916012



Pontremoli

Nog een keer over Pontremoli, een plaatsje op 30 km van Borgotaro en ongeveer 35 km van ons huis. Pontremoli is een prachtig middeleeuws Toscaans plaatsje en het bezoeken meer dan waard. Dwaal rond in de smalle steegjes en drink een cappuccino op het pleintje bij de kerk. Pontremoli heeft diverse kleine restaurantjes om heerlijk te kunnen lunchen of dineren. Geniet van de prachtige stenen bruggen en het kasteel. Neem vanuit Borgotaro de SP 20 over de passo dello Bratello (rijd vanuit ons huis richting Borgotaro, na het spoorwegviaduct linksaf, bocht naar rechts en net voor de rivier linksaf richting Pontremoli) en volg de borden Pontremoli over het prachtige maar bochtige traject tot Pontremoli (geruststelling: je kunt over de snelweg terug). Zie ook ons [fotoalbum van Pontremoli](#).



Bar Firenze

Dit is Mariella van bar Firenze in Borgotaro, stevast is dit ons adres om een caffe te drinken als we in de buurt zijn....



Attenzione Zona Traffico Limitato

Ga je met de auto op vakantie in Italië en ben je van plan een stad te bezoeken, let dan goed op de aanwezigheid van het verkeersbord Zona Traffico Limitato (ZTL). Dit bord is in feite een inrijdverbod; in het gebied mogen alleen auto's met een ontheffing, ofwel vergunninghouders, rijden, soms zelfs binnen bepaald tijdsbestek. De borden vind je met name in de historische centra van de grote steden. Reden voor de borden is dat men luchtvervuiling wil tegengaan en monumenten wil beschermen. Verblijf je in een hotel dat zich in een wijk bevindt waar de ZTL geldt, zorg dan dat het hotel je kenteken noteert en dit doorstuurt naar de gemeente. Je krijgt dan ontheffing, dat geldt ook als je in een parkeergarage parkeert. Op deze manier voorkom je een boete, want na de borden staan overal flitspalen opgesteld. Bewaar in ieder geval de bonnetjes van de parcheggio, parkeergarage, en het hotel om, indien, nodig het bewijs te overleggen. Zorg dat je dat zo snel mogelijk toestuurt, anders loop je het risico op een verdubbeling van de boete. De hoogte voor de bekeuring is rond de 100 euro. Het gemakkelijkste en goedkoopste is te parkeren buiten de grote stad te voet en/of met het openbaar vervoer naar het centro storico, centrum, te gaan. De steden Roma, Firenze en Arezzo zijn heel actief met het uitdelen van boetes. Heb je toch de pech dat je het bord over het hoofd hebt gezien, dan krijg je de boete thuisgestuurd. Bij de boete wordt een website bijgeleverd waarop je kunt inloggen met een persoonlijk wachtwoord. Daar kun je de foto en het procesverbaal opvragen. Uiteraard kun je ook de Italiaanse ambassade of consulaat raadplegen. Een telefoontje naar de ANWB of Das Rechtsbijstand zal je ook wijzer maken.



[Portofino & San Fruttuoso](#)

Portofino, het bekende en prachtige plaatsje aan de kust: 155 km van Borgotaro (reken ruim 2 uur reistijd): heerlijke terrasjes aan het water. het laatste deel van de route ernaartoe, leidt langs prachtige kustplaatsjes.



Leuk voor een dagtrip met een voortreffelijke lunch op een van de terrasjes. Neem vanaf Portofino het bootje naar San Fruttuoso. San Fruttuoso is een verborgen pareltje, een klein prachtig, paradijselijk strandje met restaurant, La cantina di oneto en de abdij van San Fruttuoso. Zie ook onze [dagtrips](#) (dagtrip nr 4).



Het klooster San Fruttuoso

Het klooster San Fruttuoso werd in de tiende en elfde eeuw gebouwd. Het deel van het klooster aan de zijde van de zee stamt uit de dertiende eeuw. Het klooster is tegenwoordig een museum waar veel te zien is. In juli en augustus vinden er in het klooster regelmatig concerten plaats. Openingstijden: in maart, april en oktober is het museum op maandag gesloten. In de zomer kunt u iedere dag het museum bezoeken. In de wintermaanden is het klooster alleen in het weekend en tijdens de feestdagen geopend. Bij het klooster op San Fruttuoso zijn ook resten uit de Romeinse tijd te zien.

De Doria Toren van San Fruttuoso

Als u in het vissersdorpje van San Fruttuoso via de trappen een steile helling oploopt komt u bij een toren uit de vijftiende eeuw. Deze toren bij de ingang van de baai is gebruikt voor de verdediging van San Fruttuoso tegen piraten. Het pad van het klooster naar Portofino loopt langs de toren.

De restaurants en cafés van San Fruttuoso

San Fruttuoso is één van de meest romantische plaatsen aan de kust van Ligurië. In de zomer kan het er echter erg druk zijn. Er zijn in S. Fruttuoso diverse terrasjes aan zee. Er is zelfs een terras tegen de rotsen aangebouwd. Er zijn bij het klooster drie restaurants die door de afgelegen ligging prijzig zijn. Vanaf de terrasjes en en bij de ramen heeft u echter een onbetaalbaar uitzicht bij het eten. Bij het strand is een café waar u parasols en ligstoelen (samen ongeveer 20 euro per dag) kunt huren. U kunt bij het strand picknicken als u zelf eten en drinken meeneemt. In de winter zijn veel restaurants door de week gesloten.

Vervoer naar San Fruttuoso

S. Fruttuoso kan alleen te voet en met een veerboot bereikt worden. U kunt vanuit Portofino met de veerboot naar San Fruttuoso. Als u wilt kunt u ook eerder opstappen in Rapallo en in de badplaats San Margherita Ligure. Ook vanuit de plaats Camogli vertrekt er een veerboot. Er zijn veel veerboten en een groot deel van het jaar kunt u bijna ieder uur een veerboot nemen. In de winter wordt er wel een kleinere boot ingezet voor de veerdiensten. De vaartocht over zee naar het klooster is prachtig. U ziet de fraaie kust van Parco Regionale di Portofino vanaf het bovendek op een snelle veerboot. De vaartocht alleen is de trip al waard.

Overnachten in San Fruttuoso

In de baai van San Fruttuoso staat geen hotel of pension dus u kunt er niet overnachten. Portofino en Camogli liggen echter dichtbij en met de veerboot bent u in 20 minuten voor ongeveer 8 euro in San Fruttuoso. In de nabijgelegen dorpen Portofino en Camogli vindt u leuke hotels. Ook in de grotere badplaatsen Rapallo en San Margherita zijn voldoende leuke hotels waar u kunt overnachten.

Gedaan met de rust

Normaalgesproken verloopt het slapen in ons huis uiterst relaxed en in betrekkelijke rust. en stilte. We slapen zelf meestal in de slaapkamer aan de achterkant van het huis, de ramen open en dan hoor je in het dal af en toe ver weg het geluid van de trein van Parma naar de kust. Hier en daar blaft er s nachts bij een nabijgelegen boerderij, een hond en alles wordt in deze streken, ook s nachts en vooral in de zomermaanden overstemd door het monotone en typisch mediterrane geluid van sprinkhanen en cycades. Ik slaap er altijd bijzonder heerlijk op.....en dan wordt je op een nacht, plotseling wreed gewekt en opgeschrikt door ferm geritsel onder het raam en een heisa en hels gekrijs van jewelste. Heel vlakbij, wat een schrik en wat zou er gebeurd zijn? Wordt er iemand vermoord....? Angstaanjagend, dat zeker. Toch maar moedig en met de nodige voorzichtigheid de luiken geopend en met een felle ledlantaarn bijgelicht, niet wetend welk tafereel ons te wachten stond.

Zeker een twintigtal zwijnen in vele formaten, groot en klein doen zich tegoed aan de van de boom gevallen appels van de twee appelbomen achter ons huis. Er wordt onderling en met het nodige geschreeuw en gebrom, door de meute flink ruzie gemaakt om elk appeltje. Maar wat een machtig gezicht is dat toch. Imposant. het valt me altijd tegen hoe groot de mannetjesexemplaren soms worden. We zijn erg blij dat we dichtbij vanuit ons veilige en hoge uitzichtpunt het tafereel mogen en kunnen gadeslaan. Sindsdien zijn we nog wel eens gewekt door de zwijnenfamilies op zoek naar voedsel. Dus als je in onze achterkamer slaapt en je hoort geluiden, dan is het vast weer een groepje zwijnen of herten.



Kennisgeving:

Zo laten Italianen zien wie er overleden is aan hun stads- of dorpsgenoten... Aanplakbiljetten door de hele stad....



Naar het strand?... de hond mag mee

De hond meenemen naar het strand in Italië, is soms een uitdaging. Op internet is soms te vinden waar de hond mee mag. In Viareggio links van de haven vind je een strandtent [Bagno Marechiaro](#) waar de hond mee mag. Ook in Sestri Levante is het meest noordelijke strand gereserveerd voor badgasten met honden.....



Smacchio Tutto

Inmiddels zijn een aantal vrienden van ons gewend aan het wondermiddel smacchio tutto.... als we naar Italië reizen nemen we stevast een paar flesjes mee terug. Alle vlekken verdwijnen als sneeuw voor de zon met dit middel. Alles uit de Italiaanse keuken wat enorm en hardnekkig vlekt, zoals tomatensaus, olijfolie en andere vervelend en moeilijk uitwasbare zaken, zijn goed behandelbaar met dit middeltje. Smacchio Tutto is verkrijgbaar bij de Ipersoap (de bekendste en grootste Italiaanse drogisterij-keten).

Bistecca Fiorentina

Experiment, zelf Bistecca Fiorentina maken op de huisBBQ..... In Borgotaro vind je de prachtige slagerij van Mirco Savani. 3 kilo T bone van de speciaal gekweekte vleeskoeien gehaald, laten sealen en 3 dagen daarna op de barbecue OMG wat een gelukzaligheid voor pure vleesliehebbers.... Experiment bijzonder geslaagd... mooi krokant van buiten en rose aan de binnenkant. 2 kilo meteen verorberd met 4 personen en de 3e kilo de volgende dag koud gesneden. Verwennerij. Een rib uit het lijf letterlijk en figuurlijk, maar de zonde en het geld meer dan waard.....



Vergissing ... en foutje bedankt....

... en zo kan een doorgewinterde Italiëganger zich ook weer eens vergissen in de strakke Italiaanse eetcultuur en gewoonten..... Inmiddels weet iedereen dat je na 11.00 s ochtends geen cappuccino meer drinkt. Minder bekend is dat de combinatie van sauzen en soort pasta's zeer nauw komt en dat deze door elkaar gooien een doodzonde is. Dat je geen geraspte kaas over pasta's met vis gooitenz. Toen ik een foto op FaceBook plaatste van een heerlijke tortellini in brodo, waar ik me bijzonder op had uitgesloofd en die we ons op een warme dag op ons Italiaanse terras lieten smaken, kreeg ik daar meteen reacties op van diverse van onze Italiaanse vrienden.....Het is toch geen winter? Hoe kun je dat eten met deze temperaturen? Tortellini in brodo blijkt dus een gerecht wat door Italianen, alleen op koude dagen gegeten wordt in de winter (Tortellini in brodo is voor Italianen wat erwtensoep is voor Nederlanders)..... Tsja en dat moet je dan maar weer net weten..... Het heeft ons desondanks bijzonder goed gesmaakt en een warm en ziltig soepje op warme dagen vind ik persoonlijk een bijzonder geschikt en smakelijk gerecht.....



Rariteit

Als autogek en liefhebber van mooi (italiaans) design, heb ik nu toch grote twijfels over de waarde van deze italiaanse cabrio..... enfin de kwalificering "RARITEIT" mag ie van mij in elk geval krijgen.


