



## *Op culinaire fietstocht door Ferrara*

Met bekende burens als Bologna en Venetië wordt Ferrara vaak overgeslagen bij het boeken van een stedentrip. Smaakredacteur Agnes verkent per fiets dit vergeten middeleeuwse plaatsje in Emilia Romagna, en ontdekt dat je er fantastisch kunt eten en drinken, zónder toeristenmenu.



Tekst: Agnes Nijholt | Fotografie: Sofie Delauw

Maandagochtend in Ferrara, het plaatsje wordt langzaam wakker.



Het is maandagochtend. Waar de meeste mensen moeite hebben met het opstarten van de week, lijken de *Ferraresi* geen problemen te hebben met de maandag. Het plaatsje ontwaakt rustig en in de koffiebars wordt alle tijd genomen voor een cappuccino en een *brioche*. Ook ik neem maar wat graag deel aan dit ritueel voordat ik Sofie ontmoet, de fotograaf met wie ik de komende dagen op stap ga.

### Elegante fietsers

Met de laatste hap brioche achter de kiezen tref ik Sofie bij Hotel Astra, waar we overnachten. Onderweg naar het Piazza della Cattedrale wordt al snel duidelijk waarom Ferrara ook wel de stad van de fiets wordt genoemd. De ene tweewieler na de andere komt voorbij. Hier geen hightech exemplaren met 36 versnellingen maar ouderwetse, elegante fietsen – vaak met mandje – met nog elegantere eigenaren. Wat opvalt is dat ook veel ouderen nog op de fiets stappen. De heren keurig met jasje-dasje, de dames in de mooiste jurken met een grote zonnebril op hun neus. Op het plein voor de kathedraal spotten we een groep mannen op leeftijd, die zodra ze de camera zien maar wat graag wil-

len poseren. Ze beweren allemaal typisch Ferrarees te zijn en als ze horen dat we uit Nederland komen verschijnt een grote glimlach op hun gezicht: ondanks de leeftijd hebben ze hun charmes nog altijd niet verloren. Na een heuse fotoshoot zeggen we de mannen gedag en raken ze weer druk in discussie over, hoe kan het ook anders, eten.

### Via delle Volte

Via een bevriende Ferrarees hebben we de tip gekregen om eens een kijkje te nemen bij Pasticceria Europa, een begrip onder de *locals*. We drinken een cappuccino *al bar* en raken in gesprek met de goedlachse ober. Volgens hem moeten we twee dingen absoluut proeven: *cannoncino* (een

kleine *cannolo*) en *ricciola*, een zout broodje waar veel Ferrarezen mee ontbijten. Geen slechte tip want het smaakt ons meer dan goed. Na ons tweede ontbijt van vandaag komen we na een tijdje lopen terecht in Via delle Volte. Een prachtige lange straat die niet te missen is. Tegenwoordig is het er op een paar fietsers na erg rustig, maar in de middeleeuwen was dit een belangrijke plek waar handelaren hun waren aan de man brachten. Bij de aanblik van de straat zie je veel passages die de gebouwen aan de ene kant van de straat met de gebouwen aan de andere kant verbinden. Waar die in de

Het centrum is nagenoeg autovrij. Fietsen dus!

middeleeuwen voor dienden is niet duidelijk: de een beweert dat ze werden gebruikt om de huizen van de kooplieden te verbinden met het magazijn, terwijl de ander beweert dat er ruimte gewonnen moest worden omdat het er erg dichtbevolkt was. Dat het een charmant straatje is, is in ieder geval een feit.

### Traditionele lunch

Iedere maandagochtend vind je op het Piazza Travaglio – een plein bij de stadsmuur – een markt die net wordt afgebroken als wij rond een uur of twaalf aankomen. Een stukje verderop, op de hoek van Via Baluardi en Via Spronello, ontdekken we een kleine trattoria, die je als je niet oplet zo voorbijloopt. Het is er donker en er hangt een gordijntje dat niet direct uitnodigt. Toch besluiten we ons hoofd om de hoek te steken en daar krijgen we geen spijt van. Een aantal Ferrarezen is er aangeschoven voor de lunch en tipt ons hetzelfde te doen. Trattoria Marina wordt gerund door moeder en dochter. Het zaakje zit er al veertig jaar en is al die tijd onveranderd gebleven. Moeder (73) staat in de keuken en bereidt voor ons een typisch Ferrarees gerecht: *cappellacci al zucca*, een soort tortellini gevuld met zoete pompoen. Ze bereidt het pastagerecht op twee manieren:



Zelf maken? Het recept *Cappellacci al zucca* vind je op [desmaakvanitalie.nl](http://desmaakvanitalie.nl)



Tip van fotograaf Sofie: vind je de traditionele Aperol Spritz te zoet? Vraag dan naar de variant met Campari. Stukje bitterder en zeer smakelijk.



met boter en salie en *al ragù*. We gluren even in het kleine keukentje en *la mamma* deelt met alle liefde het recept. Als afsluiting krijgen we een zelfgemaakte *mirto* (zoete likeur) gemaakt van besjes uit Puglia. Het lijkt ons verstandig het bij een bodempje te houden. Sterk spul zullen we maar zeggen.

#### Afkoelen

Na de lunch is de temperatuur flink gestegen en besluiten we terug te lopen richting het Piazza della Cattedrale. De openstaande deuren van de kathedraal verleiden ons om even binnen te lopen. Terwijl we afkoelen bekijken we het interieur, dat sinds de bouw in de twaalfde eeuw al meerdere malen opnieuw is gedecoreerd. Wat direct opvalt is de kermis van lichtjes en kaarsen die de Ferrarezen aansteken onder het beeld van de Heilige Maagd Maria. Vooral het plafond van de kathedraal is ondanks de netten die er zijn gespannen bewonderenswaardig. Ook de façade van de *cattedrale* is het bekijken waard: boven de centrale deur zie je het werk van beeldhouwer Nicholas, die San Giorgio van Cappadocië (aan wie de kathedraal is opgedragen) en scènes uit het Nieuwe Testament heeft nagebootst. Langs de zuidelijke kant van de Dom, die grenst aan het Piazza Trento e Trieste, bevindt zich een portiek met winkeltjes die eindigt aan de voet van de klokkentoren. Dit wit-roze, marmeren gevaarte wordt toegeschreven aan Leon Battista Alberti.



#### Biciclette arancioni

Ferrara is een voor Italiaanse begrippen vlakke stad met een nagenoeg autovrij centrum, wat het makkelijk maakt om je op de fiets voort te bewegen. Op het Piazza Repubblica krijgen we bij de fietsverhuur twee – hoe toepasselijk – oranje exemplaren tot onze beschikking. Zonder route rijden we door de fraaie straten van het middeleeuwse plaatsje tot we een bijzonder gebouw tegenkomen: Palazzo dei Diamanti, een mooi voorbeeld van de Italiaanse renaissancearchitectuur. In 1492 schakelde Sigismondo d'Este architect Biagio Rosetti in om een palazzo te bouwen dat hij kon gebruiken als woonhuis. Het palazzo, dat een façade heeft van maar liefst 8.500 stenen in diamantvorm, weerspiegelt het succes en de glorie die de Este-dynastie in die tijd had. In 1832 werd het palazzo overgenomen door de gemeente Ferrara en vestigde de nationale kunstgalerie zich er. Vandaag de dag worden er nog steeds belangrijke, internationale tentoonstellingen geëxposeerd.



#### Este dynastie

Ferrara werd ruim 300 jaar (dertiende tot de zestiende eeuw) bestuurd door de adellijke familie d'Este. Ondanks talloze familiedrama's maakte de stad onder hun bewind een lange periode van bloei door en groeide uit tot een van de belangrijkste kunststeden van Noord-Italië. Nog steeds kom je de naam Este overal tegen in de vele palazzi en kastelen die de familie liet bouwen.

Redacteur Agnes op de fiets in Ferrara



Elisabetta en haar man Paolo runnen het visrestaurant Le Nuvole



Hoewel Ferrara geen typische winkelstad is, kun je er prima shoppen in mooie zaakjes.



### San Cristoforo alla Certosa

Bij Palazzo dei Diamanti krijgen we de tip om naar San Cristoforo alla Certosa te gaan, niet veel verderop. Deze kerk, een van de meest prestigieuze gebouwen uit de historie van Ferrara, is momenteel gesloten wegens restauratie, maar de buitenkant en het omliggende kerkhof zijn al mooi genoeg voor een bezoekje. Het enorme kerkhof herbergt een aantal graven van voor aanstaande families, waarvan een aantal

door de aardbeving van vorig jaar beschadigd is geraakt. Verder ligt alles er keurig bij met (kunst)bloemen in alle kleuren van de regenboog. Omdat de avond inmiddels begint te vallen, strijken we moe van alle indrukken neer op een terras. Met een spritz in de hand proosten we op een geslaagde eerste dag.

### Authentieke enoteca

De volgende ochtend stappen we na een stevig

ontbijt weer op onze oranje *bici*. Als we langs Enoteca Enotria fietsen komt net de eigenaar naar buiten wandelen. We besluiten te stoppen en maken een praatje met, zo horen we later, Alberto. Terwijl de vriendelijke man vol passie over zijn zaak vertelt, loopt het af en aan van *Ferraresi* die hun eerste koffie van de dag nuttigen. Alberto vertelt: 'Het is hier van 's ochtends vroeg tot 's avonds laat druk. Tijdens de lunch proeven veel mensen van de gerechten die

mijn vrouw in de kleine keuken bereidt en aan het einde van de middag drinken ze hier een *aperitivo*.' Alberto's zoon reist door heel Italië en gaat langs kleine producenten die de beste kwaliteit producten hebben. Enoteca Enotria is dan ook niet de goedkoopste optie, maar wel een van de leukste en beste voor een goed glas wijn. Als we beloofd hebben 's middags terug te komen voor een *aperitivo*, fietsen we naar Via Mazzini. Deze winkelstraat is overdekt met paraplu's en hoewel Ferrara geen typische winkelstad is, kan de shopliefhebber zijn hart ophalen met winkels als Xetra, Zara en Scout.

We gunnen Ferrara meer toerisme, maar genieten stiekem van de puurheid

### Alles van Este

De Via Mazzini komt uit op het Piazza Trento e Trieste, waar jong en oud zich de hele dag door verzamelen. En dus maken ook wij een korte pitstop. Het zijn vooral de oudere mannen die hier maar wat graag op een rij gaan zitten om de passerende dames eens goed te bekijken. Naast het Trento e Triesteplein ligt het Piazza Municipio, waar de trap naar het Palazzo Ducale Estense, tegenwoordig het gemeentehuis, direct in het oog springt. Naast de trap vind je de voormalige hofkapel die in opdracht van Ercole I d'Este werd gebouwd. Vandaag de dag fungeert het gebouw als theater, maar bepaalde ruimtes zijn in originele staat behouden en kunnen bezocht worden. Helaas hebben wij geen tijd om hier bij stil te staan, want onze fietsen moeten weer worden ingeleverd. Niet voordat we nog snel een rondje om het Castello Estense hebben gefietst – je raadt het al, ook dit was ooit eigendom van familie d'Este.

### Vijfgangendiner

Na onze beloofde *aperitivo* in de *enoteca* van onze nieuwe Ferrarese vriend Alberto – de *Garda Brut Rosé* is onze favoriet! - schuiven we aan bij trattoria Le Nuvole voor ons laatste avondmaal. Eigenaresse Elisabetta ontvangt ons allerhartelijkst en haar man Paolo zorgt ervoor dat we maar liefst vijf gangen voorgeschoteld krijgen. Le Nuvole is een echt visrestaurant. Dat is misschien niet je eerste keuze in een stad die in het binnenland van Italië ligt. Toch kun je hier de lekkerste, verse vis uit de Adriatische Zee eten, die Paolo iedere ochtend bij de lokale markt haalt. We beginnen met een salade met inktvis, venkel en sinaasappel gevolgd door *canocchiao*, een soort gamba die is klaargemaakt met wat olijfolie, knoflook en citroen: simpel maar zeer smakelijk. Vervolgens krijgen we een pasta carbonara voor onze neus. In plaats van spek heeft Paolo *frutti di mare* verwerkt in het gerecht. Net als we denken dat we geen hap meer op krijgen staat het volgende gerecht al te wachten: een tonijnsteak met sesamzaadjes en gekaramelliseerde ui. Zonder dessert mogen we de deur niet uit en dus proeven we ook nog van de cheesecake in een potje. Met een ronde buik en na duizend *grazie's* van Elisabetta rollen we ons bed in.

De volgende ochtend is het is tijd om Ferrara gedag te zeggen. We nemen afscheid van een culinair, middeleeuws stadje waar toeristen – onterecht – zeldzaam zijn, maar vriendelijkheid en gastvrijheid hoog in het vaandel staan. Ferrara verdient zonder twijfel een hoge plek op de wensenlijst voor een stedentrip.



In het Castello Estense zit het VV van Ferrara gevestigd. Hier kun je allerlei informatie vinden over de bezienswaardigheden in de stad en helpen ze je graag verder met het huren van fietsen. Ook kun je hier een handige plattegrond ophalen. [ferraterraeacqua.it](http://ferraterraeacqua.it)

## Eten

**Trattoria Marina €** Licht net buiten het 'toeristische' centrum waardoor je tussen de locals eet. Bestel de *cappellacci al zucca* of *salama da suga*. Via Spronello 21

**Le Nuvole €€** Een visrestaurant is misschien niet je eerste keus in een regio die bekend staat om zijn pasta, maar bij Nuvole komt de vis vers uit de Adriatische Zee. Alleen al vanwege de gastvrijheid van de eigenaren moet je hier een keer aanschuiven. Via Fondobanchetto 5

**Il Mandolino €** Ook hier kun je goed terecht voor het traditionele pastagerecht *cappellacci al zucca*. Bevindt zich in de befaamde Via delle Volte 52

**Enoteca Enotria €€** Een authentieke enoteca waar je langs moet voor een *aperitivo*. De Garda Brut Rosé is onze favoriet. Via Sacareno 39

**Chocolat €** Zin in zoet? Dan moet je de *dolci* bij Chocolat proeven. Geen authentiek zaakje, maar de gebakjes zijn van zeer hoge kwaliteit. Via Cortevicchia 55

**Zazie €€** Wie even genoeg heeft van de traditionele trattoria's kan een gezond sapje of een salade halen bij Zazie. Via San Romano 62



## Slapen



### Hotel Astra €

Het perfecte uitgangspunt om Ferrara te verkennen. Op slechts tien minuten lopen van het Centraal Station en met een heerlijk uitgebreid ontbijtbuffet. Viale Cavour 55



### Hotel Europa €-€€

Een charmant hotel dat lekker centraal ligt. Het hotel heeft een fietsverhuur en een *pasticceria* waar je moet ontbijten met een hartig broodje. Corso della Giovecca 49



### Hotel Annunziata €

Modern hotel aan het Piazza della Repubblica. Bij dit hotel krijg je mooie, moderne fietsen tot je beschikking. Piazza della Repubblica 5

## Reizen

Vanaf Eindhoven Airport vlieg je met Transavia in slechts anderhalf uur direct naar Bologna. Vanaf het vliegveld gaat er een acht keer dag een shuttlebus naar Ferrara (€ 15). Is de shuttlebus net vertrokken? Je kunt ook de Aerobus naar het treinstation van Bologna pakken en vervolgens in een half uur met de trein naar Ferrara gaan.

