

Identità.

Peppe Giacomazza

Identità.

FOTOGRAFIE MAX VICCA

P E L C K M A N S

Siculiana, Sicilië





Elke regio – zelfs elke stad of elk dorp – heeft typische gerechten die alleen daar worden klaargemaakt.

Lieve lezer,
Caro lettore,

Misschien heb je het gevoel dat je me al een beetje kent. Je zag me wellicht al een keer aan het werk op een televisiezender. Het is best mogelijk dat je al een of meer recepten uit mijn vorige kookboeken klaarmaakte. In het beste geval mochten we je al verwelkomen in onze restaurants La Botte of Peppe's in Genk.

Dit kookboek, dat ik samen met fotograaf Max Vicca maakte, gaat nog een stap verder. De titel – *Identità* – hebben Max en ik niet lukraak gekozen. Ik wil namelijk graag dat je mij – maar ook mijn familie, mijn vrienden, het restaurant, mijn keukenteam en bij uitbreiding ook mijn geliefde Italië – beter leert kennen. De Italiaanse keuken is wereldwijd bekend en geliefd, net omdat ze zo'n persoonlijkheid, zo'n duidelijke identiteit heeft. Nergens anders houden ze zo van tradities en gewoonten dan in Italië. Elke regio – zelfs elke stad of elk dorp – heeft typische gerechten die alleen daar worden klaargemaakt.

*Natuurlijk ben ik als Italiaan ontzettend trots op de prachtige, traditionele keuken van het land.
Sicilië is in mijn ogen het gastronomische mekka van de wereld.*

Natuurlijk ben ik als Italiaan ontzettend trots op de prachtige, traditionele keuken van het land. Sicilië, het eiland waar mijn ouders vandaan komen, is in mijn ogen zo'n beetje het gastronomische mekka van de wereld, met een overvloed aan verse producten waar de Sicilianen eenvoudige maar bijzonder smaakvolle gerechten mee bereiden. Aan de andere kant kan ik het me als Belg permitteren om gerechten uit heel Italië op de menukaart van ons restaurant te zetten. Ik mag er bovendien een eigen interpretatie aan geven.

Met dat laatste was ik als kind al bezig. Thuis in Waterschei stond zo goed als elke dag een heerlijk ruikende ragù of tomatensaus te pruttelen op het vuur terwijl mijn moeder Giuseppina liefdevol het deeg kneedde voor verse pasta. Toen ik een jaar of acht was, nam mijn vader Vincenzo me mee naar zijn pizzarestaurant, waar ik plakjes salami sned en kleine karweitjes opknapte. Het was al snel duidelijk dat de restaurantkeuken mijn natuurlijke habitat was. Ik was nog geen twaalf toen ik in de weekends en op vrije dagen shifts meedraaide bij La Botte. Al doende leerde ik hoe belangrijk verse, kwaliteitsvolle ingrediënten zijn en hoe je met je kookkunsten mensen gelukkig kunt maken. Zo legde mijn vader een solide basis waarop ik kon verder bouwen.

Elk gerecht dat we bij La Botte serveren draagt onze signatuur, elk glas wijn is bewust gekozen en elke medewerker heeft een stem in het verhaal.

Maar ik wilde meer. Op mijn veertiende ging ik naar de hotelschool in Hasselt en liep daarna stages in Italië. Bij mijn terugkomst begon ik definitief te werken bij La Botte. Ik volgde de regels van mijn vader, maar in mij woedde een grote sturm-und-drang om mijn eigen stempel te drukken. Ik wilde van La Botte een plek maken waarover gesproken wordt: een restaurant waar de Italiaanse tradities die mijn vader zo belangrijk vindt hoog worden gehouden, maar waar verfijnder en op een hoger niveau wordt gekookt. Die weg liep niet altijd over rozen en ik ben vaak gebotst met mijn vader, maar we zijn er uiteindelijk toch maar mooi in geslaagd om ons restaurant een persoonlijkheid te geven die tot ver buiten Genk wordt gemaakt. Dat leverde ons in 2007 en 2015 zelfs de titel 'Beste Italiaans restaurant' in de Gault & Millau op.

Mijn zeven jaar jongere broer Gaspare stapte na zijn studies ook mee in het restaurant en een paar jaar geleden namen we La Botte samen over van mijn vader. We werken zij aan zij – ik als chef, hij als sommelier. Er is niemand die ik zo vertrouwd als mijn broer om de juiste wijn bij elk gerecht te serveren. Hij kent heel veel wijndomeinen én hun eigenaars persoonlijk en kan er inspirerend over vertellen. Samen met het keuken- en zaalteam werken we elke dag met veel liefde om onze gasten een unieke gastronomische ervaring te bezorgen. Elk gerecht dat we bij La Botte serveren draagt onze signatuur, elk glas wijn is bewust gekozen en elke medewerker heeft een stem in het verhaal. In dit boek bundelen we de populairste en meest iconische recepten uit ons restaurant en vertellen we hoe het onze identità bepaalt. Bij de recepten vind je deskundig wijnadvis van Gaspare, zodat je thuis ook een restaurantwaardig menu op tafel kunt zetten.

De Italiaanse keuken is bekend om haar eenvoud. Net daarom is het belangrijk om aan de slag te gaan met de beste producten die je kunt vinden. Goede olijfolie, zongerijspe tomaten, verse groenten, perfect gegaarde pasta of risotto, kaas en vlees van de hoogste kwaliteit. Bereid ze met liefde. Of zoals ik het altijd zeg: *cucinare è un'arte. Cucinare con il cuore è un'arte più grande.*

Nodig vrienden en familie uit. Dek een lange tafel.
Ontkurk een paar flessen goede wijn.
En boven alles: geniet met volle teugen.

Grazie mille e buon appetito!

Peppe Giacomazza en zijn team

Koken en fotografie hebben behoorlijk wat raakvlakken. Allebei roepen ze sterke emoties op en beide zijn een kwestie van persoonlijke smaak en interpretatie.

Four beats to the bar and no cheating

Het is een uitspraak van jazzmuzikant Count Basie waarin ik me al mijn hele leven kan vinden: je kunt de boel niet belazeren. Dat geldt zeker in de fotografie. Pas wanneer alles samenkomt, roept een foto emoties op waardoor beschrijvingen overbodig worden.

In de keuken is het volgens mij net zo. Een gerecht klopt pas wanneer alles samenkomt: goede ingrediënten, gebracht met de visie en het vakmanschap van de chef. Koken en fotografie hebben dus behoorlijk wat raakvlakken. Allebei roepen ze sterke emoties op en beide zijn een kwestie van persoonlijke smaak en interpretatie. Een foto of een gerecht liegt nooit.

Mijn eigen verhaal begint in de kunstgalerij van mijn ouders. Ik groeide op tussen kunst en de schoonheid van beelden. Die liefde zou me nooit meer loslaten. Ik ben nog altijd elke dag op zoek naar schoonheid, gedreven door beelden die een verhaal vertellen. Al twintig jaar lang reis ik met mijn camera de wereld rond en bekijk ik die wereld door mijn fotolenzen als Max Vicca. Mijn vriendin Nathalie is daarbij mijn belangrijkste klankbord. Haar kritische oog en ongezouten mening zijn een belangrijke steun.

Mijn liefde voor Italië begon al vroeg. Ik was amper achttien jaar toen ik met de motor voor het eerst dit prachtige land verkende en als een blok viel voor de prachtige landschappen, de taal, de keuken en de authenticiteit van heel wat Italianen. Later leerde ik het land van binnenuit kennen en werd Italië een beetje mijn tweede thuis. Nathalie heeft Italiaanse roots en leerde me heel wat over de cultuur en de typische Italiaanse gewoonten. Er waren mensen als Lorenzo Zonin, de wijnmaker die me uitnodigde op zijn landgoed en met wie ik goed bevriend werd. Op zoek naar rust en inspiratie trek ik me nog altijd terug tussen de glooiende heuvels van Toscane en Umbrië of op de witte stranden van Sicilië.

*Omdat alles draait rond de identiteit van deze bijzondere chef en zijn restaurant, was de titel **Identità** een logische keuze.*

En dan is er natuurlijk Peppe Giacomazza. Telkens als hij een gerecht aan me voorstelt, zegt hij: ‘Dat zijn wij.’ In die woorden hoor je de passie en de trots waarmee het werd bereid. ‘Wij’, dat zijn Peppe, zijn broer Gaspare en een team dat keihard werkt in restaurant La Botte. Sinds 2021 mag ik de communicatie verzorgen voor dit restaurant dat vakmanschap, gastvrijheid en authenticiteit hoog in het vaandel draagt. Het zijn drie waarden die ik zelf ook uitdraag in mijn werk als fotograaf en communicator. Ze vormen de band tussen de chef en mezelf, een band die door de jaren heen is opgebouwd op basis van vertrouwen, wederzijds respect en natuurlijk onze liefde voor Italië. ‘*Max is geen typische foodfotograaf*’, zegt Peppe vaak en dat klopt. Ik hou niet van hokjes en vind het bijzonder prettig om mee te mogen nadenken over het grotere plaatje bij La Botte.

‘Dat zijn wij’ is ook de uitspraak die me op het idee van dit boek bracht. Ik wilde graag vertellen wie chef Peppe is, waar hij voor staat en welk verhaal hij te vertellen heeft. Omdat alles draait rond de identiteit van deze bijzondere chef en zijn restaurant, was de titel **Identità** een logische keuze. Peppe, Gaspare en het team van La Botte gaven me hun vertrouwen om met het project van start te gaan. Voor mij was het boek een avontuur, een reis. Het kwam er alleen omdat we ons vanaf het begin omringden met mensen die dezelfde waarden en visie delen. Ik denk daarbij onder anderen aan Isabelle Hoebrechts, een goede vriendin die me altijd weet te inspireren en motiveren. Isabelle daagt me elke keer weer uit om het beste uit mezelf te halen. Ze is bovendien een grote Italiëfan en je kunt haar en haar man Pascal vaak in Umbrië vinden met een goed glas prosecco. Zij hielp me om het juiste pad voor dit boek te vinden en stelde me onder andere voor aan de broers Andrea en Michele, de eigenaars van Seven Café Restaurant. Zij namen ons mee op een onvergetelijke truffeljacht en zijn intussen ook vrienden geworden.

Dankzij de inspanningen van velen werd dit boek niet alleen het verhaal van Peppe en zijn team maar ook een ode aan zowel de eenvoud als de rijkdom van de Italiaanse keuken. Ik wil Peppe, Gaspare en het team van La Botte met heel mijn hart bedanken om me mee te nemen op deze onvergetelijke reis.

Max Vicca



Leeseexampleaar



Il Duomo, Ragusa, Sicilia

Identità.

FAMIGLIA.	29	INSEGNANTI.	111
Polpo e patate	38	Carpaccio	120
Pasta alle sarde	43	Plin di salsiccia	128
Risotto con gambero rosso e arancia sanguinello	48	Triglia cotto-cruda, caponatina	134
Pesce spada impanato	54	Zuppa inglese	140
Cannoli con ricotta e limone	59		
TRADIZIONI.	73	CUMPARI.	153
Prosciutto con melone	85	Canaletto	162
Lasagna al ragù	88	Parmigiana di melanzane	164
Risotto alla Milanese con midollo	93	Carbonara rossa	169
Branzino al forno	96	Ciambella di pasta	172
Chiacchiere ripiene	102	Bistecca alla Fiorentina con salsa verde	178
		Tartufo affogato	183

FESTA.	195
Grissini nocciole tartufo	204
Negroni	207
Pasta all'astice	208
Risotto alla sogliola mugnaia	212
Piccione con amarena	215
Scroppino	218

SQUADRA.	225
Tartare di branzino	233
Gambero rosso con foglie di capperi e caviale	234
Tortelacci di coda di bue	238
Triglia con carciofi	244
Filetto pepe verde	247
Rabarbaro	249
Fragole	250

PEPPE.	259
Vitello negroni	265
Pasta alla Norma	269
Animelle con sardine	270
Vitello impanato alla Milanese	275
Zabaglione caldo e freddo	276
Espresso martini	279

PASTA.	287
Basisrecept voor pasta	293

GRAZIE AMICI.	297
----------------------	-----

Siculiana, Sicilië





Carignano, Piemonte





Avrai tu l'universo, resti l'Italia a me

Fij mag het universum, zolang je mij maar Italië laat. uit Giuseppe Verdi's opera Atila

Nergens anders ter wereld zijn de culinaire tradities en gewoonten zo'n weerspiegeling van de natuur en van de persoonlijkheid van de bewoners dan in Italië. In de uitgerekte laars heeft elke regio, elke stad, elk dorp zijn eigen gerechten en traditionele bereidingen. Daar zijn verschillende redenen voor. Ten eerste bestond Italië tot 1861 uit verschillende kleine rijken die vooral hun best deden om zich van elkaar te onderscheiden. Vaak probeerden ze hun eigenheid te benadrukken – en elkaar ook te overtreffen – op culinair vlak. Daarnaast was de Italiaanse keuken altijd sterk verbonden met het klimaat, de bodem en de geschiedenis van een bepaalde streek.

*In de uitgerekte laars heeft elke regio,
elke stad, elk dorp zijn eigen gerechten
en traditionele bereidingen.*

In het noorden liggen de Italiaanse Alpen, die het land scheiden van de buurlanden Frankrijk, Zwitserland, Oostenrijk en Slovenië. De gerechten die ze daar serveren, zijn vaak rijker en vetter dan in de rest van het land. Ze koken er met boter in plaats van olijfolie en houden meer van risotto en polenta dan van pasta. Piemonte in het noordwesten is beroemd om zijn wilde paddenstoelen of porcini, zijn smeùige gorgonzola en de fantastische hazelnoten, die groter en smaakvoller zijn dan de soorten die je hier vindt. Als je ooit in de buurt bent, moet je een bezoekje brengen aan **Cascina Goretta**. Het is een boerderij met agriturismo waar ze de beroemde Piemontese hazelnoten kweken. Bij **La Botte** gebruiken we ze vaak in zowel hartige als zoete bereidingen. Om de volle smaak tot zijn recht te laten komen roosteren we ze altijd kort in een pan zonder vetstof. Piemonte is natuurlijk ook de streek van barolo en barbaresco, kostbare wijnen met een uitgesproken karakter die het hart van menig wijnliefhebber sneller doen slaan.

Van de Italianen uit Lombardije wordt wel eens gezegd dat ze te veel werken, waardoor ze geen tijd hebben om lekker te eten. Ik kan je met de hand op het hart zeggen dat die uitspraak een fabeltje is. De hoofdstad Milaan is niet alleen het centrum van alles wat met mode te maken heeft, je kunt er ook fantastisch eten. De regio is bekend om haar risotto en polenta, maar er worden ook mooie kazen en fantastische salami geproduceerd. Chef **Carlo Cracco**, een telg van de Gualtiero Marchesi-school en door iedereen beschouwd als de bezieler en grootste pleitbezorger van de Italiaanse keuken, heeft er een restaurant dat zijn naam draagt. Hij bereidt zijn gerechten met lokale ingrediënten en met zoveel liefde en passie dat elke hap een feestje is. In de regio ligt ook een van onze favoriete wijndomeinen: **Ca' del Bosco**. Op het prachtige domein met zijn glooiende heuvels worden een paar van de beste wijnen gemaakt en een franciacorta die het op alle vlakken kan opnemen tegen grote champagnes.

Wat zuidelijker, in de regio Emilia-Romagna, vind je zowat alles wat het leven lekkerder maakt. De hoofdstad Bologna draagt als bijnaam La Dotta ('de geleerde') vanwege de universiteit die er in 1181 werd gesticht, maar wordt door haar rijke keuken gemeenzaam La Grassa ('de vette') genoemd. Verse pasta, lasagna, tortellini, prosciutto di Parma, mortadella, Parmezaanse kaas, ragù... Het is maar een kleine greep uit de ingrediënten en gerechten die de streek zo geliefd maken bij gastronomen. Vlak eronder ligt Toscane, de favoriete vakantiebestemming van heel wat Belgen en Nederlanders. Wist je dat Toscanen in Italië soms gekscherend mangiafagioli – bonenvreters – worden genoemd? Dat komt omdat de inwoners van deze regio graag bonen gebruiken in hun traditionele gerechten, vaak in combinatie met de fantastische olijfolie van eigen bodem. Groenten spannen hier sowieso de kroon. Nergens anders vind je lekkerdere tomaten, asperges, artisjokken, komkommers, courgettes en paddenstoelen. Ben je toevallig in de buurt? Ga dan op zoek naar wijn van het domein **Podere San Cristoforo**. **Lorenzo Zonin**, de eigenaar, is een goede vriend van fotograaf Max Vicca, die de foto's voor dit boek maakte. Hij produceert eerlijke – en vooral heerlijke – biodynamische wijnen die je een keer geproefd moet hebben.





Cetona, Toscane

Wie graag truffels eet, reist nog wat verder naar het zuiden, naar Umbrië. Ik ga er af en toe met echte truffeljagers, zoals **Andrea** en **Michele** van **Seven Café Restaurant**, en hun speciaal getrainde honden op zoek naar truffels. Zodra de hond een truffel ruikt en enthousiast begint te graven, nemen mensenhanden het over. Met behendige vingers halen ze het zwarte goud uit de grond en als bij wonder vult de lucht zich met het bedwelmende truffelaroma dat zoveel gerechten uit die regio kenmerkt. Gaspare heeft iets met de wijnen die hier gemaakt worden op het landgoed **Castello della Sala**, niet ver van de grens met Toscane. Het kasteeldomein dateert al van 1350, maar hun **Cervaro della Sala** is een witte wijn die pas in 1985 het levenslicht zag. Het is een bijzondere en smaakvolle wijn die rijpt in eiken vaten en verbetert met het ouder worden.

*De eenvoudige boerenkeuken met veel
groenten en vaak een stuk varkensvlees
is ontzettend rijk aan smaak.*

In de keuken van La Botte werken een paar jongens uit Salerno, een stad in Campania. De zuidelijke regio's zijn over het algemeen een stuk armer dan die in het rijke noorden, maar dat merk je niet als je er aan tafel gaat. De eenvoudige boerenkeuken met veel groenten en vaak een stuk varkensvlees is ontzettend rijk aan smaak. Ik sta altijd verbaasd hoe ze in deze streek met weinig middelen een ongelooflijk lekkere maaltijd op tafel kunnen toveren. Ze verheffen de zogenaamde cucina povera tot kunst.

En dan zijn er natuurlijk de twee Italiaanse eilanden, Sardinië en Sicilië, waar het onmogelijk is om niet lekker te eten. De Sardijnse keuken heeft een grote traditie van visgerechten, maar er wordt ook behoorlijk wat vlees gegeten. In het midden van het eiland lopen grote kudde schapen waarvan het vlees vaak bereid wordt met wilde kruiden die er overvloedig groeien, zoals rozemarijn, wilde venkel, tijm en mirte. In Cagliari ligt de grootste vismarkt van Italië waar elke dag kraakverse kreeften, krabben, ansjovissen, tonijn, octopus, zeebaars en natuurlijk de allerbeste sardines worden aangevoerd.

Sicilië is het eiland van mijn ouders en voorouders: het eiland dat ik als mijn tweede thuis beschouw. In de vierde eeuw voor Christus schreef de Griekse dichter Arcestratus: 'De culinaire traditie in Sicilië is bijna zo oud als de wereld.' Durf hem een keer ongelijk te geven... Iedereen die het eiland bezoekt, is lyrisch over de onvoorstelbaar lekkere gerechten die ze er zelfs in de eenvoudigste restaurants serveren.

In traditionele Siciliaanse gerechten proef je vaak nog de invloed van de culturen die het eiland ooit overheersten. Toch hebben de eilandbewoners er altijd een eigen identiteit aan gegeven. De oudste invloed komt van de Saracenen. Deze Arabieren brachten niet alleen specerijen mee uit het Verre Oosten, maar ook het suikerriet waarmee de Sicilianen hun beroemde dolci maakten. Ze leerden de eilandbewoners ook vissen in de diepe wateren van de Tyrreense Zee, waardoor er tonijn en zwaardvis op het Siciliaanse menu kwam. De tarwe waarvan bloem voor pasta wordt gemaakt, is op het eiland verbouwd. Groenten, noten en fruit groeien er in overvloed en de Sicilianen zijn meesters in het bereiden van verse kazen en heerlijke olijfolie. Het is ook de plaats waar op een diepte tot 700 meter de gambero rosso – een exclusieve en zeer smakelijke rode gamba – wordt gevangen door de familie *Giacalone*. Slechts een beperkt aantal vissersboten mag de netten uitgooien om deze delicatessen te vangen.

Op de noordflank van de Etna ligt het wijndomein van onze vriend *Frank Cornelissen*. Frank komt uit Hasselt, maar verbouwt sinds 2001 wijn op Sicilië. Gaspare is er vast van overtuigd dat deze bijzondere wijnen het potentieel hebben om de wereld te veroveren. Niet dat Frank het aan zijn hart laat komen. Hij volgt het ritme van de natuur en trekt zich niet veel aan van conventionele praktijken. Je moet zijn wijnen proeven om het te begrijpen.

*Speciaal voor dit kookboek reisden fotograaf
Max Vicca en ik door Italië en gingen we op
bezoek bij onze favoriete producenten.*

Speciaal voor dit kookboek reisden fotograaf Max Vicca en ik door Italië en gingen we op bezoek bij onze favoriete producenten. In zeven hoofdstukken geven we je een aantal gerechten die geserveerd worden bij La Botte en waarin je de schoonheid en persoonlijkheid van de Italiaanse regio's proeft. Ik vertel je ook hoe ze allemaal bijdragen aan de identiteit van ons restaurant en aan mijn eigen identiteit. Je maakt kennis met mijn familie, mijn vrienden, het keukenteam van La Botte en tussendoor maken we plaats voor mooie tradities en vrolijke feesten.

*Ik hoop van ganser harte dat dit boek een fijne reisgezel mag zijn
en wens je alvast een smakelijke reis toe.*



Cervaro della Sala 1998 - Castello della Sala, *Ficulle, Terni*



Gaspere Giacomazza, *Castiglione di Sicilia, Sicilia*



Lorenzo Zonin is een goede vriend van fotograaf Max Vicca. Hij produceert eerlijke – en vooral heerlijke – biodynamische wijnen.

Lorenzo Zonin - Podere San Cristoforo
Bagno di Gavorrano, Toscane

Met behendige vingers halen ze het zwarte goud uit de grond en als bij wonder vult de lucht zich met het bedwelmende truffelaroma dat zoveel gerechten uit de regio kenmerkt.

Michele & Andrea - Seven Restaurant Café
Monteleone d'Orvieto, Umbrië



Identità.

Famiglia.

Giuseppe, de broer van mijn grootvader, en mijn neef Gaspare
Siculiana, Sicilië



Identità.

Famiglia.

Familia ante omnia

Familie gaat boven alles

Voor een Italiaan draait het leven rond de familie. Dat is iets waar de rest van de wereld soms fronsend, maar meestal met afgunst naar kijkt. Een Italiaanse familie is veel meer dan *la mamma, il papà* en *i bambini*. Het zijn *le nonne* en *i nonni*, de tantes en ooms, de nichten en neven en alle anderen die van ver of dichtbij verwant zijn. Een Italiaanse familie is groot en warm, meestal heerlijk ongecompliceerd maar even vaak behoorlijk ingewikkeld.

Ik groeide op in zo'n typisch Italiaanse familie. Mijn ouders zijn Sicilianen, afkomstig uit Siculiana, een klein dorpje met nog geen vijfduizend inwoners, niet ver van de kust. Ik ben, zoals het echte Italianen betaamt, genoemd naar *Giuseppe*, mijn grootvader van vaderskant. Mijn broer *Gaspare* kreeg de naam van mijn grootvader van moederskant, een schaapsherder die elke dag zijn kudde hoedde. Zijn vrouw *Antonietta* verwerkte de schapenmelk tot ricotta. De smaak van die smeuge, nog warme kaas is me altijd bijgebleven en daarom kan ik niet anders dan het recept van *cannoli con ricotta e limone* uit dit boek opdragen aan haar.

Mijn grootouders van vaderskant hadden een bedrijf met tienduizend kippen, waarvan de eieren werden verkocht. Vooral mijn grootmoeder **Alfonsa** was bepalend voor mijn ontwikkeling tot chef. Als jong meisje werkte ze in het noorden van Italië, waar ze onder andere osobuco, risotto en verfijnde pasta's leerde maken. Die kennis nam ze mee toen ze terugkeerde naar Sicilië om met mijn grootvader te trouwen. Ik zie haar nog altijd aan haar enorme fornuis staan om vijf uur 's ochtends om fonds te trekken of een onwaarschijnlijk lekkere ragout te maken. Ze kon, schijnbaar zonder moeite, een vijfgangenmaaltijd voor wel vijftien mensen op tafel toveren. Dat waren vaak heel verfijnde gerechten zoals gambero rosso of zwaardvis. Alles werd opgediend in borden die aan Ginori deden denken, het porselein uit Firenze dat alleen in rijke huishoudens werd gebruikt. Als eerbetoon aan mijn grootmoeder Alfonsa fotografeerde Max de gerechten van dit hoofdstuk op echte Ginori-borden. De **risotto con gambero rosso e arancia sanguinello** en de **pesce spada impanato** uit dit boek zijn gebaseerd op haar recepten, die ze vooral met kerst klaarmaakte wanneer we met de hele familie aan tafel zaten om feest te vieren.

*Ik zie haar nog altijd aan haar enorme fornuis staan
om vijf uur 's ochtends om fonds te trekken
of een onwaarschijnlijk lekkere ragout te maken.*

Mijn vader **Vincenzo** was net als zijn moeder door de kookmicrobe gebeten en volgde les aan de hotelschool in Sciacca. Op een dag werd hij uit een grote groep kandidaten gekozen om mee te gaan als kok op een cruiseschip. Zeven jaar lang voer hij de wereld rond en deed tegelijkertijd culinaire kennis op. Mijn vader kan nog altijd een perfecte bearnaise kloppen, een beef Wellington bakken of duifjes fileren. In 1977 trouwde hij met zijn jeugdliefde **Giuseppina**. De twee kwamen op huwelijksreis naar België bij tante **Lilla** en oom **Stefano Guarraci**. Dat beviel hen zo goed dat ze beslisten om hier te blijven. Mijn vader werkte als lasser bij Ford Genk en kluste in het weekend bij in een Italiaans restaurant. Maar hij had grotere plannen. Amper drie jaar na zijn aankomst, in 1980, opende hij zelf een restaurant in Genk dat hij La Botte – 'de wijnton' – noemde, naar een restaurant in Rimini waar hij ooit had gewerkt. Er werden vooral pizza's geserveerd, maar ook een paar andere gerechten. De **polpo e patate** bijvoorbeeld was altijd een gewaardeerde zomersuggestie in het restaurant van mijn vader. Het recept dat je in dit boek vindt, is in essentie van mijn vader. Ik gaf er een eigen draai aan, waardoor het nu van ons beiden is.



Siciliana, Sicilië



Papa nam me al heel jong mee naar het restaurant om te helpen. Het begon met plakjes salami snijden, maar al snel kon ik pizzadeeg kneden en andere gerechten bereiden. Niemand keek er dus van op toen ik op mijn veertiende besliste om naar de hotelschool in Hasselt te gaan.



Daar leerde ik *Inez* kennen, die net als ik uit Genk kwam. We werden verliefd, trouwden en kregen twee zonen – *Vincenzo* (22) en *Cristiano* (15). Ik prijs me heel gelukkig dat Inez net als ik door de horecamicrobe gebeten is en begrijpt wat het betekent om een restaurant te runnen. Ze werkte negen jaar bij Clos St. Denis in Kortesse, destijds een tweesterrenrestaurant waarvan de eigenaars nog altijd goede vrienden van ons zijn. Daar deed ze ervaring op als gastvrouw, die ze later bij La Botte inzette. In 2015 gaf ze haar leven een nieuwe wending door fulltime in *Peppé's* te stappen, onze trattoria waar ze samenwerkt met *Mario, Tino, Ilias* en *Letizia*. Je kunt er niet alleen lekker eten, maar ook de mooie Italiaanse producten kopen waarmee we zelf graag werken.


Gaspere, mijn zeven jaar jongere broer, volgde net als ik hotelschool en stapte ook in La Botte. Hij is opgeleid als patissier, maar heeft vooral een passie voor wijn. Het was al snel duidelijk dat hij de perfecte sommelier was voor ons restaurant. Gaspere heeft een neus om de perfecte wijn aan een gerecht te koppelen. En dat hoeft zelfs geen bekende wijn te zijn.



Toen mijn vader een aantal jaar geleden ziek werd, namen Gaspere en ik La Botte over. Hoewel papa niet meer elke dag langskomt, kun je hem toch af en toe aantreffen in het restaurant. Als 's ochtends de geur van versgebakken amandelkoekjes je tegemoetkomt, mag je er zeker van zijn dat Vincenzo aan het werk is. Mijn moeder Giuseppina is er wel elke dag. 's Ochtends vroeg stuurt zij de ploeg aan die zorgt dat het restaurant er altijd piekfijn bij ligt.

Ik kan me het leven zonder mijn hechte, Italiaanse familie niet voorstellen. Zij hebben me niet alleen gevormd tot wie ik nu ben, maar ze zijn ook de kern van mijn bestaan. De basis van de recepten in dit hoofdstuk komt van mijn grootmoeders en van mijn vader, en zijn zo een ode aan mijn mooie, grote, Siciliaanse clan.





Di fronte al mare
la felicità
è un'idea semplice.



Leesvoorbeeld

Polpo e patate

Octopus | aardappelen | bleekselderij | doperwtjes

Maak eerst de mollica van selderij. Snijd de selderij met blaadjes in kleine stukken en laat ze 6 uur drogen in een oven op 80 °C. Haal de gedroogde selderij uit de oven en laat afkoelen. Doe er de panko bij en maal niet te fijn. Houd apart, maar zet niet in de koelkast. Anders blijft de mollica misschien niet krokant.

Breng 2 liter water met de wijn, de in tweeën gesneden citroen, de steranijs, de veenbessen, de laurierblaadjes en de citroentijm aan de kook in een grote kookpot.

Neem de octopus bij de kop en dompel hem twee keer onder in het kookvocht voor je hem volledig in de kookpot legt. Dat zorgt ervoor dat de tentakels niet opkrullen. Laat de octopus anderhalf uur op een middelhoog vuur garen. Zet het vuur uit en laat de octopus nog een half uur in het kookvocht rusten. Door hem op deze manier te bereiden worden de tentakels heerlijk mals, maar hebben ze toch nog wat beet. Haal de octopus uit de kookpot en houd het kookvocht bij.

Schil de aardappelen, snijd ze in blokjes en kook ze gaar. Giet af en doe er de melk, de room, de boter en 4 eetlepels van het kookvocht van de octopus bij. Kruid met peper en zout. Mix met de staafmixer tot een gladde puree. Duw de puree door een fijne zeef zodat je een fijne emulsie krijgt. Laat de aardappelcrème rusten en op kamertemperatuur komen zodat hij wat opstijft. Heb je een sifon? Doe er de aardappelcrème in en gebruik twee gaspatronen.

Dop de erwtjes. Breng water met een lepel bicarbonaat aan de kook en blancheer de erwtjes 30 seconden. Giet af en leg ze meteen in ijswater.

Verwijder de kop van de octopus. Die gebruik je niet in dit recept. Snijd de tentakels in schuine plakken.

Haal de erwtjes uit het ijswater. Meng ze met 1 eetlepel olijfolie en citroenzeste naar smaak.

Meng 4 eetlepels olijfolie met het citroensap en breng op smaak met peper. Leg de plakjes octopus in de marinade.

Leg de octopus op een bord. Spuit of schep er wat aardappelcrème bij. Verdeel de erwtjes over de borden en werk af met de marinade van de octopus, een paar in plakjes gesneden olijven, de krokante selderijmollica en enkele plakjes zeevenkel.

voor 4 personen

octopus:

- 1 fles rode wijn, type nero d'Avola
- 1 citroen
- 1 steranijs
- 5 tot 6 gedroogde veenbessen
- 2 tot 3 laurierblaadjes
- enkele takjes citroentijm
- 1 kg octopus in zijn geheel, schoongemaakt

aardappelcrème:

- 1 kg grote, vastkokende aardappelen
- 200 ml melk
- 100 ml room
- 30 g boter
- peper
- zout

afwerking:

- 1 stengel bleekselderij
- 2 eetlepels panko (Japans broodkruim)
- 200 g verse erwtjes in de dop
- 1 eetlepel bicarbonaat
- 5 eetlepels olijfolie
- ½ citroen, sap en zeste
- peper
- een handvol olijven, type Taggiasca of Leccino
- enkele takjes zeevenkel

Wijnsuggestie

Rosé - Sul Vulcano Etna Rosato
Donnafugata, Sicilië
100% nerello mascalese

