

Toscane

Waarom de herfst het best bewaarde geheim van Italië is

Wanneer de meeste toeristen hun koffers hebben gepakt en de hitte van de zomer langzaam wegtrekt, gebeurt er iets magisch in Toscane. De verzengende zon maakt plaats voor een zachte, gouden gloed die over de glooiende heuvels strijkt. Voor de kenners is dit het moment: de herfst. Het is het seizoen waarin het landschap transformeert in een palet van okergeel, diep koperbruin en het eeuwige donkergroen van de cipressen. In deze column neem ik je mee op onze recente reis door dit najaarsparadijs, van de verborgen straatjes in San Miniato tot de geurende markthallen van Florence.



De hartslag van het najaar

Het Toscaanse leven lijkt in de herfst voor de buitenstaander even stil te staan, maar schijn bedriegt. Terwijl de rust terugkeert in de dorpskernen, heerst er op het land een serene bedrijvigheid. De boeren zijn in de weer; dit is de tijd van de vendemmia (de wijnoogst) en later de olijfoogst. Overal zie je trekkers af en aan rijden en hoor je het ritmische geluid van het onderhoud aan de gaarden. De natuur bereidt zich voor op de winter, maar geeft eerst nog al haar rijkdommen af.

Wat de herfst hier zo bijzonder maakt, is het licht. De zon staat lager aan de hemel, wat zorgt voor zonsopgangen en zonsondergangen die zo uit een schilderij van een oude meester lijken te komen. Overdag, als de lucht strakblauw is, geniet je van een temperatuur die schommelt tussen de 20 en 25 graden. Het is dat specifieke 'nazomergevoel': warm genoeg voor een terrasje, maar fris genoeg om actief te zijn. Perfect voor een goed glas witte wijn – denk aan een frisse Vernaccia di San Gimignano – vergezeld door een typisch Toscaanse snack zoals een plankje met gezouten focaccia en lokale vleeswaren.



Slapen in een kasteel: Hotel San Miniato

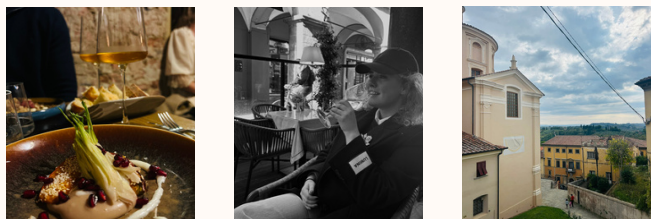
We verbleven in Hotel San Miniato, gevestigd in een prachtig oud kasteel op het allerhoogste puntje van de berg. Het uitzicht is adembenemend; je kijkt mijlenver uit over de mistige valleien en de iconische heuvels. Het hotel zelf ademt historie, maar is met veel gevoel voor stijl gemoderniseerd. Het is authentiek zonder stoffig te zijn. Het ontbijt daar is een ervaring op zich. Geen haast, maar uitgebreid genieten. Van kraakverse broodjes met huisgemaakte marmellata tot een selectie van de fijnste lokale kazen en salami. En voor wie van zoet houdt (en laten we eerlijk zijn: in Italië mag dat): de keuze aan Italiaans gebak is enorm. De ster van de ochtend? De traditionele marmellate-cake, die precies de juiste balans heeft tussen luchtig en fruitig. Of je nu de dag begint met een perfecte cappuccino of in de namiddag een bordspelletje speelt in de sfeervolle gastenruimte met een goed glas rood, dit hotel voelt als een warme deken.

De culinaire ziel van San Miniato

De culinaire ziel van San Miniato

San Miniato zelf is een charmant, compact dorp. Hoewel je er geen eindeloze winkelstraten vindt, is het een walhalla voor fijnproevers. Een absolute 'dikke tip' is restaurant Brassica. Hier ervaar je wat fine dining in Toscane werkelijk betekent. Met slechts een beperkt aantal tafeltjes is de sfeer intiem. De chef en het bedienend personeel nemen uitgebreid de tijd voor je. Elk gerechtje vertelt een eigen verhaal over de regio en de ingrediënten. Hoewel de porties verfijnd en klein zijn, zorgt de opeenvolging van smaakexplosies en de perfecte wijn-spijscombinaties ervoor dat je met een voldaan gevoel de nacht in stapt.

Voor een meer bruisende ervaring ga je naar de Mercato Centrale van San Miniato. Dit is de plek waar het echte leven zich afspeelt. Hier verzamelen de locals zich - van goedgeklede jongeren tot de trotse nonni. Iedereen ziet eruit om door een ringetje te halen, maar de sfeer is uiterst ongedwongen. Mensen kletsen bij op de trappen, drinken wijn in de buitenlucht en genieten van de zon. Probeer in het bijbehorende restaurant zeker het pistache-taartje; het is simpelweg goddelijk. Dit is een plek waar je de essentie van de Italiaanse cultuur proeft: leven in het hier en nu.



Het goud van Toscane, Truffel

Je kunt niet over Toscane in de herfst praten zonder de truffel te noemen. Het najaar is hét seizoen voor deze 'zwarte diamant'. In de bossen rondom San Miniato gaan de truffeljagers met hun honden op pad om de meest aromatische exemplaren te vinden. Bij Landruccini hebben we een speciale band met de truffelproducten van Rabitti. Hun passie voor dit natuurproduct is ongekend en de kwaliteit is subliem. Of het nu gaat om truffelolie, crèmes of ingelegde truffel, het brengt de herfstige sfeer van Toscane direct naar je eigen keuken. Op onze website kun je meer vinden over het specifieke assortiment van Rabitti.

Tips voor Toscane

Ga je deze herfst (of de volgende) zelf die kant op? Hier zijn onze persoonlijke aanraders:

- Huur een auto: Net zoals wij hebben gedaan. Toscane ontdekken zonder auto is bijna onmogelijk als je de verborgen parels wilt vinden. Het rijden door de heuvels is bovendien een attractie op zich.
- Stop spontaan: De mooiste plekken vind je niet in de reisgids. Zie je een oud bordje langs de weg bij een tankstation of een klein wegrestaurant? Stop! Vaak serveren ze daar de meest eerlijke pasta della nonna of de beste espresso voor een fractie van de prijs.
- Check de Sagra's: In de herfst barst het van de dorpsfeesten (Sagra). Of het nu in het teken staat van de kastanje, de paddenstoel of de nieuwe olijfolie; het is de beste manier om tussen de Italianen te staan en lokaal te eten.
- Neem laagjes mee: De zon is overdag heerlijk warm, maar zodra hij achter de heuvels verdwijnt, koelt het flink af. Een goede jas of een dikke sjaal voor de avondwandeling is geen overbodige luxe.

Uitstapjes: Lucca, Florence en Pisa

Vanuit onze thuisbasis maakten we uitstapjes naar de omliggende steden, elk met hun eigen karakter.

Lucca: Het kleine Florence Lucca wordt vaak 'klein Florence' genoemd, en wij begrijpen waarom. De stad is volledig ommuurd door brede, groene wallen waar je heerlijk overheen kunt wandelen of fietsen. Het is er gemoedelijker dan in de grote steden, maar minstens zo elegant. Een bezoek aan het Piazza Napoleone is een must. Dit plein vormt het hart van de stad. Schuif aan bij een van de terrassen en kijk naar het theater van het dagelijks leven dat zich hier afspeelt onder de platanen.

Pisa, Meer dan alleen de toren Pisa verraste ons door de mooie afwisseling tussen de mega-toeristische trekpleister bij de scheve toren en de serene, rustige wijkjes die daar vlak achter liggen. Zodra je de hoofdweg verlaat, kom je in smalle straatjes waar de was buiten hangt en de tijd lijkt stil te staan. Het is de kunst om die balans te vinden; bewonder het marmer op het Campo dei Miracoli, maar drink je koffie in een zijstraatje waar alleen de lokale studenten komen.

Florence: Mode en de geur van Cantucci Florence blijft de koningin van Toscane. Het is een stad van contrasten: van hypermoderne boutiques en een gigantische Zara van vier verdiepingen tot de peperdure modemerken in de Via de' Tornabuoni. Maar voor ons ligt het hart van Florence in de markthallen. De geur van verse kruiden, kaas en leer komt je tegemoet. Wist je dat onze eigen Cantucci van Delize Lory hun oorsprong vinden in deze markthallen? Dit familiebedrijf bakt deze iconische amandelkoekjes nog volgens traditioneel recept. De ambacht en de passie die zij in hun product leggen, proef je in elke hap. Het is een stukje Florentijnse geschiedenis dat wij met trots naar Nederland halen.