



Tekst: Jeff Keustermans

Foto's Orvieto: Pasquale Comegna en Angelika Leik

Foto's La Scarzuola: Angelika Leik

Hippe steden in Umbrië



Eerst werd ik verliefd op Orvieto, jaren later op Spoleto en recent op Todi. Ik ben nu verliefd op alle drie... Polyamorie! De drie steden liggen als een parelsnoer in Centraal-Umbrië. Steden op mensenmaat waar het aangenaam vertoeven is met een behoorlijk artistiek en historisch patrimonium, aangevuld met leuke bars, restaurants en flashy winkels. Welke neem je best? Bezoek ze alle drie!

Vanuit het westen

Orvieto bezoek je best na **Bolsena**. Het had een van mijn Italiaanse vrienden kunnen zijn die het als dogma verkondigde, maar ik heb het zelf per toeval ontdekt. Hotel *Eden au Lac* is een aanrader voor een *feet in the water* lunch bij het Lago di Bolsena. Van daaruit rijd je oostwaarts en na de zoveelste bocht toont **Orvieto** zich indrukwekkend verheven op haar tufstenenrots. Van kilometers ver zie je dat de *duomo* eeuwen geleden het echte centrum van deze stad was.

De kleurrijke voorgevel maar ook de strenge zwart-witte zijgevels slaan me keer op keer met verbazing. Als je de lunch in Bolsena vervangen hebt door een ontbijt, dan is *ristorante Il Giglio d'Oro* een aanrader. Met zicht op de *duomo* ligt het terras van het restaurant als een evidente *tourist trap*, maar dat is het niet. Idem dito voor de *gelati* die worden verkocht achter het bord 'GELATO' een beetje verderop. Proberen!

FOTOBOEK

Laat je niet misleiden door de mysterieuze foto's van Orvieto op deze bladzijden. Je zou denken dat Orvieto niet hip is... Maar we verkopen deze prachtige foto's af te drukken omdat Orvieto niet alleen hip is, maar ook prachtig. De foto's komen uit een boek van Pasquale Comegna en Angelika Leik. Zodra het te koop is informeren we u op de Umbrië-pagina van www.nonsolo.be

Van hieruit trek je de nauwe straatjes in. Naast typische toeristenwinkels met souvenirs, vind je talrijke winkels met designartikelen, mooie hedendaagse meubelen, artistieke keramiek, prachtige pennen en schriften. Orvieto is duidelijk niet alleen een toeristisch centrum, maar een centrum voor de Italianen die in de buurt wonen. Loop dus niet zomaar van de *duomo* via het *Teatro Mancinelli* (de moeite om te bezoeken, of minstens in de bar iets te drinken) naar de beroemde put waar ezels het water omhoog sleurden: kijk onderweg goed rond en vergeet niet te *window shoppen*.

In de loop der eeuwen werd de rots waar Orvieto op is gebouwd uitgehold met kelders en gangen. Op een warme zomerdag vormen zij een bezienswaardigheid die aangename verkoeling brengt.





Ontdekt in Antwerpen

In de late namiddag rijden we langs het uitgestrekte **Lago di Corbara** richting **Todi**, een stad die ik pas onlangs leerde kennen. We verblijven enkele dagen in de *Fattoria di Vibio*, een kleinschalig comforthotel dat onze nieuwsgierigheid had gewekt op het vakantiesalon van Antwerpen. Todi ligt temidden van zacht glooiende heuvels in het hart van het groene hart van Italië. Vanuit het dorpje **Doglio**, op tien kilometer van Todi, sluipen we verder weg in een haast verlaten groene vallei. Hier eindigt Umbrië, hier eindigt de wereld. Ideaal om na een dag Orvieto te genieten van Italiaanse gastvrijheid en gastronomie.

Met zicht op de duomo ligt het terras van het restaurant als een evidente tourist trap, maar dat is het niet

De receptie ligt als het ware in de woonkamer, met een grote open haard. Eenmaal geïnstalleerd genieten we vanuit onze ruime kamer van het uitzicht, maar niet lang want buiten op het grote grasterras lonkt het aperitief. Loungemuziek klinkt op de achtergrond vanuit de buitenbar. We vierden deze ontdekking met een fles *Decugnano dei Barbi*, een wijnhuis uit het zojuist bezochte Orvieto. “Brut 2007, Sbocatura avvenuta il 20 GEN 14,” lezen we op de fles. Orvieto heeft niet alleen de bekende Orvieto Classico maar ook heerlijke schuimwijnen. Dat Giuseppe, de uitbater van de *Fattoria di Vibio*, een excellente neus voor uitstekende Umbrische wijnen heeft, valt onmiddellijk op.

Voor ons liggen de uitgestrekte Umbrische heuvels als een eindeloze oceaan. De rust, het stijlvolle karakter van de plaats, de laid-back atmosfeer, het uitzicht en het klimaat doen me denken aan de zon die in de Stille Oceaan zakt bij de Post Ranch Inn in Big Sur California (ja google even ‘Post Ranch Inn’). Natuurlijk is het niet hetzelfde, maar dezelfde sfeer kan je hier wel proeven... alleen kosten de kamers zes keer minder.

JAZZ IN ORVIETO



Ambiance tijdens het lunchconcert met ‘Sticky Bones’ in Ristorante Al San Francesco.



FUNK OFF – Street parade



Kan je ‘Für Elise’ van Beethoven verbeteren? Wat de Japanse Chihiro Yamanaka ermee deed was verbazingwekkend.

Het Christian McBride Trio (vier Grammy Awards, speelde eerder met Paul McCartney, Sting en James Brown) speelde intiem en humoristisch in de prachtige Sala 400 van het Palazzo del Popolo.

ZOMER:
Perugia, 7 – 16 juli 2017

WINTER:
Orvieto, 28 december 2017 – 1 januari 2018

www.umbriajazz.com



De kelders van Antonelli



Festa della Vendemmia (oogstfeest)



Heerlijk tafelen bij l'Alchimista op het dorpsplein



Beeldhouwwerk van Sestilio Burattini aan de rand van Montefalco

Sagrantino di Montefalco

In sommige Italiaanse hotels krijg je 's ochtends alleen een stukje cake en toast. Hier is men er in geslaagd het ontbijtbuffet typisch Italiaans te houden, doch aan te vullen met 'noordelijke toetsen' zoals fruit, yoghurt, beleg, ei-naar-wens, boterhammen en echte croissants.

Na een klein uurtje rijden bereiken we **Montefalco**. Hier herstellen diverse wijnbouwers sedert de jaren 70 van de vorige eeuw de Sagrantinodruif in ere. Met succes, want de Sagrantino di Montefalco behoort tot de beste Italiaanse wijnen die je best vijf tot tien jaren laat liggen voor optimaal genot. De Etrusken kenden deze druif al.

Hier eindigt Umbrië, hier eindigt de wereld

Een telg van de Antonelli-familie leidt ons rond in het uit de kluiten gewassen familiebedrijf (175 hectaren wijngaarden). "Het overgrote deel van onze wijnen wordt uitgevoerd, want Italianen drinken vooral wijn uit hun eigen streek, niet die uit andere regio's," vertelt onze gids. Een interessante rondleiding (open voor het publiek), maar ik ben het meest nieuwsgierig naar het kleine en ambachtelijke wijnhuis Fontecolle.

Giuseppe van de Fattoria di Vibio heeft een afspraak geregeld met Aldo Pompili. Omdat de wijngaard afgelegen ligt en onvindbaar is zonder enkele groepen scouts haalt Aldo 'zeg maar Duccio' ons op aan de rand van Montefalco. "*Il vino deve essere un piacere, uno per chi lo fa, uno per chi lo beve,*" is de lijfspreuk van deze gepassioneerde kleine zelfstandige.

Na een grondig bezoek aan de wijngaard en de cantina (zie ook kader op p. 17), hebben we honger. We rijden naar Montefalco en parkeren aan de rand van de stad bij een van de witte abstracte beelden van Sestilio Burattini. "*Ristorante l'Alchimista* op het centrale plein waardeert mijn werk," had Duccio verteld en we vinden de wijnen van Fontecolle op de kaart. We smullen van *rosti di patate con prosciutto e pecorino* en daarna een duifje in al zijn bereidingen. Natuurlijk drinken we er een glas Sagrantino di Montefalco bij!

Van een goede vriendin mochten we Montefalco niet verlaten zonder een bezoek aan de vijftiende-eeuwse schilderijen van Benozzo Gozzoli in de tot museum omgedoopte San Francescokerk. Zelf had ze ooit drie uur omgereden en zelfs dat loonde de moeite, zei ze. We kunnen haar alleen maar bijtreden.

DE WIJNEN VAN DUCCIO... IN BELGIË

Aldo 'zeg maar Duccio' Pompili praat vol liefde over zijn werk. "Als ik dit werk niet meer met liefde kan doen, is het voor mij onmogelijk om nog wijn te produceren." Tijdens ons bezoek aan zijn wijngaard en *cantina* zien we dat hij resoluut gaat voor een ambachtelijk en eerlijk product. "Als ik de oogst niet goed genoeg vind, maak ik alleen de Rosso en geen Sagrantino di Montefalco," legt Duccio uit.

Sommige jaren produceert hij 2.600 flessen van zijn Sagrantino 'DuccioChi', soms maar 1.000. Als Duccio hoort dat we uit België komen begint hij enthousiast te vertellen over zijn geplande bezoek aan het **Kortrijkse wijnhuis Vinoopuro**.

Om Duccio opnieuw te ontmoeten trokken we naar Vinoopuro n.a.v. de degustatiedagen in november, waar ook Duccio zijn wijnen presenteerde. Vinoopuro is gespecialiseerd in bijzondere Italiaanse wijnen die vakkundig en met liefde worden geselecteerd door Anton Vandenbulcke. "Ik ontdek de meeste wijnen zelf, tijdens mijn reizen in Italië," vertelt Anton terwijl hij geniet van een glas 'Sololoro', de Rosso di Montefalco van Duccio.

"We zoeken onze wijnen rechtstreeks bij de Italiaanse producenten en voeren alles zelf in. We kiezen bij voorkeur voor eerder kleine producenten en familiebedrijven, die precies door hun kleinschaligheid een hoge kwaliteitsstandaard hanteren." Dat Anton zo bij Duccio is uitgekomen, verbaast ons niet. Ook de excellente neus van Giuseppe van de Fattoria di Vibio kwam bij de zoektocht naar een bijzondere Sagrantino di Montefalco uit bij Duccio!



Vinoopuro
Noordstraat 59
8500 Kortrijk
0475 59 39 29
www.vinoopuro.be
info@vinoopuro.be



Duccio bij zijn wijngaard kort voor de oogst



Ambachtelijke producten



Specialist in Italiaanse wijnen in België



Duccio en Anton in Kortrijk bij Vinoopuro

Goethe bij de brug

En zo stonden we iets later dan gepland bij de iconische brug bij *la rocca*, de grote vesting boven Spoleto, mijn tweede liefde in Umbrië. Op 17 oktober 1786 stond de Duitse dichter en schrijver Goethe op dezelfde plaats bij de majestueuze oude brug. Ook hij was onder de indruk.

“Ik ben naar Spoleto geklommen, en stond op het aquaduct dat tegelijk als brug dienst doet van de ene berg naar de andere. De tien bogen uit baksteen die het dal overspannen, staan hier al eeuwen onaangetast. Het water stroomt nog altijd overal in Spoleto. Dat is nu de derde keer dat ik een werk uit de oudheid zie, en steeds zie ik dezelfde meesterlijke karaktertrekken. Hun bouwkunst is als een tweede natuur, gericht op het realiseren van praktische oplossingen voor de samenleving.” (vertaald uit: *Italienische Reise* van Johan Wolfgang von Goethe)

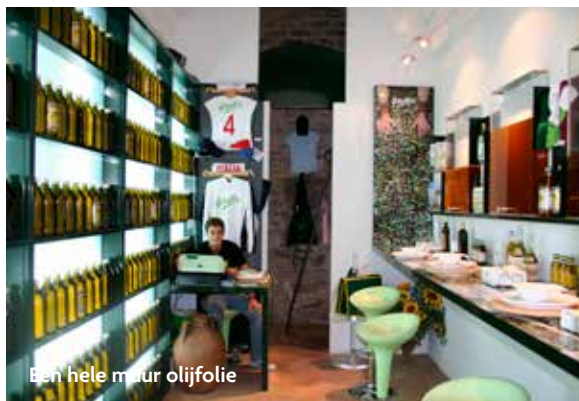
Van hieruit dalen we de stad in, langs een van mijn lievelingsrestaurants: *Al Bacco Felice* (Via Aurelio Saffi 24). De muren zijn versierd met affiches van het jaarlijkse wereldbekende *Festival dei due mondi*: gedurende de eerste helft van juli vinden openluchtconcerten plaats op het plein voor de indrukwekkende gevel en ranke toren van de *duomo*. Verder gaan we op zoek naar het *casa romana* en het oude Romeinse theater. Onderweg komen we leuke winkels tegen met exquisite olijfolie, heerlijke patisserie, stoffen uit Umbrië, kasjmier pulls en een zaak met alle mogelijke parfums, de grot van Ali Baba voor de liefhebber. Sla zeker de Corso G. Manzini niet over. Dichtbij het Romeinse theater zeggen we even dag bij *ristorante Apollinare*. In de zomer kan je hier *al fresco* genieten van de excellente keuken (via Sant’ Agata). Een namiddag is te kort voor deze stad, maar we beloven terug te komen. Nog dikwijls.

’s Avonds eten we à la carte in het restaurant van de *Fattoria di Vibio*. De kaart biedt een ruime keuze aan rundsvlees, maar dat kan ons vandaag niet bekoren. Als *primo* nemen we *strangozzi all’Amatriciana*. Gelukkig hebben we een *primo* gedeeld, zodat we daarna volop kunnen genieten van de *Faraona alle olive con patate al forno*. Zelden zo’n sappige parelhoen gegeten. De fles Sagrantino di Montefalco van de familie Antonelli (‘Chiusa di Pannone’, hun paradepaardje, 50 euro) past daar prima bij. “*Molto corposo*,” zegt Giuseppe wanneer hij aan de stop ruikt.

Morgen wordt het een rustige dag, besluiten we.



De eeuwenoude brug hoog in de stad



Een hele muur olijfolie



Tentoonstelling over Andy Warhol



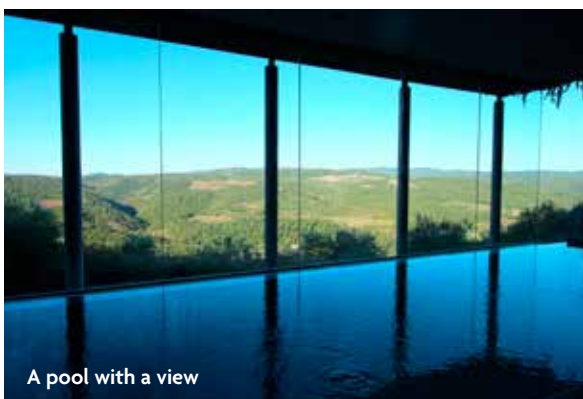
Affiches van het Festival dei due mondi in ristorante Al Bacco Felice



Ristorante Apollinare



Hier kan je buiten een massage krijgen



A pool with a view

Relax en wellness

Ingrid heeft haar 50 baantjes in het 15-meter buitenzwembad al achter de rug, wanneer ik twijfel hoe ik mijn ei graag heb. Ik rooster zelf een boterham om eronder te leggen.

In de voormiddag toont Giuseppe ons een van de huizen die je kan huren op het domein van de *Fattoria*. Dan zit je in het comfort en de privacy van een eigen huis, maar hoef je niet te koken. Je kan ook alle faciliteiten van het resort gebruiken. Het beste van twee werelden, denk ik.

In september voelen de wolken de winter komen. Ze oefenen alvast en trekken even samen. Ideaal om te genieten van het overdekte zwembad en het Turks stoombad in de wellness. Het moet hier heerlijk zijn in de herfstmaanden. Wanneer op de meeste plaatsen de zwembaden al dicht liggen, kan je hier nog volop genieten.

Voor het bijwonen van een kookles ontbreekt de tijd, maar niet om op het overdekte terras te lunchen. We houden het licht. Ingrid neemt *Il gran misto di verdure* (12 euro) en ik neem de sla met zalm (10 euro).

Surrealisme in het kwadraat

Na de middag hebben we een afspraak op een wel heel bijzondere plaats. In 1956 kocht de Milanese architect Tomaso Buzzi (1900-1981) het oude en erg afgelegen franciskanerklooster **La Scarzuola** dat in 1218 door Sint-Franciscus zelf was gesticht. In het klooster zien we een van de weinige portretten die van de heilige zijn gemaakt tijdens zijn leven.

La Scarzuola è come una medicina: può avere effetti collaterali gravi

De grootste bezienswaardigheid is evenwel de 'ideale stad' die de excentrieke architect Buzzi naast het klooster bouwde. Zijn stad telt wel zeven 'theaters' en een acropolis. De architect leefde hier in zijn droomwereld te midden van de eindeloze natuur.

De 'huizen in het resort' zijn ook te koop. Ze liggen verspreid over het terrein van *Fattoria di Vibio*. Sommige moeten nog worden gebouwd. Meer informatie op www.tweedehuisitalie.nl



La Scarzuola, de ideale stad van Tomaso Buzzi

Het bezoek aan deze site is een surrealistische beleving, niet in het minst door de erfgenaam van Buzzi die het geheel presenteert op een eigen wijze en die mettertijd deel van het decor is geworden.

Op terugweg stoppen we in **Monte Castello di Vibio** bij het kleinste theater ter wereld: 99 zitplaatsen op de parterre en de balkons. Ik probeer niet om dit te beschrijven of te tonen, want je moet het voelen. Echt schattig. We wandelen door het pittoreske Monte Castello naar de kerk en de belvedere met bar en terras om bij een drankje te genieten van het landschap.

De laatste avond in de *Fattoria* smullen we van *pappardelle al ragu di cinghiale en tagliata di manzo al timo e ginepro*, met jeneverbessen zoals we die gisteren zelf aan de struiken zagen hangen tijdens een korte avondwandeling. We vragen een glas huiswijn en krijgen een glas uit een fles Canaiolo 2010 van de Fattoria le Poggette uit Montecastrilli. De Canaiolodruif werd recent terug ontdekt, een beetje zoals de Sagrantinodruif.

De volgende ochtend vertrekken we met spijt in het hart. Drie nachten is veel te kort. We komen zeker terug.

Omdat we nog tijd hebben stoppen we in **Todi**. Mijn baard schreeuwt om een scheerbeurt en ik had deze ochtend geen zin om het zelf te doen. Daarna duikelen we op het einde van de straat rechts van de *duomo*, iets voorbij een van de boekenwinkels, in het zestiende-eeuwse *Palazzo Landi Corradi detto del Vignola*. Hier vindt in de zomer een internationale muziek cursus plaats. We sluipen binnen in een zaal en genieten van klassieke muziek.

Het terras van *ristorante Le Cisterne* lonkt voor een late lunch in de zon. We zijn benieuwd wat Rudi Vranckx ons seffens gaat vertellen over Todi.... ♦

LA SCARZUOLA PRAKTISCH

La Scarzuola bereikt u door de wegwijzers te volgen vanuit Montegabbione (tussen Orvieto en het Trasimeense Meer). Alleen geleide bezoeken mogelijk in groepen van minstens acht. Bent u met minder, dan kan u aansluiten bij een eerdere reservatie.

Tel + Fax 0763 837463 - info@lascarzuola.com
info@pec.lascarzuola.com - www.lascarzuola.com

FILIP DUJARDIN

Bij mijn bezoek aan dit surrealistische project moest ik spontaan denken aan het werk van Filip Dujardin. Deze Vlaamse fotograaf en beeldend kunstenaar 'maakt' niet alleen 'fictieve' foto's, doch ging enige tijd geleden ook zelf aan de slag met baksteen en truweel. Zo realiseert hij wonderlijke constructies die hij vervolgens ook weer fotografeert. Meer op www.filipdujardin.be

Over La Scarzuola zegt Filip Dujardin: "Er zijn zeker overeenkomsten met mijn werk, vooral de fascinatie voor de archetypes in de architectuur en het idee om deze te condenseren in één beeld of installatie."



Fotocollage uit de reeks 'Guimaraes'



Foto van de installatie 'Sequence n° 1' te Kortrijk

[Foto's: Filip Dujardin]



Giuseppe met door hem geselecteerde exquise Italiaanse wijnen



Na een bezoek aan Orvieto, Spoleto of Todi is het heerlijk genieten op het ruime terras van Fattoria di Vibio



PRAKTISCH

De website van 'Duccio': www.fontecolle.com

Je kan de wijnkelders van de familie Antonelli alle dagen bezoeken van 10 tot 12u30 en tussen 15 en 18u: www.antonellisanmarco.it

www.museodimontefalco.it

www.festivaldispoleto.com

www.teatropiccolo.it

www.todifestival.it

Meer Todi op p. 40.

● Montefalco

● Fattoria di Vibio

● Todi

● Orvieto

● Spoleto

FATTORIA DI VIBIO

Fattoria di Vibio ligt ideaal voor een bezoek aan Centraal-Umbrië. Het is een op en top Italiaanse plaats en toch spreekt een deel van het erg vriendelijke personeel Frans en Engels. Omdat Giuseppe zijn eigen olijfolie produceert geniet je van excellente olijfolie bij de maaltijden. Als je graag lang nageniet van je vakantie, koop dan een of meer flessen om mee naar huis te nemen.

Fattoria di Vibio besloot om een bladzijde publiciteit te sponsoren in NON SOLO (zie achterflap). Zo steunt de Fattoria ons project en maakt het hotel de verdere uitbouw van NON SOLO mee mogelijk. We benadrukken evenwel dat onze ervaringen in de Fattoria di Vibio waarheidsgetrouw en correct zijn weergegeven, zoals in al onze artikelen.

Wil je zelf oordelen of zoek je meer informatie, kijk dan op www.fattoriadivibio.com

Giuseppe heeft ook een website waarop je Italiaanse wijn en delicatessen kan bestellen om ze te laten leveren op je Italiaanse vakantieadres: www.fineitalianfoodandwine.com