

Je bent in Italië geboren en getogen. Waarom woon en werk je nu in Nederland?

Een vriend uit Capri wees mij op een vakantiebaantje in Nijmegen. Daar werd ik al snel verliefd op Annamarie, mijn vrouw, met wie ik Pasta e Fagioli run. We zijn door ons werk 24 uur per dag samen, maar we laten elkaar volledig vrij. Daarbij is de keuken beneden en staat Annamarie boven bij de gasten. Pas rond een uur of tien, als de keuken dichtgaat, verschijn ik boven om een praatje te maken met de gasten.

Dus je wordt gedreven door liefde voor een Nederlandse en liefde voor eten. Hoe is die laatstgenoemde liefde ontstaan?

Tijdens de schoolvakanties werkte ik als vijftienjarig jongetje als keukenhulp in La Misenetta, een beroemd restaurant in Bacoli. Hier raakte ik gefascineerd door de samenwerking van het personeel in de warme en de koude keuken, de verschillende taken die door elkaar heen liepen, de luidruchtige manier van doen en het rinkelen van pannen, messen en pollepels. Na de hectische momenten volgde het napraten over de avond en de evaluatie: wat had er beter gekund? De belangrijkste les die ik in Italië heb geleerd is dat je moet begrijpen wat de gast van je verwacht en dat je de gast tevreden moet willen stellen. Je kunt waardering van een gast niet kopen, alleen verdienen.

Je verdient die waardering in je restaurant Pasta e Fagioli. Wat maakt jouw zaak anders dan andere Italiaanse restaurants?

Wij creëren een ambiance die niet formeel is, maar ook niet te joviaal. Daarnaast introduceren we de Italiaanse keuken op eigen wijze, met een eigen visie. De naam Pasta e Fagioli is ontstaan uit de gedachte dat dit gerecht in Italië overal gegeten wordt op een eigen manier, dus niet streekgebonden, net als wij ook niet streekgebonden koken. Wij steken Italiaanse gerechten in een nieuw jasje, met respect voor tradities. Ik pas de menukaart aan naar het seizoen. De gerechten bedenk ik zelf, waarbij ik inspiratie opdoe in heel Italië door veel te proeven, kijken en lezen.

De seizoenen zijn dus bepalend voor de menukaart.

Wat kunnen we deze winter verwachten?

Bij de winter denk ik aan stoofvlees, kastanjes, truffels, padenstoelen, kweepeer, bessen, koolsoorten en schorseneren. Op mijn kaart zul je dan ook wisselende gerechten met deze producten aantreffen, in combinatie met hert, wildzwijn, fazant en patrijs.

Ga je ook zo heerlijk koken voor de familie met kerst?

Voor ons is 24 december de avond om met vrienden het gebruikelijke cenone di Natale door te brengen met panettone en prosecco. Eerste Kerstdag is voor ons een gelegenheid om met de familie samen te zijn en lekker te eten. Ik maak een traditioneel menu uit de Napolitaanse keuken met verschillende vleeswaren, spaghetti alle vongole (met venusshellen), baccalà fritto (gefrituurde kabeljauw), insalata di rinforzo, (Napolitaanse salade) en als afsluiter panettone, roccocò (donutvormige koek met amandel), strufoli (zoete gefrituurde bolletjes) en mustaccioli (kruidige koekjes met een laagje chocolade).

vragen
aan...

Nino Casella (51), chef-kok
van Pasta e Fagioli in Nijmegen

