

Casa Cologna

NIEUWSBRIEF
WWW.ABRUZZOVAKANTIE.EU

MEI
2017



**STAD VAN DE
MAAND**

Sulmona

**RECEPT VAN DE
MAAND**

Le pallotte cacio e
ova

**NIEUWS VAN DE
MAAND**

Mangiare

SULMONA

Sulmona is een mooi middeleeuws plaatsje dat gelegen is op een vlakte omringd door heuvels. Dwars door deze stad, die ook de geboortestad was van Ovidius, de grote Romeinse dichter, loopt een aquaduct uit de 13e eeuw.

Het stadje is vooral bekend door de confetti, de gesuikerde amandelen, die traditioneel horen bij het huwelijk en de geboorte. Het aantal confetti in een huwelijks-bomboniera is altijd oneven: dit als gelukwens voor de geboorte van een kind. Is de baby er eenmaal, dan krijg je bij meisjes roze confetti, en bij jongetjes blauwe. De witte zijn voorbehouden voor het huwelijk, en de gouden of zilveren voor een dito huwelijksjubileum.

Wie met Pasen in de Abruzzes is, moet eigenlijk de kans grijpen om in Sulmona iets bijzonders mee te maken. Daar vindt in de ochtend van Eerste Paasdag op het centrale plein, de Piazza Garibaldi, het jaarlijks evenement plaats van 'La Madonna che scappa in piazza' oftewel van 'De Madonna die over het plein rent', een interessant religieus ritueel, waarbij de wederopstanding van Christus wordt gevierd. Zowel het Maria beeld en degene die haar dragen zijn gekleed in een groene omslagdoek.

In het laatste weekend van juli vindt in Sulmona het paardensteekspel uit de middeleeuwen plaats. Op het plein strijden de ruiters met een lans om de meeste punten te scoren.



Le Pallotte cacio e uova

Le Pallotte cacio e uova,
kaas-eier gehaktballen.

Een echt abruzzese lekkernij.

Ingrediënten voor 4 personen

- 300 gram oud brood
- 300 gram geraspte pecorino
- 8 eieren
- Handvol peterselie
- Vers gemalen nootmuskaat
- Snufje zout
- Peper naar smaak
- Melk, net genoeg om het brood te weken

Vorbereiding: bevochtig het brood in melk en wring het uit en doe het in een kom met alle andere ingrediënten.

Goed mengen met de hand en laat het dan een half uur rusten.

Met de hulp van een eetlepel kun je de hoeveelheid deeg meten en vorm de Pallotte/ballen. Ze kunnen dan in meel of in paneermeel gerold worden of zonder 'bedekking' rechtstreeks in de hete (niet kokende) (zonnebloem)olie. De olie mag niet te heet zijn omdat anders de ballen te donker zouden kleuren. Uit laten lekken op absorberend papier. Een lekkere toevoeging is tomatensaus. Ook heerlijk als hapje bij de borrel, en daar dan de grootte op aanpassen.

Buon appetito



NIEUWS

Eten

Italianen zijn dol op eten.

's Morgens wordt er vaak alleen een kop koffie gedronken. Bestel je in Italië koffie dan krijg je espresso. Wil je koffie zoals wij die in Nederland drinken dan bestel je caffè lungo (letterlijk lange koffie) of caffè americano. Vaak eten ze daar dan een croissant of brioche bij. Het zijn zoete broodjes met eventueel een vulling van chocolade of abrikozen. Cappuccino is iets wat men in Italië alleen 's morgens drinkt. Na 12/1 uur is dat not done.

Pranzo, de lunch, is de belangrijkste maaltijd. Antipasti (voorafjes) kan bestaan uit vleeswaren, diverse soorten kaas, gefrituurde kaas, olijven, brood, bruschetta, salades, diverse warme of koude hapjes. Als je geen grote eter bent kan je hiermee al aardig vol raken. Primi (voorgerecht) bestaat uit een pasta of risotto. Timbalo, een streekgerecht is een soort lasagne maar dan van een dunne crêpe. De saus bestaat b.v. uit tomatensaus met vlees (salsiccia), of champignons (funghi) met room, of een andere sugo. Chitarra is een pasta soort die door een machine gaat die op een gitaar lijkt, vandaar de naam. Dit is ook een streekproduct. Secondi (hoofdgerecht) kan vlees zijn of vis. Wil je daar nog iets bij b.v. groenten, salade, aardappels of frietjes, dan bestel je die er apart bij (contorni). Arrostiticini is een echt streekproduct, dit zijn lamsvleesspiesjes die gegrild worden. Beetje zout erop en klaar. Echt heerlijk. Persoonlijk ben ik dol op Tagliata, dat is biefstuk, geroosterd (het liefst op een houtvuur) en dan in stukken gesneden, bestrooid met rucola en Parmezaanse kaas. Heb je dan nog een gaatje over dan is er nog het toetje (dolce) Dat kan een taart zijn, vlaai, cake, ijs, tiramisu. Er wordt afgesloten met een koffie. Vaak komt er dan ook nog een borrel bij te pas, want dan verteer je het eten beter, limoncello of amaro of een andere likeur, vaak zelfgemaakt. Natuurlijk wordt er een lekker wijntje bij gedronken!

's Avonds wordt er ook nog gegeten, vaak heel laat, wat niet gek is na zo'n volle lunch. Pizza is echt iets voor het avondeten, daar wordt bier bij gedronken. Of men eet een lichte maaltijd wat een onderdeel kan zijn uit de lunch, vlees met een salade b.v. En men besluit deze maaltijd meestal met fruit. En natuurlijk weer koffie.