

INDIAN SUMMER IN ITALIË

Een gure, natte herfst? Nee, in Italië lijkt de zomer eindelijk te duren. Dus waarom niet nazomereren in het land van weelderige wijnen en culinaire klasse als het landschap magisch kleurt?

Druaal door de idyllische valleien met historische dorpjes in Abruzzo



Kasteel van Savoye in Gressoney Saint-Jean



Bosbaden in de rode Alpen



Tekst — Fidessa van Rietschoten

SPECTACULAIRE SKYLINE EN KONINKLIJKE KASTELEN

Het najaar in Italië is om meer redenen het perfecte moment om wat frisse berglucht en cultuur op te snuiven. De regio Valle d'Aosta staat bekend om zijn natuurlijke skyline met vier bergpieken: de Matterhorn, Monte Rosa, Gran Paradiso en de Mont Blanc, de hoogste berg van de Alpen. Het mooiste uitzicht over de bekende bergketen vind je op een heldere herfstdag bij het meer van Arpy, waar het rood van de bosbesbomen en het goudgeel van de lariksboomen zorgen voor een intens kleurenpalet. Valle d'Aosta mag dan wel de kleinste regio van Italië zijn, de hoofdstad Aosta staat vanwege zijn vele monumenten uit het oude Romeinse rijk ook wel bekend als het 'Rome van de Alpen'. De vallei ligt op een strategische plek in de Alpen, grenzend aan Frankrijk en Zwitserland en was daarom in trek bij keizers – zelfs de Franse generaal Napoleon Bonaparte bracht ooit een bezoek aan het gebied. Sinds de middeleeuwen zijn er in de regio torens, burchten en meer dan honderd kastelen, waaronder het kasteel van Savoye in Gressoney Saint-Jean, dat dienstdeed als zomerresidentie van de Italiaanse koningin Margherita van Savoye. Het gebouw is in de herfst prachtig omgeven door oranje bossen en het grijs van de alpine, rotsige achtergrond. En als je er toch bent: tien kilometer vanaf Aosta, richting de Franse grens, ligt tussen de appelboom- en wijngaarden het dorpje Saint-Pierre dat vakmanschap en traditie hoog in het vaandel heeft staan. De Cofruits Cooperative-winkel daar bestaat sinds 1964 en heeft de lekkerste producten uit het Aostadal: van kazen tot koekjes en van grappa's tot genepi's. Niet doorvertellen en inladen maar. ———

Dit artikel kwam tot stand in samenwerking met ENIT – Italian National Tourist Board

Lago d'Arpy in de Aosta vallei



Druiven worden geplukt, de eerste olijfolie wordt geperst en de jacht op truffels is officieel geopend. De herfst is het culinaire hoogseizoen in Italië en dat gaat niet ongevierd voorbij. Hoogtepunt: 11 november. Dan staat Italië van noord tot zuid in het teken van Sint-Maarten, de patroonheilige van de wijnboeren. Rond die tijd worden traditiegetrouw de nieuwe wijnavaten geopend en op z'n Italiaans gaat dit *naturalmente* gepaard met diners aan lange, gedekte tafels waar *la famiglia* en de natuur samenkomen.

SPOOKJESBOSSEN EN STERRENCHEFS

Wie meer wil dan alleen de Italiaanse natuur op het bord, kan haar hart ophalen in de bossen van Abruzzo. Deze regio ligt in Midden-Italië en wordt ook wel de 'groene long van Europa' genoemd vanwege zijn vele parken en natuurreservaten. Zo is het nationale park Majella een van de best bewaarde ecosystemen van de Apennijnen, het gebergte vol idyllische valleien met historische dorpjes en stadjes. Het park heeft betoverende wandelpaden die leiden tot magische zitplekjes onder de bomen. In oktober en november zorgen de oranjegekleurde, monumentale bomen van het Bosco di Sant'Antonio voor een sprookjesachtige setting. Bijkomen van een lange herfstwandeling kan in het verborgen juweeltje Casadonna in het Abruzzese plattelandsdorp Castel di Sangro. Casadonna is een voormalig zestiende-eeuws klooster dat is verbouwd tot boetiekhotel met daarin het driesterrenrestaurant Reale van chef-kok Niko Romito en zijn zus Cristiana. De kamers zijn zonovergoten, minimalistisch en hebben uitzicht op de omliggende heuvels en wijngaarden.



Scan de QR-code met je camera