Nicolas Stromboni

DE KEUKEN VAN CORSICA

CORSICAANSE VLEESWAREN

Gaat het om Corsicaans varkensvlees, dan moeten we het eerst hebben over de geschiedenis, voedingsgewoonten en leefwijze van het eiland.

Corsica was tot halverwege de vorige eeuw hoofdzakelijk gericht op landbouw en veeteelt, die vrij veel ruimte innam. Er waren dalen of besloten gebieden, ook wel *pievi* genaamd, die door de bijzondere topografie van het eiland nagenoeg autarkisch waren. In dit gebied met zijn gemengde teelt werden weinig dieren gehouden. De geluksvogels onder de boeren bezaten een paar kippen, twee of drie varkens, een stukje tuin en een kleine kudde schapen of geiten voor het maken van kaas. Runderen dienden om te ploegen en ezels voor het transporteren van goederen, hout of water. Op enkele uitzonderingen na werden schapen- en geitenlammeren en varkens alleen gegeten bij bijzondere gelegenheden of religieuze feesten. Het vlees van in de winter geslachte varkens werd dus in kleine hoeveelheden gespreid over het jaar gegeten, vanaf het koude tot het eind van het warme seizoen.

We hebben het nu over Corsica, maar deze leefwijze bestond in een groot deel van het westelijke Middellandse Zeegebied. De toegepaste conserveringstechniek verschilt trouwens weinig van die van onze buren. Ze berust op inzouten, eventueel roken al naar gelang de microregio en lichte ventilatie. Het principe blijft hetzelfde: het dier efficiënt in stukken snijden om er van de winter tot de volgende herfst van te kunnen eten.

Het is van belang daarbij in gedachten te houden dat de producten in ongeveer deze volgorde werden gegeten. De winter begon met de verse worsten en de *figatellu*, en de dikke worst nam het stokje over tot halverwege het mooie seizoen. Het eind van de lente luidde de *lonzu*-tijd in en het begin van de zomer die van de *coppa*. De ham werd bewaard voor de vele zomerfeesten en elk dorp vond wel een gelegenheid om dit kostbare stuk vlees aan te snijden. De ham, zorgvuldig geconserveerd, was het deel van het dier dat het hele seizoen goed bleef; hij werd gewikkeld in een eenvoudige doek onder een hoop as gelegd en kon daardoor bewaard worden tot de zomer. De stukken spek, *vuletta* en *pancetta*, werden het hele jaar door gegeten. Zoals je ook in de recepten ziet, werden ze in veel gerechten verwerkt.

Vrijwel de hele bevolking was gedwongen haar eigen varkensvlees te conserveren. Dit was noodzakelijk om de autarkisch levende plattelandsbevolking van voedsel te voorzien. Dit verklaart waarom het voor de Corsicanen nog altijd zo belangrijk is en Corsica vaak in verband wordt gebracht met zijn fijne vleeswaren. En terecht. In mijn jeugd, tot mijn achttiende jaar, maakte ik deel uit van deze traditie. Zonder enige waarschuwing vooraf werd het arme varken 's ochtends gedood – dieren die geluk hadden kregen een flinke klap op hun kop, de minder gelukkige een pen in het hart of een haal met een mes langs de keel. Het verse bloed werd opgevangen in een teil om bloedworst van te maken en intussen liet men het dier in leven zodat het kon leegbloeden. Een wrede manier om een dier te slachten, maar zo was de traditie nu eenmaal. Als het dier dood was, werd een strovuur aangestoken om de slachters te verwarmen en de haren van het varken te branden, terwijl het met een groot mes en water werd bewerkt. Deze oude techniek gaf een lekkere smaak aan het vlees en blakerde de huid een heel klein beetje. Eenmaal gewassen, was het varken als nieuw…

Ik kan me nauwelijks voorstellen dat mijn kinderen bij zo'n slachting aanwezig zouden zijn, maar dit voorbeeld laat goed zien dat er krap dertig jaar geleden op Corsica twee culturen naast elkaar bestonden. Ik had helemaal geen medelijden met het dier. Zo ging het nu eenmaal. Alleen de geur van boven gloeiend houtskool geroosterd vlees deed me iets. En dat is nu nog steeds zo.

Deze dag in het boerenbestaan was er natuurlijk een van zwaar werk, maar ook een feestelijke. De hele familie kwam bij elkaar voor deze 'ceremonie'. Terwijl het vlees rustte, wasten de mannen de darmen in het ijskoude water van de rivier en maakten de vrouwen bloedworst. De geuren van gekaramelliseerde uien, vers bloed, gemalen peper en geroosterd vlees voor de lunch kenmerkten deze specifieke dag. Dezelfde avond kon je de op gloeiend houtskool gebakken bloedworst eten, met aardappelsoep. De volgende dag sneden de mannen het vlees en maakten ze verse worst en figatellu, terwijl de vrouwen de hoofdkaas maakten. Deze dagen uit mijn jeugd hebben gemaakt dat ik al jong een voorliefde ontwikkelde voor eerlijke smaken zonder tierelantijnen, waarbij enkel het product telt.

Dertig jaar later, na de leegloop van het platteland, wordt het steeds zeldzamer dat families een varken slachten. Soms kun je bij sommige traditionele Corsicanen helpen bij de slacht, maar dat is tegenwoordig een zeldzame luxe… Het slachten is een beroep geworden met een reeks regels en eisen, zijn plezierige en zijn moeilijke momenten.

De verschillende soorten vlees

Het eiland is zo rijk aan vleesproducten dat producten uit zee vaak (ten onrechte) vergeten worden. Dat de Corsicanen vooral vlees zouden eten klopt, maar is niet het hele verhaal. Want hoewel de bergen en uitgestrekte bossen de Corsicanen lange tijd bescherming en voedsel boden, is dat sinds minstens een eeuw niet meer het geval.

Natuurlijk leent de topografie van het eiland zich voor veel vormen van veeteelt en is de Corsicaan allereerst een herder en geen zeeman.

Op de vlakten en in de heuvels vind je vooral schapen en koeien. Hoewel de meeste schapen niet worden gehouden voor het vlees, fokken de herders altijd wat lammeren voor speciale feestdagen zoals Kerstmis en Pasen.

Voor runderen geldt het omgekeerde. Er worden vooral vleesrassen gehouden, rassen die zich goed kunnen redden onder zware omstandigheden. De veeteelt richt zich vooral op kalveren. Kalfsvlees is en blijft het meest gegeten vleesproduct. Runderen zullen dan ook nooit volwassen worden, behalve vaarzen of fokstieren.

Dit heeft vooral te maken met de bescheiden en schrale weidegronden. Het aantal runderen is dan ook heel beperkt.

In het midden- en hoog-gebergte zie je vooral geiten en varkens, hoewel er hier en daar ook een kudde kleine Corsicaanse koeien rondloopt. Geiten-lammeren zijn erg gewild en de varkens leveren in de slachttijd vers vlees. Nog steeds wordt er buiten deze periode weinig varkensvlees gegeten. Dat is jammer, want het vlees is stevig en heeft een uitgelezen smaak.

Ook worden er op het platteland nog steeds pluimvee en konijnen gefokt. Enkele jonge boeren beginnen zich er zelfs in te specialiseren.

Verder komt er op het eiland nog steeds wild voor. Het everzwijn is en blijft de koning van de maquis en plant zich zo voorspoedig voort dat hij een plaag dreigt te worden. De minder opvallende hazen en konijnen volgen hem op de voet. Herten en moeflons, waarop in het verleden veel gejaagd werd, zijn vrijwel verdwenen en tegenwoordig strikt beschermd.

Wel wordt er nog gejaagd op lijsters en merels, waarvan het wemelt op het eiland. Stroperij en intensieve jacht hebben de populaties van andere smakelijke zangvogels gedecimeerd. Ook patrijzen, duiven, snippen, eenden, water-hoentjes en fazanten verdwijnen geleidelijk uit de bossen en meren van het eiland. Daarmee verdwijnt het rijke gastronomische erfgoed dat is bezongen door Prosper Mérimée en Alexandre Dumas.

Waar de mens vroeger jaagde om te kunnen eten, jaagt hij nu voor de sport. Door die ongereguleerde jacht zal de wilde fauna over niet meer dan twintig jaar voor altijd zijn verdwenen.

Als om een vervlogen tijd te gedenken zullen we van tijd tot tijd een vogel uitkiezen die we bereiden en opeten met al het respect dat we het dier verschuldigd zijn.

POLPETTI IN SALSA ROSSA

gehaktballetjes in tomatensaus

Voor 6 personen
Kookgerei: een koekenpan, een braadpan, een mengkom, een kookpan.

1 bosje rombiccia (of zuring)
1 bosje peterselie
2 handenvol broodkruim
½ glas melk
1 ei
500 g kalfsgehakt (van Corsicaans kalf)
500 g varkensgehakt
3 tenen knoflook, gehakt
nepita (of marjolein en munt)
1 ui, gesnipperd
meel
paneermeel
1 glas olijfolie
1 pot tomatensaus
scheutje rode landwijn
takjes munt
zout en zwarte peper

Blancheer de rombiccia en de peterselie kort in water met zout en hak de kruiden fijn. Week het broodkruim in de melk en laat het uitlekken. Klop het ei los. Meng in een kom het kalfs- en varkensgehakt, het losgeklopte ei, 2 tenen knoflook, de rombiccia, de peterselie, de nepita, de ui en het broodkruim. Voeg zout en peper toe. Rol balletjes van het vleesmengsel en haal ze door het meel en dan door het paneermeel.
Bak de gehaktballetjes in olijfolie in een koekenpan mooi bruin.
Warm de tomatensaus op, schenk er een flink glas water bij en breng de saus aan de kook. Voeg dan de gehaktballetjes, de laatste teen knoflook en een scheutje rode wijn toe en laat de saus voor de helft inkoken. Hak de munt fijn en voeg die toe aan het eind van de bereidingstijd.

Wijntip Een rode en vrij jonge clos Culombu, Ribbe Rosse.

Opmerking Deze gehaktballetjes zijn mals doordat er vet in zit en ze snel gebakken worden in niet al te hete olie. Kinderen zijn er dol op. Maak er een feest van door er gebakken aardappeltjes bij te geven, die er prima bij passen. Ook al dente gekookte penne zijn er lekker bij als je weinig tijd hebt om te koken.

DE 5 KAZEN VAN HET EILAND

Bastelicaccia

Deze kleine kaas is gemakkelijk te herkennen aan zijn donzige, fluweelzachte buitenkant. Hij is wit van kleur en krijgt vrij snel een blauwgrijze gloed. Hij weegt meestal 400 tot 700 gram en wordt van half november tot begin juli gemaakt. De kaas wordt meestal op een leeftijd van één tot vier maanden gegeten. Hij wordt gemaakt van schapen- of geitenmelk. Deze nogal complexe kaas heeft de smaak van verse boter, walnoten, amandelen, hooi, daslook en strobloemen.

Sartène

Deze *tomme de Sartène* is te herkennen aan zijn karamelkleurige korst en wordt gerookt op hout van de mastiekboom. De kaas weegt 1,8 tot 2,3 kilo. Hij wordt gemaakt van december tot begin juni en vanaf een leeftijd van twee maanden ruim een jaar lang gegeten. Hij wordt vooral van schapenmelk gemaakt. Het lichte rookaroma valt meteen op, zonder de noten van room, groene kruiden, steenvruchten, verse aarde en andere lichtzoete aroma's te overvleugelen.

Venaco

De kenmerken van deze originele schapen- of geitenkaas zijn de matoranje kleur en korrelige structuur. Deze kaas weegt 350 tot 650 gram en wordt gemaakt van half november tot begin juli. De kaas wordt elke dag gewassen met een oplossing van water, azijn en zout, die hem dit bijzondere uiterlijk en een karakteristieke geur geeft. Die zijn heel anders dan de zachte smaak van deze kaas: noch bitter, noch zuur, maar met droge fruit- en heidearoma's. De kaas wordt gerijpt gegeten vanaf een leeftijd van twee maanden. Er zijn recepten te over!

Niolu

Deze kaas is vierkant of rond van vorm en heeft een lichtgrijze kleur. Hij heeft geen korst, aangezien hij gewassen wordt. De niolu weegt 400 tot 500 gram. Hij wordt gemaakt van januari tot juli en gegeten vanaf een leeftijd van zes weken, maar smaakt vanaf drie maanden echt fantastisch. Deze kaas wordt gemaakt van schapen- en geitenmelk. Jonge niolu heeft een bloemig aroma met noten van gedroogd fruit; gerijpte niolu heeft een dierlijk, zelfs scherp aroma en een heel pikante smaak.

Calenzana

Vanbuiten lijkt deze kaas veel op de niolu, maar dan met de kleur van verse boter. Hij wordt gemaakt van geitenmelk, zelden van schapenmelk, en weegt 300 tot 600 gram. Calenzana kan vierkant of rechthoekig zijn. De kaas wordt gemaakt van half januari tot half juni en jong tot zeer gerijpt gegeten. Het is een echte specialiteit en de rijping is van het grootste belang. De kaas wordt gemaakt in houten bakken die ondergronds worden bewaard. Deze subtiele kaas voor lekkerbekken is op een leeftijd van vier maanden licht pikant en heeft aroma's van humus, aarde, champignons en wolvet en vanaf een leeftijd van acht maanden andere uitgesproken aroma's. Hij wordt dan brokkelig zonder dat hij minder smeuïg wordt.

Opmerking Zoek voor moeilijk verkrijgbare kazen een goede kaaswinkel of delicatessenwinkel op. L'Amuse in IJmuiden en Amsterdam heeft regelmatig brocciu en andere Corsicaanse kazen in het assortiment, afhankelijk van de verkrijgbaarheid (www.lamuse.nl).

BROCCIU-BALLETJES

met suiker

Voor 4-6 personen
Kookgerei: een vork, een lepel, een bord.

1 brocciu van 500 g
(of uitgelekte ricotta)
100 g fijne tafelsuiker
enkele druppels cederappel- of rumbrandewijn

Prak met een vork de brocciu op een bord. Bestrooi de kaas met suiker en sprenkel de brandewijn erover. Roer de ingrediënten met een lepel goed door elkaar zodat er een homogene massa ontstaat. Voeg wat koud water toe als de brocciu wat ouder is of als de massa niet smeuïg genoeg is.
Serveer als kleine balletjes op een mooi bordje.

Wijntip Een clos Marfisi, muskaatwijn uit Cap Corse.

Opmerking Je zult merken dat dit recept moeilijk is om te maken! Bij menigeen is het mislukt. Waarom? Te veel haast om het te eten! Alles draait erom dat je de brocciu prakt op een fijngevoelige manier en je de tijd neemt om een gladde en smeuïge massa te vormen. Als je een echte boerenbrocciu treft van 1 of 2 uur oud, zul je de zo kenmerkende zachtheid van deze eilandschat ervaren. Je begrijpt dan waarom het bij brocciu allereerst gaat om de textuur en pas daarna om de smaak.
Tot slot: als je je gasten wilt verrassen of amuseren, verwarm dan de borden in de oven. Serveer de brocciu op de warme borden, sprenkel er wat alcohol over en flambeer hem. Ik zal restaurant L'Arbousier in Porticcio nooit genoeg kunnen bedanken voor deze ludieke en smakelijke vondst.

WAAR VIND JE HET?

1 Zee-egels
2 Kreeft
3 Spinkrab
4 Zee-egels
5 Zeebaars
6 Octopus
7 Tandbaars
8 Zee-egels
9 Jonge ansjovis
10 Rode schorpioenvis
11 Murene
12 Rode poon
13 Octopus
14 Kreeft
15 Rode schorpioenvis
16 Zeebaars
17 Tandbaars
18 Mosselen
19 Aal
20 Oesters
21 Tong
22 Langoustines
23 Grijze garnalen
24 Rode schorpioenvis
25 Rivierkreeft
26 Forel

VIS, SCHELP- EN SCHAALDIEREN

Pesci e crustacei

Corsica, land van herders of van vissers?
De eerste sporen van georganiseerde veeteelt dateren van 3000 jaar geleden. Maar vondsten tonen aan dat er al veel eerder op grote schaal werd gevist op zee. In het paleolithicum is visgerei nog schaars en uniek, maar in het neolithicum blijken visgereedschappen al vrij algemeen en een deel ervan wordt nog steeds gebruikt: netten, fuiken, korte en lange vislijnen. Later bouwden de Grieken dammen op het eiland waarmee gevist kon worden op zoetwatervis. Ook leerden ze de Corsicanen hoe ze vis met zout konden conserveren en gaven de eerste aanzet tot de handel in vis. Maar het waren de Romeinen die het eiland tot een ware handelspost maakten, met vis als 'massaproduct'.

Grootschalige visvangst stopte van de vijfde tot de twaalfde eeuw maar werd hervat toen de Genovezen nieuwe handelsposten inrichtten: Ajaccio, Bastia, Bonifacio, Calvi en Saint-Florent. De lucratieve bedrijfstak bloeide tot aan het eind van de negentiende eeuw, maar liep halverwege de twintigste sterk terug. Oorlog en ballingschap beroofden Corsica van mankracht. Als je de geschiedenis van het eiland bekijkt, was Corsica vaak meer op zee georiënteerd dan je zou verwachten.

Als je je verdiept in Corsica's band met de zee, begrijp je dat het een berg is, zij het een berg in zee. De inheemse rijkdom van het land heeft ook te maken met die in het water: beekjes, meren en moerassen. We onderscheiden maar liefst 400 inheemse soorten, waarvan 145 commercieel worden benut en 20 tot 40 soorten het hele jaar door op de markt verkrijgbaar zijn. En als je nog niet overtuigd bent, hier volgt een lijst van zoet- en zoutwatervis die je op het eiland kunt eten.

Vis, schaal- en schelpdieren in de moderne Corsicaanse gastronomie:
Sint-pietervis, zeebaars, rode schorpioenvis, zwarte en gewone ombervis, tandbaars, zandsteenbaars, andere zeebrasems, lipvissen, marlijn, zwaardvis, tarbot, tong, zeeduivel, langoest, langoustines, kreeft, spinkrab, zeegelels, forel, aal, steur, zoetwateroesters.

Vis van topkwaliteit:
Rode schorpioenvis, rog, sardine, ansjovis, spiering, murene, gaffelkabeljauw, schriftbaars, leervis, barnsteenmakreel, rode poon, zeebrasem, lipvis, pieterman, grondel, degenvis, tonijn, zeebaars, bonito, harder, griet en diverse schelpdieren uit zee; rivierbaars, snoek en meivis uit zoet water.

Wel is het aanbod in de zomer vrij gering door de vangstbeperking. Dat verklaart wellicht dat het vissende Corsica zo onbekend is, ondanks de vele recepten met vis en zeevruchten.

VIS UIT DE OVEN

op mediterrane wijze

Voor 6 personen
Kookgerei: een ovenschaal, een mandoline.

3 aardappels
2 rode uien
2 tomaten
½ citroen
1 eetl. olijfolie
1 glas droge witte wijn
karwijtijm
1 laurierblad
1 vis van 2 kg, geschubd (zeewolf, schorpioenvis, baars)
zout en witte peper

Verhit de oven tot 180 °C. Schil de aardappels en snijd ze in dunne plakjes. Pel de uien en snijd ze in dunne ringen. Was de tomaten en de citroen en snijd ze met schil en al in dunne plakjes.
Leg alles in een ovenschaal en sprenkel er olijfolie en witte wijn over. Voeg wat karwijtijm, het laurierblad en zout en peper toe. Zet de schaal 8-10 minuten in de oven.
Leg dan de vis ook in de ovenschaal en bak hem nog 20 minuten mee. Haal de vis dan weer uit de schaal en laat hem rusten. De groenten en aardappels mogen nog 5-6 minuten karamelliseren in de oven. De aardappels moeten aan de randjes bruin zijn.
Serveer het gerecht direct.

Wijntip Een witte domaine Abbatucci, cuvée du Diplomate, van twee of drie jaar oud.

Opmerking Het is altijd moeilijk om vis precies goed gaar te krijgen. Als je de volgende regel aanhoudt, hoef je je nooit meer zorgen te maken. Uitgaand van een temperatuur van 180 °C reken je 1 minuut per 100 gram en dus 20 minuten voor 1 kilo. Heel simpel.
Bij dit gerecht moet je controleren hoe gaar de groenten zijn. Neem de schaal uit de oven als de uien en aardappels aan de randjes bruin worden.
Voor dit recept kun je allerlei soorten vis gebruiken. Ik vind tandbaars of schorpioenvis erg lekker; ze geven hun sap af aan de groente en hebben verfijnd vlees. Maar zeebaars is ook prima.

DE VERSCHILLENDE OLIJVEN

Capanace (Cap)
Sabina of biancagha (Balagne, Nebbiu)
Sabina of aliva bianca (Balagne)
Curtinese (Corte)

Ghjermana di casinca (Castagniccia, Casinca)
Zinzala (Bonifacio, Porto-Vecchio, Sollacaro)
Ghjermana di talano, aliva nera (Tallano, Ajaccio)

DE OLIJF ALIVA

De hele geschreven geschiedenis van Corsica toont aan dat veel draaide om de olijfboom. De Phociërs, de Etrusken en ten slotte de Romeinen maakten ruzie om zijn vruchten en vooral om de olie. De Grieken leerden ons de olijventeelt en de langzame verwerking van de nauwelijks oliehoudende olijven tot een heldere, geurige pasta die duidelijk een flinke handelswaarde had. Deze teelt verdween om moeizaam weer tot bloei te komen rond de dertiende eeuw. Het duurde tot halverwege de achttiende eeuw voor deze technieken eindelijk weer werden teruggevonden.

In die eeuw werd gesproken over het gele goud en grote delen van Balagne en Bonifacio waren welvarend dankzij de olijven. Een deel van de olie werd verkocht voor consumptie, een ander deel aan de grote zeepziederijen in Marseille. Veel water-molens of rosmolens (aan-gedreven door een paard of ezel) getuigen nog altijd van de overvloed aan olijfbomen en hun enorme vruchtbaarheid. De twee oorlogen, die Corsica van zijn mannelijke arbeidskrachten beroofden, dwongen de vrouwen het hout van de olijfbomen te verkopen. Zo werd de olijventeelt opgegeven voor producten die directe voedingswaarde hadden. Het erfgoed rond de olijventeelt was in een eeuw tijd sterk verminderd en de bomen waren teruggekeerd naar hun wilde staat.

In onze tijd beginnen veel olijvenkwekers opnieuw. Ze herplanten olijfbomen of brengen moedig de oude olijfgaarden terug in hun vroegere staat, waarbij ze proberen de belangrijkste oude variëteiten (zie de variëteitenlijst) te behouden. Beetje bij beetje wordt ook de manier van persen veranderd. Men verzet zich zachtjes maar beslist tegen een oude gewoonte, het gebruik van *huile chomé*; dat is olie waarvoor overrijpe olijven zijn gebruikt die te lang hebben gelegen voor ze werden geperst. Deze olijven geven een donkere, ranzige olie. De meeste olijvenkwekers baseren zich op de wijn-bouw, die zichzelf heeft bewezen wat betreft de behandeling van het fruit en de marketingmethoden. Bedenk wel, de olie ontleent zijn smaak natuurlijk ook aan de streek in brede zin (soort, klimaat, bodem-type, productiewijze enzovoort). Om maar twee voorbeelden te noemen: de variëteiten *sabine* en *capanaccia* leveren olie met een nogal milde smaak terwijl de *germana* met zijn kracht en groene fruitigheid juist een karakteristieke olie geeft. De verschillen zijn dus heel duidelijk. Topkoks en consumenten hebben ze vergeleken en spelen in een menu graag met het aanbod aan oliën. Voor een groente gebruiken ze het liefst olie van de eerste persing, die een volle smaak heeft; voor carpaccio hebben ze liever het fijne bittertje van een tweede persing en voor vis juist de milde smaak van een derde. Niet zelden worden twee oliën gemengd alsof het twee soorten azijn of peper zijn: de ene soort geeft het mengsel kracht, de andere juist ingetogenheid. Er worden zelfs weer tafeloliën gevonden die definitief verloren leken.

Er wordt nog steeds een wereld aan oliën (her)ontdekt die erom vraagt erom verkend en ontwikkeld te worden. Zoals in een (op)nieuw ontstaan universum kan alles worden gecreëerd en is bijna niets verboden. Veel succes bij het verkennen van deze nieuwe wereld!

GROENTE-TARTAARTJE

als bijgerecht of broodbeleg

Voor 4 personen
Kookgerei: een mengkom, een sauteerpan, een zeef.

3 courgettes
olijfolie, Corsicaans
1 meloen, klein en goed rijp
1 rode ui
2 tomaten
1 kleine handvol kappertjes
½ bos munt
½ bos basilicum
wittewijnazijn
zout en peper

De dag ervoor

Snijd de courgettes in kleine, even grote blokjes en bak ze circa 20 minuten op laag vuur in de olijfolie. Laat ze de hele nacht uitlekken.

De dag zelf

Schil de meloen en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes. Pel en snipper de ui en snijd de tomaten klein. Hak de kappertjes, de munt en het basilicum fijn. Meng dit alles in een kom. Roer de courgette door het meloenmengsel en voeg de wijnazijn, de olijfolie en zout en peper toe.
Laat het meloenmengsel minimaal 1 uur rusten op een koele plaats en maak de taartjes op.

Wijntip Een witte, vrij jonge domaine Renucci, cuvée Vignola

Opmerking Deze tartaartjes kun je 2 uur van tevoren bereiden. Ze gaan perfect samen met vleeswaren als coppa of prisuttu. Je kunt er ook broodkapjes mee beleggen en er een dun plakje pancetta op leggen.
Ter gelegenheid van een feestje doe ik er graag grapefruit en gepelde kleine grijze garnalen door!

CANISTRELLI MET HAZELNOOT

recept van Gabriel Manca

Voor 8 tot 10 personen
Kookgerei: een keukenmachine, een bakplaat

500 g tarwebloem
300 g suiker
150 g boter, op kamertemperatuur
1 zakje gist
1 snuf zout
3 grote eieren
125 g hazelnoten uit Cervione
1 eidooier

Verhit de oven tot 180 °C. Doe de bloem, de suiker, de zachte boter, de gist en het zout in de keukenmachine. Kneed alles 4 minuten. Voeg dan de 3 eieren en de hele hazelnoten toe. Kneed alles nog 1 minuut en laat het deeg 20 minuten rusten bij kamertemperatuur. Maak staven van 200 gram en 2 centimeter breed en 1 centimeter hoog. Bestrijk ze met de eidooier. Zet de staven 22 minuten in de oven tot ze gaar zijn. Snijd ze in plakjes zodra ze uit de oven komen.

Wijntip Een domaine Gentile, cuvée Authentica, muscat, van twee of drie jaar oud.

Opmerking Deze traditionele koekjes zijn lekker bij het ontbijt of wanneer je maar trek hebt in iets lekkers. Heel vaak krijg je een canistrelli aangeboden als je ergens onverwacht op bezoek komt. Een goede vriendin van me gaf altijd knapperige canistrelli bij haar fantastische sorbets, een ongebruikelijke maar overheerlijke combinatie. En een vriend doopt ze in een glas lichte rode wijn of een groot glas brandewijn. Zelf eet ik canistrelli graag 's avonds, bij het licht van de maan en een goed glas koele muskaatwijn. Je kunt de hazelnoten vervangen door amandelen of een andere notensoort. Houd alleen wel de hoeveelheden aan.

A CASTAGNOLA

met rumrozijnen

Voor 6 personen
Kookgerei: een koekenpan, twee kommen

6 dunne plakken gekookte en opgestijfde polenta
wat kastanjemeel
1 mespunt boter
350 g brocciu (of uitgelekte ricotta)
200 ml slagroom
30 g suiker
100 g kastanjepuree
50 g rumrozijnen

Haal de plakken polenta door het meel en bak ze in wat boter in een hete koekenpan. Zet ze apart.

Brocciuroom

Prak 300 gram brocciu fijn met een vork en klop er de room en de suiker net zolang door tot het mengsel begint op te stijven. Zet de room apart.

Kastanjepuree

Prak 50 gram brocciu fijn met een vork en meng hem door de kastanjepuree. Zet de puree apart.

Leg op elke plak polenta een theelepel brocciuroom, dan een theelepel kastanjepuree, dan weer brocciuroom en tot slot kastanjepuree. Strooi over elke plak wat in rum geweekte rozijnen.

Wijntip Een domaine Giudicelli, cuvée Solera, muscat.

Opmerking Je zou elke dag een paar momenten moeten reserveren voor desserts zodat je er lekker vaak van kunt genieten. Dit is een eenvoudige manier om een restje polenta van de vorige dag te verwerken. Ik weet niet of de herders er vroeger rumrozijnen op deden. Brandewijn lijkt me waarschijnlijker en stukjes gekookte of geroosterde kastanje, maar deze moderne versie bevalt me uitstekend.

WIJN-KAART

AOP muscat du Cap Corse + AOP Corse coteaux du Cap Corse
AOP patrimonio + AOP muscat du Cap Corse
AOP Corse Calvi
AOP Ajaccio
AOP Corse Sartène
AOP Corse Figari
AOP Corse Porto-Vecchio
AOP Corse

NIELLUCCIU EN SCIACARELLU

Complementaire tegenpolen

Voor ons zijn dit twee totaal verschillende druivenrassen die echter perfect in osmose zijn. Simpel gezegd is de niellucciu een mannelijker en de sciacarellu een vrouwelijker druif, ook al hebben ze elk een heel eigen stijl.

DE NIELLUCCIU, DE LATIN LOVER ONDER ONZE DRUIVEN

We delen deze druif met Toscane, waar de sangiovese wordt gebruikt om chianti of brunello te maken. We hebben de nodige wijnen in Toscane geproefd en eerlijk gezegd is onze nielluccio niet precies hetzelfde als hun sangiovese, maar ik wil niemand beledigen dus mondje dicht.

Wat semantiek

Het Latijnse *nigellus* waaraan de druif zijn naam ontleent betekent 'donker' of 'zwart'. Het vel is dik en de druiven zijn klein en heel donkerpaars met weinig vruchtvlees, harde pitjes en veel zuur. De wijn is donker en dik met tannine.

Kenmerken van de wijnen

De wijnen zijn uitgesproken, vol en stevig met een ruig bouquet en een sterk dierlijk aroma. De smaak is vol, soms heftig bij jonge wijn, en af en toe hard door zijn tannine. Je begrijpt de typering mannelijk nu wat beter.

De etappes van de niellucciu

Soms denk je dat *niellucciu*-wijnen op hout hebben gelegen. Die indruk kan misleidend zijn. Het ras of lenosu ontwikkelt van nature houtsmaken die we in ons glas terugvinden.

In de jonge wijn proef je het aroma van bosbessen, pruimedanten, soms wat tomaat, haarwild, zoethout, as, vochtige aarde, mastiekboom, atlant en paddenstoelen.

Wat ouder gaat hij lijken op zijn neven uit het noorden van de Rhônevallei en ontwikkelt aroma's van schimmel, morielje, tabak, gebrande koffie, oud leer.

Op respectabele leeftijd kun je zelfs noten waarnemen van ceder, specerijen, cacao, vederwild, rozenhout, truffel en menthol. De zware tannine blijft echter beschaafd en het sap blijft waarneembaar. De algehele indruk is er een van verfijning en volheid.

Aan tafel

De jonge wijn past goed bij een wildterrine, kort gebakken rood vlees, vol smaak en vezelig zoals een bavette of geroosterde eendenborst. Ook geroosterd geiten-lamsvlees is een goede optie.

Wat ouder maakt de wijn een feestmaal van een 36 maanden gerijpte ham of gevogelte zoals een wat vettig parelhoen met gestoofde wortel, komijn, morieljes en kweepeer.

Voor een niellucciu van respectabele leeftijd is truffel het summum. Ossenstaart, een perfect gestoofde schenkel, of eigenlijk alles wat smelt in de mond, verfijnd en elegant is.