

Progresso Lekker eten in Italië

In het hart van Milaan ligt een restaurant, "Boccondivino", waar wijn de hoofdzaak is en het eten dient om deze wijn op de best mogelijke manier te proeven en te appreciëren. Voor U, Nederlander, dus een uitstekende gelegenheid om vast te stellen dat Italië een land is dat misschien niet de grote reputatie van Frankrijk heeft, maar waar U toch vele wijnen vindt die zeker op hetzelfde niveau liggen als de beroemde "chateaux" van het buurland. Boccondivino is, letterlijk vertaald: een goddelijke hap. Laten we maar bij het aardse blijven en het adjectief "verrukkelijk" gebruiken voor de vele goede wijnen die we in de loop der jaren van de sommelier/eigenaar, Luigi Concordati, te proeven kregen.

Luigi reist zelf heel Italië af om rechtstreeks bij de producent de wijnen te vinden die waardig zijn om zijn beroemde kelder te verrijken. Hij is een groot vakman en hij is steeds in staat om de juiste wijn op het juiste moment naar boven te brengen om U van zijn keuze te laten genieten.

Maar laten wij U meenemen naar deze plaats, waar Bacchus op zo'n prettige manier zijn scepter zwaait, zodat U weet wat U te wachten staat.

Om te beginnen hebt U tijdig Uw plaats gereserveerd, want er zijn maar 40 stoelen en U bent niet de enige die zijn avond in Milaan op een dergelijk prettige manier wilt doorbrengen. U komt binnen in een kleine zaal met een rustiek decor van witte muren en donkere balken en U krijgt Uw plaats aan enkele grote tafels, waarop het eerste gerecht al staat te wachten als een kleurig bloemstuk van kersverse crudités, zoals wortel, radijs, selderie, venkel, paprika, enz. dat van de Italianen de mooie verzamelnaam van "pinzimonio" heeft gekregen.

Nadat U het welkomstglas Italiaanse champagne op Uw gemak hebt leeg gedronken, kunt U Uw eigen dipsausje van olijfolie, azijn, zout en peper aanmaken in een kommetje en kunt U Uw vitaminegehalte verrijken onder het genot van een eerste glas serieuze tafelvijn, die U samen met de heer Concordati hebt uitgezocht. Misschien wordt het een droge, witte Pinot uit de Veneto of Friuli, of refereert U een lichte, rode Grignolino di Asti uit Piemonte, veel hangt af van Uw eigen smaak en de steeds beschikbare goede raad (zo nodig in het Frans, Duits of Engels) van Uw gastheer.

Als tweede gerecht dat Uw wijn mag begeleiden krijgt U een uitgebreide collectie aangeboden van het beste wat Italië U op het gebied van vleeswaren kan bieden. En dat is werkelijk veel. Rauwe ham, spek, coppa, gedroogd vlees, salami en noem maar op. Wij zouden U een lange lijst kunnen geven van alle specialiteiten, die in "Boccondivino" op dit gebied voorgeschoteld kunnen worden, maar dat heeft weinig zin. Geniet maar van deze uitzonderlijke producten, waar Italië terecht beroemd om is en vooral... vergeet de wijn niet. Daar zorgt trouwens de heer Concordati wel voor.

Wanneer hij, gedurende Uw maaltijd, vindt dat U aan een andere of sterkere wijn toe bent, dan komt hij U dit vertellen en, mocht Uw vorige fles nog niet leeg zijn, dan kunt U rustig overschakelen, omdat U elke wijn toch naar gelanghoeveelheid, per glas, halve of hele fles betaalt.

Hierna komt het enige gerecht, dat werkelijk in eigen keuken is klaargemaakt, een spaghetti, ravioli of risotto, welke U in het seizoen nog smakelijker kunt laten maken door er een van die beroemde witte truffels uit Alba over te laten raspen.

Hoe verder de maaltijd vordert, hoe voller en ouder kan de wijn zijn en hoe groter en indrukwekkender is het glas, waarin hij geserveerd wordt. De kaas die nu volgt, is voor de wijn een traditioneel hoogtepunt en de heer Concordati zorgt er voor dat zijn nectar even imposant in smaak en kwaliteit is als de berg van zeker 20 uitmuntende kaas-soorten, die U op een serveerwagen gepresenteerd krijgt. Hier kunnen echte kaasliehebbers hun hart ophalen. Alles wat Italië op dit gebied aan goeds heeft, is zeker aanwezig. Een waar kaasfeest.

De citroensorbet die dan volgt dient natuurlijk om het eten te laten zakken en om U langzaam voor te bereiden op een wijnloos tijdperk, dat U na de maaltijd toch weer te wachten staat. Maar dan komt de koffie en daarbij krijgt U de keus uit 3 verschillende grappa's, speciaal gedistilleerd voor "Boccondivino" en wanneer U daarna van tafel opstaat, dan zult U zich zeker een voldaan mens voelen, die zijn vrije tijd goed besteed heeft.

"Boccondivino", een plaats waar uitstekende wijnen begeleid worden door eenvoudige, maar smakelijke gerechten van eerste kwaliteit. Een goed idee!

MILANO TEL 866040

Alleen s'avonds.
Zondag gesloten