

OVER DE TONG Ristorante Chiara

FOTO ERNA FAUST

Massimo genieten bij de familie Romano

Chiara heette het dochtertje dat Angelo en Monica verloren toen ze pas veertien maanden oud was. Haar naam leeft voort in het restaurant dat het stel samen met hun zoon Massimo vorig jaar mei in Schagen opende.

Angelo Romano is terug op de plek waar het voor hem lang geleden allemaal begon: restaurant-pizzeria Vesuvio. De Schagenaar sloeg echter eerst zijn vleugels uit naar Amsterdam om daar als chef-kok van Italiaans restaurant l'Arena te werken. Dat is nu ruim 25 jaar geleden, maar voor Romano stond altijd al vast dat hij op een dag terug zou keren naar Noord 34 om daar zijn eigen zaak te beginnen. Inderdaad op de plek van Vesuvio en vorig voorjaar was het dan ook zover.

Geen avontuur dat hij in zijn eentje aanging, maar samen met zijn vrouw Monica en zoon Massimo. En dochter Chiara, want ook zij is aanwezig in het restaurant. Niet alleen op de prachtige muurschildering die familieliefde ademt, want ergens voel je dat ze zoveel deel uitmaakt van de mensen die haar voor altijd zullen koesteren.

In dit familiebedrijf eet je, hoe kan het ook anders, op z'n Italiaans. Geen pizza's (alleen op woensdag en donderdag), maar wel

antipasti, primi, secondi en dolci. Volgens de kaart 'eenvoudig, maar ingewikkeld', want dat is de filosofie van Ristorante Chiara.

Ingewikkeld kun je antipasti niet noemen. In dit geval parmigiana di melanzane ofwel aubergine met Parmezaanse kaas. Een Italiaanse klassieker en Romano beheerst de bereiding ervan tot in de puntjes. Aubergine is an sich geen heel spannende groente, maar in deze laat de chef haar wel floreren. Hij heeft de aubergine mooi dun gesneden en wisselt de plakken af met een zachte mozzarella en laat het geheel baden in zomers zoete tomatensaus waarbij de Parmezaan voor een aangenaam pikant randje zorgt. Een bordje dat uitnodigt tot een 'fare la scarpetta'.

De Italiaanse keuken staat erom bekend eenvoudig te vertalen naar verrukkelijke gerechten. Voorwaarde is wel dat de ingrediënten die worden gebruikt van hoge kwaliteit zijn. Dus niet alle pasta is pasta. Zo vertelt ook Roberto Payer - de vroegere manager van het Hilton in Amsterdam en grondlegger van het beroemde restaurant

Roberto's - in een filmpje op Foodtube: 'Vaak denk je in de winkel dat je iets Italiaans koopt, maar het heeft er niets mee te maken'.

Vurige kus

De pasta van Chiara is in ieder geval een pasta die met liefde is bereid, maar je ook bij de les houdt. Mocht je de pasta Calabrese waar het in dit geval om gaat à la 'Lady en de Vagebond' willen nuttigen, hou er dan rekening mee dat je eindigt in een vurige kus. Die is toe te schrijven aan de nduja die rijkelijk aanwezig is in de pasta-saus. Nduja laat zich het best omschrijven als een smeeworst, maar let op: deze is geenszins te vergelijken met de Hollandse smeeworst zoals wij die kennen. Nee, dit is een worst met karakter uit Calabrië en dat zit 'm piccola quantità vooral in zijn pittigheid, en die is weer te danken aan de chilipepers die met varkensvlees tot een smeerbare worst gemaakt worden. Die nduja speelt in deze pasta Calabrese absoluut de hoofdrol, maar laat ook ruimte aan de groene smaak van wilde broccoli en iets

lichtzoets in de olijven. De Parmezaanse kaas brengt romigheid in het filmend mondgevoel. Ingewikkeld is het nog steeds niet, maar wel vol van smaak: pura cucina Italiana.

De T-bonesteak van kalf die zich als secondi aandient is puur en mals. Precies zoals je hem zou willen hebben. Hier druipet de eenvoud letterlijk en figuurlijk vanaf, want Romano serveert het vlees met een saliebotersaus waarin het kruid subtiel van zich laat spreken en wat tomaat frisheid inbrengt.

Kun je als Italiaans restaurant zonder tiramisu op de kaart? Waarschijnlijk niet, want zeg Italiaans dessert en menigeen zal allereerst tiramisu roepen. Die van Chiara heeft een iets te natte textuur en is daardoor in tegenstelling tot zijn hartige voorgangers 'un poco' teleurstellend.

Dat kan de pret overigens niet drukken, want verder is het bij Chiara massimo genieten. Daar zorgt de familie Romano wel voor.

Anna de Bruin

8

Ristorante Chiara, Noord 34, Schagen, tel. 0224-292278. ristorantechiara.nl

Antipasti

Parmigiana di melanzane - aubergines met tomatensaus, mozzarella en Parmigiano Reggiano uit de oven (16 euro)

Primi

Pasta Calabrese - pasta met nduja in tomatensaus met wilde broccoli en olijven (19,75 euro)

Secondi

Kalfs T-bone in een botersalieaus en pomodorini (37,50 euro)

Dolci

Tiramisu (8,50 euro)