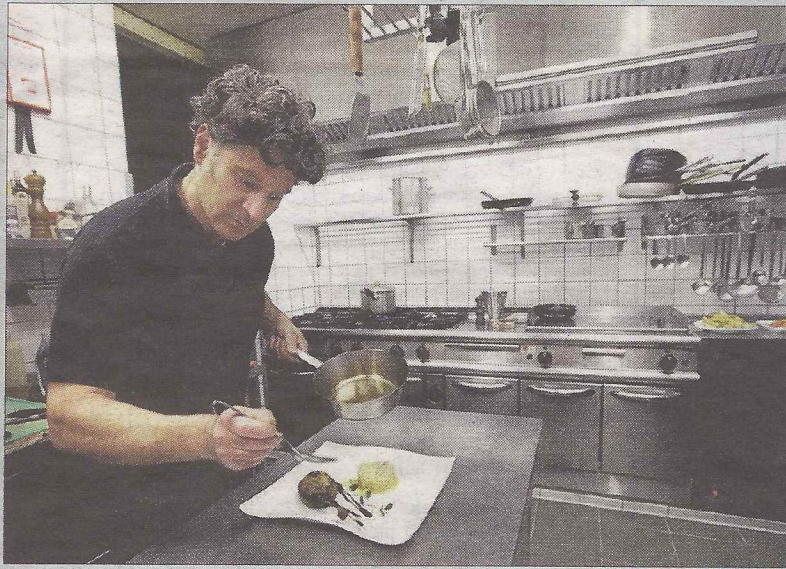


*Precies de lichtheid die
we in de lente zoeken*



FOTOS COR DE KOCK

ames reiziger

De dames Reiziger testen elke week een restaurant. Dit keer is het de beurt aan Pasta e Fagioli in Nijmegen.

Het zijn jaloersmakende huwelijken, die tussen Italiaanse mannen en Hollandse vrouwen. Hij leeft zich uit in de keuken, zij voelt zich verwend. En het levert nog vaak een goed restaurant op ook. Zoals in Nijmegen. In 'Pasta e Fagioli' kookt Nino Casella. Zijn charmante echtgenote ontvangt, bedient en weet alles van wijn. Het restaurant is te vinden in een aardige winkelstraat in het centrum van Nijmegen. Er is een klein terras, maar beter zit je in de lichte serre helemaal achter in de zaak. Hier zijn de tafels feestelijk gedekt; als het warm is gaat het dak open.

Een zaak die zich noemt naar een boeren-maaltijdsoep, durft vast te kiezen voor authentieke streekgerechten, dachten we, en we krijgen gelijk. Naast de klassieke vitello tonnato en ossobuco Milanese staan er ook minder bekende en verrassende gerechten op de kaart, zoals een specialiteit uit Lombardije: ganzenham geserveerd met een vinaigrette van appel, jonge spinazie en stukjes appel. De keuken van Pasta e Fagioli is licht en gaat met de seizoenen mee. Precies wat we zoeken in de lente.

Bij een smakelijk flesje prosecco voor twee (€7,75) krijgen we dun gesneden salami met venkel, geserveerd alsof het zo van de slager komt - op een bruin, vetvrij papertje. Er is lekker brood met olijfolie en een fles mineraalwater is bescheiden geprijsd (€3,40).

Dan neemt de ene dame panzerotti (€9,50) - gevulde pasta - met ricotta en groene asperges als voorgerecht. Een kleine portie, prachtig opgediend in een lichte groentebouillon met een paar aspergepuntjes. De andere dame neemt bresaola (€12,95). Het bekende luchtgedroogde rundvlees, door Nino versierd met een simpele salade.

Aan de muur van Pasta e Fagioli zien we twee grote zwartwitpor-

tretten van Sophia Loren. Mooi, maar mooier is de blonde versie van de Italiaanse schone die in levenden lijve door de zaak zwiert en kuiltjes in haar wangen krijgt als ze lacht. De echtgenote van de Italiaanse chef is overal precies op tijd en voelt goed aan waar een gezelschap behoefte aan heeft. Voor iedere tafel heeft ze een persoonlijke aanpak en een prima wijnadvis.

We gaan door met de hoofdgerechten. De ossobuco Milanese (€22) is een variatie op het klassieke recept voor kalfsschenkel met gremolata, een fris en geurig mengsel van citroen, peterselie en knoflook. Niet klaargemaakt met tomaten en uien, maar vrij sec gebraden en gestoofd, en geserveerd met een licht zoete risotto Milanese, rijst met saffraan.

De andere dame geniet van een stukje heilbot (€24,50), die in het Italiaans naar een prachtige naam luistert: ippoglosso. Ook alweer heel simpel en licht bereid met wat groente en een geurige bouillonachtige saus.

Daarom kunnen we er bij het dessert nog wel even flink tegenaan met een 'mousse di cioccolato con crema inglese profumato allo zafferano' (€7) Twee keer saffraan is wat veel van het goede, maar dat was onze eigen keus. Teveel zin in chocolademousse, die gelukkig heerlijk is.



Pasta e Fagioli,
Van Welderenstraat 105,
Nijmegen, 024 3234283.
Wij betaalden €125 voor twee.