



Imperia, stad van het vloeibare goud

Imperia, een charmante stad aan de Italiaanse westkust, is misschien niet zo bekend bij Nederlandse toeristen, maar heeft alle ingrediënten voor een culinaire vakantie. Mét een scheutje olijfolie.

Imperia heeft een lange historie waar het gaat om olijven, al was het alleen al om de beroemde Taggiasche olijven die ervandaan komen. Omdat de stad is ontstaan uit een samenvoeging van de stadjes Oneglia en Porto Maurizio (in 1923), geniet je bovendien van alles dubbel: twee historische centra, twee havens, en twee harten van één stad aan zee.

Olioliva, hét olijfoliefest

Je verkent Imperia het best te voet, zeker tijdens het Olioliva-festival, dat dit jaar in november plaatsvindt in

het historische centrum van Oneglia. Hier vind je talloze stands en kraampjes met lokale producten, perfect voor liefhebbers van de Italiaanse keuken.

Vloeibaar goud

Als het kloppende hart van de olijfolieproductie herbergt Imperia het Olijfmuseum, opgericht door de familie Fratelli Carli. Dit museum neemt je mee op een fascinerende reis door de geschiedenis van olie, waarbij je kennismakt met historische landbouwwerktuigen en archeologische vondsten die met het vloeibare goud verbonden zijn.

Oneglia modern ontmoet traditie

Oneglia is het moderne en dynamische hart van Imperia, waar je de belangrijkste handelsaders van de stad vindt, samen met oude vissershuizen

in Calata Cuneo. Tegenwoordig vind je hier viswinkeltjes en talloze gezellige restaurantjes in gevestigd, beroemd om hun heerlijke gerechten met zeevruchten.

Porto Maurizio vol geschiedenis

Porto Maurizio vormt het oude hart van Imperia. Hier vindt elk jaar de *Vele d'Epoca* plaats, een evenement met historische schepen. In de haven vind je de imposante Basiliek van San Maurizio, de grootste kerk van Ligurië, met negentiende-eeuwse fresco's, schilderijen en beeldhouwwerken. Vanaf hier leidt een spiraalvormige weg naar de top van Parasio, waar je kunt genieten van een van de mooiste uitzichten van Ligurië. Het geluid van de golven en meeuwen in de verte creëren hier een betoverende rust die je nergens anders vindt.



Voor meer informatie scan de QR-code

Volksaard

ONNO KLEYN
culinair schrijver

'*J'ai deux amouours...!*' zou ik mee kunnen kwelen met Josephine Baker. In haar geval ging het om 'mon pays' Amerika en Parijs, in het mijne om Frankrijk en Italië. Die verschillen nogal. Volksaard, brommen veel mensen dan in een poging dat te verklaren. Fransen zijn stug, zeggen weliswaar overal bonjour als ze binnenkomen maar zijn verder gereserveerd, Italianen grijpen juist elke aanleiding aan om contact te maken. Een voorzichtig uitgesproken 'buon giorno' levert je al complimenten op, 'ma come parla bene l'italiano!' Dan maar hopen dat je dat verstaat.

Die verschillen laten zich voelen tot aan de uiterste grenzen van de territoria. Vergelijk Menton en Ventimiglia maar, Menton chic op een Parijse manier, Ventimiglia volks en druk. Maar dat bewijst slechts hoe snel nieuwe omgangsvormen aangeleerd worden. Tot 1860 was Menton Mentone, een stad in het koninkrijk Sardinië/Piemonte, waar Ligurisch gesproken werd. Pas nadien ging men Parijs imiteren, net zoals Ventimiglia zich spiegelde aan Florence, Milaan en Rome. Een generatie of vier, vijf verder en opeens was iedereen of Frans, of Italiaans geworden. Hoe je je daarbij gedraagt leerde je van de radio en vooral de tv. De urenlange spelletjesshows van de RAI, met veel improvisatie, platte grollen en oeverloos geklets zijn onvoorstelbaar op de Franse netwerken. Hoewel, oeverloos praten is ook erg Frans – de radiozenders die pretenderen muziek uit te zenden laten toch vooral commentaar horen. Maar daar wordt geanalyseerd, gegraven, gefilosofeerd. Luisteren vergt concentratie, terwijl de Italiaanse zenders veeleer behang leveren, aan te zetten in huishoudens, bars en trattoria's waar niemand er echt naar kijkt of luistert. Dan is er



De bittere armoede die opa en oma hadden gekend werd vergeten, verdrongen, het verleden geromantiseerd

het eten. De culinaire cultuur verschilt al net zo als de omgangsvormen. De Franse is de grande cuisine of, vaker, een imitatie daarvan. De Italiaanse zoals wij die kennen is piepjong, dateert grofweg van na de Tweede Wereldoorlog. Voor die tijd was 95 procent van de Italianen straatarm; men at polenta, polenta, polenta of bonen, bonen en bonen, met brood. De rijken deden

en aten Frans of Fransig. Zoals onderzoekers Alberto Grandi en Luca Cesari aantonen in diverse boeken waren de naar Amerika verhuisde emigranten de katalyserende factor in de ontwikkeling van de keuken zoals wij die nu meemaken. Zij hadden namelijk wel geld om vlees te kopen en zelfs – te duur voor de arme Italianen in Italië! – gedroogde pasta. Omdat zij vanuit hun achtergrond geen ervaring hadden met het bereiden van luxe gerechten, lazzen ze Pellegrino Artusi's boek *La scienza in cucina e l'arte di Mangiar Bene*, De wetenschap in de keuken en de kunst om goed te eten, uit 1891. Pas na 1950, en eigenlijk pas vanaf de jaren zeventig, zo stelt Grandi, nam de welvaart in Italië zelf zo toe dat de massa zich de luxe van 'Italiaans eten' kon permitteren. Plus een autootje, een maand vakantie aan zee, een mooier huis.

Maar memories zijn kort. De bittere armoede die opa

en oma hadden gekend werd vergeten, verdrongen, het verleden geromantiseerd. Daarom staan jonge mensen nu enthousiast met een houten stok in de polenta te roeren, die daarna om een geboende houten tafel wordt uitgeschonken en met een lange draad in blokken gesneden. Nou ja, dwepen met een opgepoetste geschiedenis doen de Fransen ook. Het erfgoed, *l'héritage*, is alles! En ik geniet ervan. Kijkend, luisterend, pratend en proevend. *Vive la France, viva Italia!*