



HET NIEUWE UMBRIË



Umbrië heeft van oudsher een
traditioneel, landelijk imago.
Een nieuwe generatie ondernemers
laat zien dat de regio daarnaast
ook een moderne kant heeft.

TEKST & FOTOGRAFIE JEROEN JANSEN



In Italië staat Umbrië bekend als een regio voor agrariërs: ongerept, mooi, landelijk. Dit imago wordt nog versterkt door de Umbrische keuken, die uitblinkt in eenvoud. Toch waait er sinds enkele jaren een frisse wind door het hart van Italië. Creatieve ondernemers kijken niet meer steevast uit naar Milaan, maar blijven trouw aan hun roots.

Voor de uitspraak 'In Umbrië gebeurt het' is het nog te vroeg, maar er gebeurt tegenwoordig wel veel meer dan je wellicht zou verwachten van deze traditionele regio.

Wereld van kunst & design

Een mooi voorbeeld van het 'nieuwe' Umbrië vinden we in Montefalco, een slaperig en fotogeniek dorp op de top van een heuvel. Aan het centrale dorpsplein



Openingspagina's: Luca Berioli, ontwerper en brein achter schoenenmerk Black Dioniso; Andrea Grisanti, eigenaar van Palazzo Bontadosi Hotel & Spa in Montefalco. Deze pagina: ontwerpen uit de zomercollectie 2016 van Black Dioniso; rechts: impressie van Palazzo Bontadosi Hotel & Spa.

springt één pand er direct uit: Palazzo Bontadosi Hotel & Spa. Achter de renaissance-sancistische voorgevel huist een wereld van kunst en design en een voorbeeldige symbiose van verleden, heden en toekomst. Om met dat verleden te beginnen: het hotel kent een lange geschiedenis.

'In de vroege middeleeuwen was dit een overdekte veemarkt', vertelt eigenaar Andrea Grisanti. 'Halverwege de 15de eeuw, na een verbouwing tot herenhuis, werd dit het domicilie van kardinaal Bontadosi. Vanwege de centrale ligging is Umbrië altijd cruciaal geweest voor het Vaticaan om steun te verwerven onder de boeren. Een van onze mooiste suites was vroeger de bibliotheek van de kardinaal, en waar nu de badkamer zit, zat vroeger een alkoof, waar de kardinaal zijn minnaressen ontving.'

In latere eeuwen bleef het palazzo in privébezit, totdat de laatste eigenaren besloten het te verkopen. Sinds 2009 is er sprake van een hotel. En niet zomaar een hotel, maar een designhotel, met een hoofdrol voor kunst. Vrijwel alle kunstobjecten zijn te koop. Andrea heeft een passie voor design, kunst en historie. 'In dit hotel komt alles samen', vertelt ze. 'Van de originele fresco's en gedecoreerde plafonds tot de spa met designbad in de kelder, waar lang geleden het waterreservoir zat. We wilden echt iets nieuws neerzetten. Veel Umbrische hotels zien er nogal traditioneel uit. In 2009 was dit een van de weinige boetiekhotels, maar tegenwoordig wordt ook elders geïnvesteerd in modern design. En terecht, want hier is vraag naar. Toeristen worden steeds kritischer, reizen vaker en stellen eisen aan het design en comfort. Als creatieve ondernemer uit Umbrië kun je dan al snel het verschil maken. Dat beseft leeft hier steeds meer.'

Breken met traditie

Het voorbeeld van Palazzo Bontadosi staat niet op zichzelf. In Città della Pieve, een hooggelegen dorp ten zuiden van het Trasimenomeer, spreken we restaurant-eigenaar Maurizio Coppetta. De succesvolle ondernemer nam zijn restaurant, Trattoria Bruno Coppetta, drie jaar geleden over van zijn ouders. Niet toevallig onderging de trattoria daarna een flinke metamorfose. 'De uitstraling moest anders', vertelt Maurizio op zijn terras aan de Via Vannucci. 'Mijn ouders runden jarenlang een klassiek restaurant, een



zoals je in Umbrië mag verwachten: authentiek, simpel en standaard. Een beetje zoals het eten, eerlijk en Umbrisch. Nu bieden we elke dag een ander menu. Maar belangrijker nog: de trattoria ziet er heel anders uit dan vroeger. Eigentijds, werelds en modern.'

Voordat hij het restaurant overnam, bezocht Maurizio ruim tweehonderd restaurants in zes maanden tijd. Op die manier deed hij voldoende inspiratie op voor zijn 'nieuwe' zaak. 'Uit alle indrukken heb ik één beeld gesmeed. Toen ik terugkwam, zei ik tegen de architect: zó wil ik het hebben. Dat is best uniek voor een Italiaan, laat staan voor iemand uit Umbrië. De meeste Italianen kijken vooral de kunst af van hun ouders. Ik wil mijn ouders niet afvallen, want ze hebben hier een instituut neergezet. Maar je moet ook met je tijd meegaan.' Voor Umbrische begrippen is Trattoria Bruno Coppetta een modern en trendy restaurant, met strak meubilair, een verlichte 'muur' van wijnen, een fraaie designbar en een frisse open keuken. Volgens Maurizio telt alleen de Toscaanse regio rond Florence een aantal soortgelijke trattoria's. >



'In 2009 was dit een van de weinige boetiekhotels, maar tegenwoordig wordt ook elders geïnvesteerd in modern design. En terecht, want hier is vraag naar'



Linkerpagina:
Maurizio Coppetta in
zijn Trattoria Bruno
Coppetta in Città della
Pieve. Deze pagina: het
jonge team van Porta
Senese in Castiglione
del Lago.



‘Veel trattoria’s bieden maandenlang hetzelfde menu aan, maar dat is niet meer van deze tijd. De mensen willen verrast worden. Ja, óók hier’

Zijn ouders vonden het aanvankelijk maar niets dat hij brak met de traditionele uitstraling. Zoiets vereist lef, of – zoals bij Maurizio – een ingrijpende gebeurtenis. Enkele jaren geleden werd de restaurateur getroffen door een ernstige ziekte. Eenmaal genezen wilde hij het familiebedrijf enkel nog op zijn manier runnen, zonder concessies. ‘Het voelde als een *clean sheet*’, vertelt hij. ‘Ik dacht: als het mijn zaak moet worden, dan doen we het zoals ik het wil.’

Jongere generaties

De metamorfose kostte Maurizio een vermogen. Hij nam daarmee een risico, want Trattoria Bruno Coppetta was geliefd onder de inwoners van Città della Pieve. Als het aan de vaste gasten lag, bleef alles bij het oude. Maurizio wilde echter niet alleen locals te gast, maar ook toeristen. Dat lukte. ‘We krijgen nu meer toeristen dan voorheen’, zegt hij trots. ‘Het eten is altijd goed geweest, maar dat zie je niet van de buitenkant. In de oude situatie liepen nog te veel toeristen door nadat ze een blik naar binnen hadden geworpen. Voor buitenlanders is de

uitstraling van het restaurant méér een maatstaf voor kwaliteit dan voor Italianen. Gelukkig zijn onze vaste gasten gebleven, met dank aan mijn ouders, die nog steeds in de trattoria werken. Maar we spreken nu ook de jongere generaties aan. Met dit nieuwe interieur én met het eten. Ons culinaire aanbod is gevarieerder dan ooit, met elke dag weer andere menu’s en een goede mix van traditionele en meer wereldse gerechten. Veel trattoria’s bieden maandenlang hetzelfde menu aan, maar dat is niet meer van deze tijd. De mensen willen verrast worden. Ja, óók hier.’

Sneakers met stijl

Als er één merk is dat symbool staat voor het nieuwe Umbrië, dan is het wel Black Dioniso. In 2009 stuitte modeontwerper Luca Berioli bij toeval op een box met tweeduizend gebruikte Converse-sneakers en hij kreeg direct inspiratie: Luca bewerkte de sneakers met verf, stiksels, prints, veren en meer. De schoenen vielen zo in de smaak dat hij zich hierna alleen nog maar toelegde op de productie van buitengewone sneakers. ‘Al snel >

HIP & HAPPENING IN UMBRIË

Rob Landeweerd en Jeroen Macco zijn eigenaren van Special Umbria (www.specialumbria.com), een ontwerp-, verhuur- en verkoopbureau van exclusieve villa’s in Umbrië en Toscane. Wat zijn volgens hen de hipste places to be in Umbrië?

♦ NUN Assisi Relais & Spa

Een elegant en modern hotel-restaurant in een gerestaureerd klooster, met een unieke spa in de kelders. Behalve de nacht doorbrengen in een van de suites kun je hier heerlijk lunchen op het terras. Het strakke, witte interieur

combineert voortreffelijk met de klassieke vormgeving van de historische locatie. *Via Eremo delle Carceri 1a, Assisi, tel. +39 075 8155150, www.nunassisi.com.*

♦ Porta Senese

In dit kleine, eigentijdse restaurant, gerund door jeugdige Umbriërs, staat alles in het teken van puur en ambachtelijk vlees. De relaxte sfeer is een flinke plus. Tip: probeer de *beef sashimi* en vergeet niet van tevoren te boeken. *Via Vittorio Emanuele 2, Castiglione del Lago, tel. +39 075 953331, www.portasenese.it.*

♦ Ferretti

Dit traditionele zuivelbedrijf is door de nieuwe generatie eigenaren omgevormd tot een modern winkelconcept. Alleen de beste zuivelproducten verdienen een plekje in de vitrine: van de romigste buffelmozzarella tot huisgemaakte sorbets. De winkel grenst aan een restaurant, waar je alles kunt proeven. *Strada Trasimeno Ovest 5, Pian di Massiano, Perugia, tel. +39 075 5011619, www.caseificioferretti.it.*

♦ La cucina di San Pietro a Pettine

In dit familiebedrijf is



De koperen koepel van Tenuta Castelbuono.

de leiding inmiddels in handen van de jongste generatie. Die borduurt op geheel eigen, moderne wijze voort op het concept van hun (voor)ouders. Vrijwel alles draait om dé delicatessen van Umbrische bodem, de truffel. Voor zo'n €35 geniet je hier van een onvergetelijk zesgangenmenu. Doe je dat buiten, dan krijg je het fenomenale uitzicht over de Tiber-vallei er gratis bij. *Località San Pietro a Pettine, Trevi, tel. +39 0742 381480, www.facebook.com/lacucinasanpietroappettine.*

♦ **Tenuta Castelbuono**
Deze opmerkelijke *cantina* is eigendom van de familie Lunelli en staat bekend om de Umbrische kwaliteits-

wijn. Maar óók vanwege de enorme moderne koepel van koper, die als een buitenaards luchtschip in het dromerige Umbrische wijnlandschap ligt. Zeer bijzonder om te aanschouwen, maar vergeet dus niet ook van de wijn te proeven. *Vocabolo Castellaccio 9, Cantalupo, Bevagna, tel. +39 0742 361670, tenutacastelbuono.it.*

♦ **Il Giardino dei Lauri**
Angela en Massimo Lauro oogsten veel liefde met hun Conceptual Art Collection. Hun verzameling eigentijdse kunst bestaat uit zo'n driehonderd objecten. De expositie is ondergebracht in een modern gebouw in de groene heuvels tussen Città delle Pieve en Chiusi. *Città della Pieve,*

tel. +39 338 1090572, ilgiardinodeilauri.com.

♦ Assisi Food Truck Festival

Dit foodtruckfestival is alleen al vanwege de locatie een bezoekje waard. De gekleurde trucks steken fraai af tegen het hooggelegen heiligdom van Franciscus. De streetfood-gerechten zijn gemaakt van de lekkerste Umbrische producten. www.assisifoodtruckfestival.com

♦ **Foligno**
Foligno is de stad van de jeugd. De laatste jaren zie je hier veel nieuwe, trendsettende initiatieven op het gebied van mode, horeca, kunst en design. Een paradijs voor shoppers en foodies, dat voornamelijk immuun lijkt voor het massatoerisme!

maakten we ons eigen merk schoenen', vertelt Luca in zijn atelier in een buitenwijk van Perugia. 'Alles is handgemaakt, van de beste kwaliteit stof en rubber.' Black Dioniso staat voor hip, innovatief en onderscheidend. Geen paar is hetzelfde en je kunt het zo extravagant maken als je zelf wil. Van sneakers met bontkraag of Swarovski-kristallen tot stoere stapers met aluminium. Luca haalt zijn inspiratie uit de popmuziek, poëzie en schilderkunst, iets wat hij regelmatig verkondigt in de bladen en op televisie. Want Black Dioniso is hot en Luca, met de looks van een rockster, een graag geziene gast in de media.

Creatief collectief

Maar Luca is óók een kind van Umbrië. Voornamelijk weigert hij om naar Milaan te verhuizen. 'Ik houd van Umbrië. Waarom zou ik naar Milaan gaan? Ik denk niet dat ik daar meer succes zou hebben. Liefhebbers van *fashionable footwear* weten ons toch wel te vinden, mede dankzij onze webshop (www.blackdioniso.com, red.). Bovendien voel ik me hier allesbehalve een roepende in de woestijn. Ik weet me in Umbrië omringd door jonge ontwerpers die elkaar inspireren en creatief ondersteunen. Samen geven we de regio een jeugdig elan, met respect voor ambachtelijke tradities. Daar wordt Umbrië alleen maar beter van.' ♦