



De favoriete plekjes van

Rudi Vranckx in Todi

Jeff Keustermans & Ingrid Arckens

We ontmoeten Rudi Vranckx op het einde van de eerste week van zijn zomervakantie in zijn huis in Umbrië. In the middle of nowhere, doch slechts op enkele kilometers van het pittoreske Todi. Het uitzicht vanop zijn schaduwrijke terras onder een oude populier voert ons naar de renaissance. Hier is de laatste eeuwen niets veranderd. Eindeloos glooiende Umbrische heuvels, met in de verte de stad.

De perfecte plaats om tot rust te komen. Maar niet elke zomervakantie is echt vakantie, zo blijkt al snel. Want de aanslag op de Promenade des Anglais in Nice op de quatorze juillet zindert nog na. Een week geleden, amper gekomen van de autorit naar Italië, vloog Rudi Vranckx in allerijl via Rome naar Marseille om live in "Vive le vélo" zijn expertise te delen met tv-kijkend Vlaanderen. Tussendoor zorgde hij voor bijdragen vanuit een televisiestudio in Rome en via het internet. Zet ernstige journalistiek gerust in de rij van beroepen die een roeping zijn...

Soms steekt Todi uit boven de mist. Bij onweer is het silhouet van de stad onderdeel van een prachtig klank- en lichtspel



Rudi Vranckx is zo niet de enige, dan toch de meest bekende oorlogsjournalist in België. De afgelopen decennia trok hij naar zo wat elk oorlogsgebied om verslag uit te brengen, soms op gevaar van eigen leven. Door de loop van de geschiedenis ontpopte hij zich tot dé expert inzake de Golfoorlogen, de Arabische lente en IS-terreur. Achttien jaar geleden kocht hij een oude hoeve in Italië waar hij sedertdien geregeld verblijft. “Het is niet uitzonderlijk dat ik plots van hieruit op pad moet,” legt Rudi Vranckx uit, “Ik heb altijd een valies klaarstaan. Gelukkig komt het niet al te vaak voor en vind ik hier rust en tijd voor reflectie.”

De kracht van de natuur is hier ongelooflijk

Wijn- en olijfboer

Wanneer hij ons in de late namiddag door zijn oude casale leidt, ligt de valies nog open op de zetel in de woonkamer waar de Fransman Bardet als eerste de eindmeet haalt in Saint-Gervais Mont Blanc. Met respect voor de eigenheid van het gebouw heeft hij dit beetje bij beetje gerestaureerd en gemoderniseerd. “De eerste jaren was het eerder kamperen dan wonen. Bij regen haalde ik emmertjes boven om onder de lekken te zetten. Een nieuw dak was dan ook mijn eerste investering.” Nu heeft de hoeve alle nodige comfort, maar dat ging niet ten koste van de oorspronkelijke uitstraling. Een nis werd omgevormd tot boekenrek, een grote openhaard kreeg redelijkere proporties. “In de winter verblijf ik meestal in de studio beneden. Die krijg ik gemakkelijk warm en daar kan ik schrijven met zicht op de omgeving.”

In een bijgebouw staat een antieke wijnpers naast een lekgeslagen houten wijnvat uit vervlogen tijden. In een oude stal installeerde de lokale jagersclub een



Keuren van de olijven



De wijngaard



Prachtig vergezicht van op het terras

grote koelkast waar ze tot tien everzwijnen in kunnen opslaan. “Met hun jachthonden, wapens en camoufla-gekleren lijken ze wel een Bosnische militie.” Ik trek dat niet in twijfel: Vranckx weet hoe zo’n militie eruit ziet in het echt.



RUDI VRANCKX

Rudi Vranckx (*1959) studeerde geschiedenis en werkt sedert 1988 als journalist bij de VRT (toen nog BRT). Naast zijn werk als oorlogsreporter voor "Het Journaal" heeft hij zijn programma "Vranckx" waarin hij eigen en geselecteerde buitenlandse reportages toont. Hij publiceerde diverse boeken, waaronder de recente bestseller "Oorlog om de geesten" (Borgerhoff & Lambrechts, 2015-2016) waarin hij een vlijmscherpe analyse maakt van de wereld anno 2016.

Rudi Vranckx werd door Italië gebeten tijdens de Romereis in de retorica ("we bezochten toen alleen Rome"). Na jaren vakanties in Italië te hebben doorgebracht, begon een succesvolle zoektocht naar een "oude *casale* met historische waarde waar men de wortels nog voelt."

Meer Rudi Vranckx via www.deredactie.be en www.facebook.com/InHetSpoorVanRudiVranckx

De hoeve was enkele jaren onbewoond en de wijngaard en olijfgaard waren niet onderhouden. De wijngaard bleek definitief om zeep. Rudi Vranckx heeft hem acht jaar geleden opnieuw aangeplant met een vijftal druivensoorten, waaronder de drie Umbrische klassiekers: de Sangiovese ("mijn lievelingsdruif"), de Ciliegliolo en de Sagrantino ("we zitten vlakbij de grens van het sagrantinogebied rondom Montefalco"). Meestal lukt het om zelf deel te nemen aan de oogst en het persen, al dan niet met de hulp van enkele Belgische en Italiaanse vrienden ("want helemaal alleen lukt wijn maken niet"). De helpers kunnen later proeven van de vruchten van hun inspanning: 300 tot 400 liter per jaar is natuurlijk te veel om zelf soldaat te maken. "Mijn wijn smaakt elk jaar anders, afhankelijk van de druivensoort die de overhand haalde of omdat de hoeveelheid zon tot meer of minder suikers leidde." De oude olijfgaard kon worden gered, en dus moesten er geen nieuwe bomen worden geplant. Met nieuwe bomen moet men tot tien

jaar wachten alvorens men kan oogsten, maar nu kon hij onmiddellijk beginnen met het oogsten en persen van de olijven.

Herboren stad

De Umbrische avondzon is nog warm en we zetten ons op het terras onder de oude populier vlakbij het recent aangelegde zwembad. Het uitzicht in de ene richting doet aan Val d'Orcia denken. In de andere richting trekt het silhouet van Todi kilometers verder een grillige lijn op de horizon. "Voor mij blijft het hier Europa. Het is hier niet exotisch, maar eerder zoals thuis," mijmert Vranckx terwijl hij in de verte tuurt. "Wellicht omdat dit toch nog altijd veel meer gelijkt op België dan Afrika of het Midden-Oosten waar ik zo vaak ben voor mijn werk. De kracht van de natuur is hier wel ongelofelijk. Met veel zon en veel water gaat alles ongeremd zijn gang. En Todi toont zich elk seizoen anders."

FORTUNATI

Enkele maanden voor onze ontmoeting met Rudi Vranckx bezochten we Todi. Een middeleeuwse stad in centraal Umbrië die vanop een 400 meter hoge heuvel de Tibervallei domineert. *Il Duomo, il Palazzo dei Priori en i Palazzi del Popolo e del Capitano* rechtvaardigen een omweg naar de stad, maar ook de vele mooie winkeltjes, restaurantjes en bars. Op de middag nuttigden we een kleine lunch in **Vineria San Fortunato**. Dat vonden we een aanrader, zodat we de uitbater vroegen of we een foto mochten maken voor NON SOLO. “Ah, zijn jullie *giornalisti*?” vroeg hij. “Wel, niet echt, maar we schrijven wel reisverhalen,” antwoordden we. “Hier komt regelmatig een andere Belgische journalist,” ging hij verder. “*Si chiama [Roedi].*” “Roedi? Roedi? Wie kan dat zijn?”, vroegen we ons af. Hij zag de vraagtekens in onze ogen: “*Un giornalista di guerra!*” Dat moet Rudi Vranckx zijn! En ja, plots kwamen de beelden uit God en Klein Pierke terug voor de geest. In die uitzending volgde Martin Heylen Rudi Vranckx op reportage in Afghanistan en de Palestijnse gebieden. Zo zagen we enigszins hilarische beelden wanneer Martin Heylen bij elk schot dat in de buurt werd gelost verschrikt om zich heen sprong (wie zou dat trouwens niet doen?), maar maakten we ook kennis met de liefde van Rudi Vranckx voor de Italiaanse boerenbuiten. We waren overtuigd dat we via hem andere leuke plekjes in Todi zouden ontdekken... we zijn dan ook fortunati dat de oorlogsreporter bereid was ons op sleeptouw te nemen door zijn Todi.



Vineria San Fortunato

Op weg naar Todi vertelt Rudi Vranckx dat hij in de eerste jaren na de aankoop van de hoeve meer naar Perugia trok wanneer hij verlangde naar ‘stad’. Sedert Todi een tiental jaren geleden in een Amerikaanse studie hoog scoorde als “la città più vivibile al mondo”, is er veel veranderd. Heel wat Amerikanen zochten de streek op. Zo is Todi levendiger geworden, als het ware ‘herboren’. Nu vindt Vranckx alles in Todi, op enkele kilometers van huis.

De sjaals van Vranckx

Onze gids speelt gps en leidt ons via nauwe straatjes naar een parking vlakbij het oude centrum van de stad. Op de Piazza Bartolomeo d’Alviano botsen we op een stijlvolle grijze man. Paolo Bertini is de Italiaanse kapper van Rudi Vranckx. Zijn salon waarop trots de letters **BARBIERE** prijken, is het oudste van Todi. Een aanrader voor elke man die zijn baard graag laat scheuren zoals vroeger (zie p. 5-7). Maar Paolo knipt ook gewoon haar, voor een euro of twaalf. Met het uitgespaarde geld koop je daarna een ijsje bij **Pianegiani**, schuin tegenover de barbier. “Het beste van de hele stad! Ook van de koffie op het plein geniet ik. Hier is wifi, zodat ik gemakkelijk kan werken.” Wanneer we ’s avonds terugkeren naar de auto nemen we de proef op de som bij Pianegiani. Een tweede dessert, men moet wat over hebben voor een artikel over Todi. Het ijs smaakt inderdaad heerlijk! Of het ook het lekkerste is van heel Todi konden we om gezondheidsredenen niet grondig onderzoeken... maar we geloven onze gids graag.



De sjaals van Minciarelli

We kijken nog even naar de **fonte Cesia** met de adelaar, het symbool van Todi, en gaan rechtsaf omhoog in de richting van de **Chiesa di San Fortunato**. Hier koopt Vranckx regelmatig kledij bij **Minciarelli**, op de Piazza Umberto I, een stijlvolle familiezaak waar hij uitbater Federico goed kent. Federico stelt Rudi Vranckx trots voor aan de enige klant op dat ogenblik: *il sindaco*, de burgemeester. De intussen klassiek geworden sjaals die Vranckx draagt op reportages komen van hier!

Casa Leone in Amelia

Uitzonderlijke vakantiewoning
Vijf ruime slaapkamers met eigen badkamer
Prachtige afwerking en inrichting



Centraal gelegen in Zuid-Umbrië - op de rand van de historische stad Amelia - en een prima uitvalsbasis voor bezoeken aan Orvieto (p. 12), La Scarzuola (p. 20), Todi (p. 40), Spoleto (p. 18), Rome (p. 25), Viterbo en omstreken (p. 51)

Meer informatie en prijzen op aanvraag bij de eigenaars: casaleone@telenet.be - tel: +32 498 741 329 en via de link op de Umbrië-pagina van www.nonsolo.be





Drie toppers

Op minder dan een steenworp van deze boetiek ligt het terras van **Vineria San Fortunato** (zie kader). Giuseppe Foiani heeft een uitgebreid assortiment wijnen. Het terras ligt boven de straat met mooi zicht op de indrukwekkende gevel van de San Fortunato-kerk. We installeren ons en aperitieven met een glas koele Valdo (prosecco) en stukjes pizza. “Ik kom hier al erg lang,” vertelt Rudi Vranckx, “omdat Giuseppe het verbod van Berlusconi tegen ‘open internet’ aan zijn laars lapte. Hier kan je al vele jaren surfen zonder eerst een heleboel paperassen in orde te moeten brengen.” Intussen is er overal open internet, maar we ‘proeven’ waarom dit een van de favorieten blijft.





Enoteca Oberdam



Elsa

Rudi Vranckx glimlacht zeer gemakkelijk. Maar ondanks dat hij een erg rustige indruk maakt, is dat inwendig niet altijd zo, vertelt hij. Intussen is zijn smartphone behoorlijk in de weer. Nu en dan staat hij op om een telefoontje te doen. Altijd met de nodige excuses van zijn kant en met het nodige begrip van onze kant. Ons begrip neemt nog toe wanneer we horen dat amper een week na Nice en enkele dagen na een aanval met een bijl op een Duitse trein, er weer een aanslag aan de gang is. Ditmaal in een winkelcentrum in München. Maar er is ook 'goed' nieuws: "Er komt morgen een extra Terzake, maar deze avond valt niet in het water."

Pane e Vino, in de Via Augusto Ciuffelli, is het geliefkoosde restaurant voor de winter. "Ik neem bijna elke keer lamskroon in truffelsaus," verklapt hij. Fabio laat zijn klanten op het terras even wachten en komt op het voetpad zijn bekende gast groeten. "Een aperitiefje?" biedt hij aan. "Een andere keer!"

Omdat het te warm is voor lamskroon trekken we verder naar **Enoteca Oberdam**, op de hoek met de Viale Consolazione. Op het terras, aan de belvedere waar de *funiculare* aankomt vanop de grote parking, genieten we van het zicht op de Tibervallei. "Elsa laat me elke keer een andere rode wijn proeven. Ze heeft een eindeloze voorraad en kent mijn voorkeuren." Vandaag vervult een frisse Rodoar uit Zuid-Tirol (Italië) de dienst. "Gemaakt van de Zweigelt druif. De Oostenrijker Fritz Zweigelt kweekte deze druif uit een kruising van de St. Laurent en Blaufränkischdruif. De wijngaarden liggen 900 meter hoog," legt Elsa uit.

Kruisvaarders en Umbria Jazz

Het *menù di oggi* lezen we op een broodzak, voorzien van zeer democratische prijzen. Terwijl we van onze antipasti genieten (omelet met rode ajuin en scamorza met tomaat en origano) vraag ik hoe hij de vluchtelingenproblematiek in Italië ziet. "Er komen dagelijks duizenden vluchtelingen aan uit Libië, een oude Italiaanse kolonie," gaat Vranckx verder. "De Italiaanse marine doet wat ze kan, maar Italië voelt zich wel in de steek gelaten door Europa."

In de IS-propaganda is Rome de hoofdplaats van de kruisvaarders

We delen twee porties *al dente* gekookte *spaghetti con sarde fresche, pomodori e scarola*. De pasta komt in een grote pan op tafel. Het wordt met de minuut duidelijker waarom dit restaurant hoog scoort.

We willen weten of er in Italië ook Syriëstrijders zijn. Die zijn er inderdaad. "Ik lees regelmatig La Repubblica maar vind daar weinig over het bestaan van netwerken. De propaganda van IS beschouwt Rome als de hoofdplaats van de 'kruisvaarders' en IS verspreidt via het internet een gefotoshopt beeld van de Sint-Pietersbasiliek met een IS-vlag op de koepel. IS zegt dat het niet zal rusten tot hun vlag wappert boven het Vaticaan. Maar tot nu toe bleef Italië gespaard van aanslagen en laat ons hopen dat het zo blijft." Vranckx scrollt op zijn smartphone. Het is afwachten wat de man in München bezield heeft. De Erdogans en Trumps van deze wereld komen nog aan bod. "Hun impact is minder explosief dan een aanslag van IS, maar ze vormen ook een grote bedreiging voor het welzijn van de wereld."

Het boeiende gesprek doet de tijd vliegen. We zitten hier al meer dan twee uren. Er mag nog een fles komen: een Gumphof uit 2010, ook uit Zuid-Tirol en uitermate goed bij de *baccalà fritto*. We eindigen met een meer vrolijke noot en leren dat Umbria Jazz een aanrader is. In juli in Perugia, maar nog meer in de winter, rond de jaarwisseling, in Orvieto: kleinschaliger en intiemer. Met watermeloen en koffie sluiten we deze boeiende avond af. Wij zijn verkocht aan het Todi van Rudi Vranckx! ♦