



Pasta e Fagioli is al ruim vijftien jaar een begrip in Nijmegen. Samen met zijn vrouw Annemarie serveert Nino Casella gerechten met veel aandacht voor authenticiteit en verse ingrediënten. Toen het echtpaar in 1996 het restaurant opende waren ze een vreemde eend in de bijt. Nino Casella: "De Italiaanse restaurants van die tijd leken allemaal op elkaar. Niet alleen qua menu, ook qua inrichting: wijnflessen aan het plafond, rieten stoeltjes en grof gestuukte muren. Ik wilde een andere kant van de Italiaanse keuken laten zien. Ons interieur en onze menukaart waren toentertijd in onze ogen vernieuwend. Hoewel onze naam doet denken aan een pastarestaurant zijn we dat niet. We moesten onze naam langzaam opbouwen. De mensen moesten wennen dat er geen pizza op het menu staat.

Het restaurant is verdeeld in twee gedeelten met in het voorste gedeelte een grote wijnkast en een hoger gedeelte dat doorloopt in een serre. Aan de wand schitteren twee grote foto's van de Italiaanse filmster Sofia Loren. "We komen allebei uit Pozzuoli (Campanië) vandaar dat ze hier hangt", legt Casella uit. De liefde voor koken is ontstaan tijdens de middelbare school. Casella had een vakantiebaantje in een restaurant en dat beviel hem goed. Hij werkte daarna in verschillende restaurants in Italië, ondermeer op het eiland Capri. Na zijn schooltijd vertrok hij naar Engeland om ervaring op te doen. Hij werkte daarna in Duitsland en vervolgens in Nederland.

"Ik ben altijd op zoek naar 'prodotti di nicchia' zoals de Italianen het noemen"

Pasta e Fagioli

Het is een rijk gevulde soep van pasta en bonen waarin alle smaken tot hun recht komen. Het is tevens de naam van het restaurant van Nino Casella in Nijmegen. Hier geen pizza's, maar klassieke gerechten in een modern jasje.

Tekst: Martina Cisci Foto's: Rob Kerkvliet





“Omdat wij met verse producten werken is de kaart klein”





Culinaire reis

“Omdat wij met verse producten werken is de kaart klein. Ik streef naar harmonieuze gerechten. Alles moet kloppen op het bord. Elk afzonderlijk product moet je kunnen proeven. Ook de presentatie moet eenvoudig zijn”, vertelt de Italiaanse kok. Op de kaart staan klassieke gerechten uit alle streken van Italië, zoals de *angolotti piemontesi*. Casella: “Dit typisch Piemonteese gerecht bestaat uit handgemaakte pasta gevuld met rundvlees en mortadella. Lasagne heb ik niet op de kaart staan, maar ik wil wel eens een uitzondering maken. *Lasagna napoletana* heb ik met carnaval een keer op het menu gezet. Deze lasagne eet men traditioneel op martedì grasso (vastenavond) en bestaat onder andere uit ricotta en kalfsvlees.”

Naast de klassieke menukaart begint het stel in februari met een culinaire reis door Italië. “In een viergangenmenu presenteren wij de smaken van een bepaalde streek met bijpassende wijnen. Wij willen de mensen kennis laten maken met onbekende gebieden en hun producten. De regio Friuli Venezia Giulia is als eerste aan de beurt. Een van de gangen is *zuppa di bobici*, een soep met aardappel, bonen en mais.”

Prodotti di nicchia

De Italiaan werkt het liefst met bijzondere producten. “Ik ben altijd op zoek naar ‘prodotti di nicchia’ zoals de Italianen het noemen. Producten

die zelfs voor restauranthouders in Italië moeilijk te krijgen zijn. Het zijn vaak streekgebonden producten die nauwelijks de streek verlaten. We moeten veel moeite doen om deze producten in Nederland te krijgen, maar dat vinden wij juist leuk. Daarom hebben wij geen continuïteit in het menu. Je moet het ook wel leuk vinden anders houd je het niet lang vol,” aldus Casella.

“Een van die speciale producten is bijvoorbeeld *friarielli*. Deze groentesoort uit Campanië lijkt op broccoli en heeft lange stengels en kleine, gele bloemen. De smaak is enigszins bitter. Ik kook de groente kort en daarna bak ik hem in de pan met olijfolie, knoflook en spaanse peper.” Zijn vrouw Annemarie vult hem aan. “Een ander onbekende groente is *barbe di frate*. Ik vind het leuk de gasten te vertellen wat het is en dat de vertaling monniksbaard is.”

Kaasliefhebbers zijn bij Pasta e Fagioli aan het juiste adres. “Op ons kaasplankje hebben we ook altijd een mix van speciale kazen als *pecorino di fossa* of *pecorino di grotta*. De ene kaas rijpt in de grond, de andere in een grot. *Tomino* is een rond kaasje van koemelk uit Piemonte die we gegrild als antipasto serveren. De keerzijde van het werken met bijzondere producten is dat ze niet altijd leverbaar zijn. Op zulke momenten moet je een alternatief zoeken.

Het enthousiaste echtpaar reist vaak af naar Italië op zoek naar nieuwe recepten en nieuwe producten. “Wij proberen altijd vernieuwend te zijn.

Toen wij net open gingen had je in Nederland nog geen gedroogde tomaten. De tomaten namen we vanuit Italië voor iedereen mee. We waren de eersten met limoncello. Ik houd zelf van octopus en zette eens een caprese van octopus op de menukaart. Helaas werd dat geen succes. Octopus wordt weinig gewaardeerd in Nederland.”

Grappa

Niet alleen de gerechten van Pasta e Fagioli zijn van hoge kwaliteit. De wijnkaart bestaat uit een collectie van bekende en minder bekende wijnhuizen en druivensoorten. Gastvrouw Annemarie selecteert de wijnen. Naast de wijn is er ook een ruime keuze uit verschillende grappa's. Het *grappa-bureau* is het middelpunt van het restaurant en staat vol flessen van de sterke likeur. “Het is eigenlijk een uit de hand gelopen hobby van ons. Onze collectie bevat nu zo'n tachtig flessen. Wij zoeken een grappa van de druiven waarvan wij ook de wijn hebben”, vertelt Annemarie Casella. “Net als met de ingrediënten waarmee Nino kookt, zijn we ook altijd op zoek naar die ene wijn die een ander niet heeft. Zo proberen wij onderscheidend te blijven.”

Pasta e Fagioli

Van Welderenstraat 106
6661 MG Nijmegen
www.pastaefagioli.nl