

Giornale

LOSSE PRIJS f 7,50

MAGAZINE VAN DE ALLEANZA CULINARIA



JAARGANG 3 • NUMMER 4 • WINTER 1996

IN DIT NUMMER O.A.:

▪ 'S WINTERS IN ROME

Koffie, kastanjes, Kerstmis



▪ EEN HEILIGE DRONK

**Vin Santo, een bekroning
op Toscaanse traditie**



▪ DELIZIA DI GRAND' ITALIA

Italiaans eten op z'n Italiaans

▪ DE NATUUR OP TAFEL

**Noten en pitten
in de keuken**



▪ ZUID TIROL

Een veelzijdig stukje Italië



Vanuit Chiusi is het een klein half uurtje rijden. De weg doorkruist een bijzonder indrukwekkend Toscaans landschap van bossen, geelbruine heuvels en cipressen. Iets verderop ligt Cetona. De weg slingert omhoog. Her en der verspreid liggen fattoria's. Kippen lopen in het rond, varkens doen zich te goed aan de olijven

Convento di

St. Francesco

EEN HEEL BIJZONDER KLOOSTER IN HET HART

die van de bomen vallen. In de berm staat, verscholen tussen het groen, een bord dat de weg leidt naar "Convento di St. Francesco, Mondo X" erop. Het klinkt raadselachtig en mysterieus, maar vanaf het moment dat je de toegangsweg inslaat, word je bevangen door alles wat je om je heen ziet.

De puurheid van de natuur, de kleuren ... en vooral de rust.

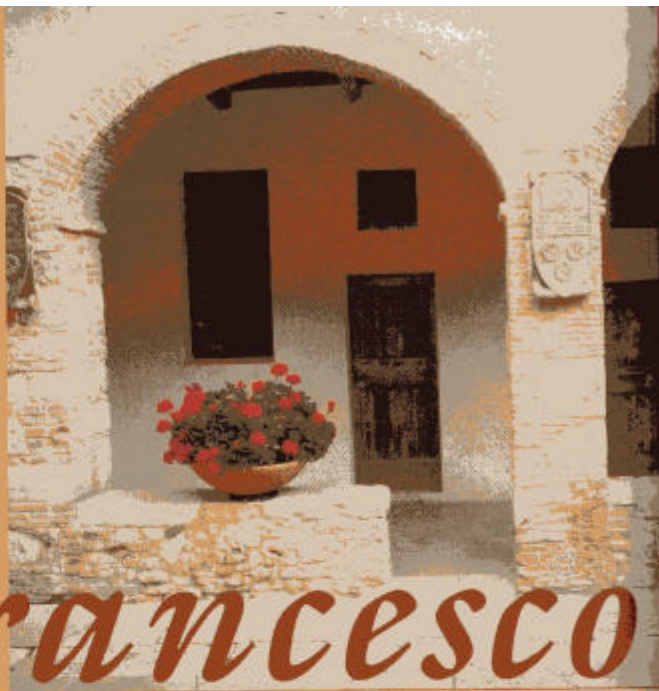
Een plek van meditatie

Wanneer we aankomen bij het klooster, worden we begroet door enkele jongelui die het pad vegen. Ze wijzen de weg naar de binnenplaats van het indrukwekkende kloostercomplex.

Arcades, verfraaid met grote bakken bloemen in bloei, omringen het binnenplein. In het midden staat een kolossale waterput. Een smal pad voert naar het oudste gedeelte van het klooster. Hier bevindt zich de kapel. Kruisen komen we op allerlei plaatsen tegen. Buiten zingen de vogels. Ook als je met gelovig bent, krijg je de behoefte om te bidden, te mediteren.

Een toekomst voor kansarme jongeren

Het kloostercomplex van pater Eligio werd gesticht in 1212. Alles verkeert in uitstekende staat en er is niet veel fantasie voor nodig om voor te stellen hoe het kloosterleven van alledag zich in de tijd van de Middeleeuwen moet hebben voltrokken. De lange gangen, de refter voor het middagmaal. Devotieplekjes om naar de stilte te luisteren. Oude plavuizen, een groot open haard vuur. Op de vloeren geen spatje vuil te vinden. Het oude eikenhout, diepbruin van kleur, heeft een warme glans en de grote koperen ketels aan het plafond blinken. Overal zijn er bloemen, mooi gerangschikt. In hoekjes en nissen staan decoratieve terra cotta potten. In totaal heeft het opknappen van



laten vouwen en enveloppen laten plakken, maar daar hebben we bewust niet voor gekozen. Om te beginnen vinden we het van belang dat deze jonge mensen op een creatieve manier bezig zijn. Dat ze leren wat hun kwaliteiten zijn en deze ook leren benutten. Laat ze maar hun energie steken in zaken die hun belangstelling genieten. Daarbij hebben juist deze jongeren behoefte aan regelmaat en regels. Daar vragen ze om. Maar ook gezelschap en het onderdeel

gezicht af te lezen. Er is een hele tijd voor nodig om te begrijpen dat een leven zonder angst en bedreiging, zonder politie-achtervolging, zonder een pak slaag heel goed mogelijk is.

Om hun door dit proces heen te helpen staan vrijwilligers 24 uur per dag klaar. Er is veel gelegenheid om met elkaar te praten. Zo ontmoet men elkaar steevast bij het middageten en wordt 's avonds het vuur in de open haard

“Gezelschap en het onderdeel zijn van een gemeenschap, zijn belangrijke peilers van Mondo X.”

Convento di St. Fra

zijn van een gemeenschap, zijn belangrijke peilers van Mondo X.”

Meestal verblijven de bewoners hier vier

gestookt om vervolgens wat met elkaar te kunnen babbelen.

Een exclusief restaurant

In Convento di St. Francesco is nu een restaurant gevestigd. Niet zomaar een eetgelegenheid, maar een exclusieve lokaliteit waar de mooiste gerechten geserveerd worden. Klaargemaakt door de jonge bewoners van dit huis, onder leiding van een uitstekende chef-kok. Gasten drinken champagne uit kristallen kelken. In de wijnkelders liggen bijzondere dranken opgeborgen. Specialiteiten met de allerbeste ingrediënten worden in eigen keuken klaargemaakt. Convento di St. Francesco bakt zijn eigen brood, maakt glacié van eigen kastanjes en verbouwt zelf de olijven voor een uitstekende olie. De varkens en andere dieren komen uit eigen fokkerij. En zo heeft ieder zijn eigen taak. De een serveert keurig in een lange schoof, de ander werkt op het land en weer een ander

draagt zorg voor het strijken van het wasgoed. Inmiddels geniet het restaurant een reputatie. De rijken van Rome hebben er graag een lange tocht voor over om hier op deze plek hun lunch te gebruiken.



Het restaurant van het Convento.

tot vijf jaar. Deze tijd is wel nodig om het leven op een gewone menselijke manier aan te kunnen. De jongeren maken overigens zelf uit, hoe lang ze in het Convento willen vertoeven. Iedereen is vrij te bepalen wanneer hij of zij op eigen benen wil staan. Bij aankomst zien de jongeren er vaak erbarmelijk uit. Broodmager, de ellende is van hun

