

# QUATTRO STAGIONI

*Het wispelturige Calabrië weet soms op magische wijze vier seizoenen in een dag te stoppen. Luigi Pucciano brengt met zijn winkel Terre Lente de bijbehorende etenswaren aan de man.*

tekst INGER BOXSEM

In een oude meubelmakerij aan de Westerstraat in Amsterdam sist nu de espressomachine en hangen tientallen strengen pepers te drogen, de natuurlijke opsmuk van Calabrië. Dit is het domein van Luigi Pucciano, die in zijn winkel Terre Lente met kaas, worst en kisten vol sinaasappels de heimwee naar zijn geboortegrond bezweert.

## **Terre Lente betekent ‘langzaam land’. Wat is er langzaam aan Calabrië?**

‘Ik ben geboren in Aciri, een dorp in de bergen in de uiterste punt van Italië. De Noord-Italianen zeggen altijd dat alles daar langzaam gaat. Ik gebruik liever het woord traag. Voor mij heeft traag – en ook langzaam – juist een positieve kwaliteit. Traag betekent dat je de tijd neemt. Niet alleen voor je werk, maar ook voor het laten rijpen van fruit, het drogen van worst, het eten van een goede maaltijd. De wereld kan wel wat lente gebruiken. Bovendien vond ik Terre Lente een mooi woordbeeld met al die e’s, en het refereert aan het optimistische Nederlandse woord lente: jullie krijgen daar een vrolijk gevoel bij.’ Pucciano lacht uitbundig.

## **Je bent van oorsprong restauratie-architect. Wat is de overeenkomst tussen dat werk en het runnen van een delicatessenwinkel?**

‘Ik houd ervan als je in alles de oorsprong herkent. In deze ruimte hebben drie generaties meubelmakers gewerkt. Daarom staan hun kasten er nog, heb ik niets aan de vloer veranderd. Ik importeer uitsluitend producten van kleinschalige producenten die biologisch produceren. Ik ken de imker, de kaasmakers, de dames van de amandelkoekjes. Ik vind het belangrijk om hun producten te kopen, want kleine producenten hebben het zwaar. Terwijl juist zij het ambacht beheersen. Als wij hun spullen niet kopen verdwijnt al die kennis.’

Terwijl Luigi Pucciano praat snijdt hij plakjes worst. ‘Ik restaureer bij wijze van spreken de authentieke smaak. Nicola Romano, de varkenshouder, durfde het aan te werken met het zeldzame suino nero. Proef die diepe smaak van het vlees. Alles puur natuur: je kunt het geen vijf dagen bewaren want dan verkleurt het vlees. Maar die smaak!’



Terwijl hij naar het assortiment in de winkel wijst zegt hij: ‘Het was natuurlijk ook een goed excuus om vaker naar Calabrië te gaan. En om Nederland kennis te laten maken met Calabrië – het heeft zoveel meer te bieden dan de ‘ndrangheta – de maffia, dus. Calabrië is ruig en lieflijk, vlak en glooiend, er zijn gloeiendhete stranden en bergen waar je kunt skiën. Soms heb je *quattro stagioni*, vier seizoenen op een dag. Bij mijn moeder in Aciri, op achthonderd meter hoogte, is het ‘s zomers 35 graden maar ‘s avonds daalt de temperatuur naar 18 graden, dus dan heb je een vestje nodig. En hoe warm het ook wordt, de hitte is nooit verstikkend, door de altijd aanwezige wind van zee. Het weer is zo bepalend. Wanneer mijn moeder de was buiten te drogen hangt dan vangen de lakens de zon en de zilte lucht, dat ruik je. Die geur, die smaak vind je terug in de producten van Calabrië.’

## **Wil je niet terug naar die heuvels en stranden?**

‘Ik wil iets doen voor mijn geboortestreek. Ook Italië heeft geleden onder de crisis, ook in Italië maken groothandels de dienst uit. Ik wil de kleinschalige varkenshouders, de kaasmakers en de wijnbouwers steunen door hun producten te verkopen. De varkens van Nicola leven op zes hectare land, ze zijn altijd aan de wandel en dat proef je. De geiten wandelen in de bergen en die alpine smaak vind je terug. De honing kent voor elke hoogtegraad een andere smaak: eucalyptus en citrus in de kuststreek, kastanje en dennen hoger op de berg. Ik stimuleer de producenten om door te zetten en maak de Nederlanders enthousiast voor Calabrië. Het beste van twee werelden.’

*Terre Lente, Westerstraat 55 Amsterdam, terrelente.com*