

Restaurantrecensie: Cucinamarangon

We hebben het altijd spijtig gevonden: voor veel mensen blijft 'Italiaans' synoniem met pizza en pasta. Nochtans heeft dat land een rijke culinaire traditie die je toelaat om in verschillende regio's heel diverse gerechten te eten die sterk verschillen van elkaar. Om die te leren kennen, moet je echter niet zomaar een pizzeria binnenstappen: een kleine zoektocht leert gewoonlijk dat er in de meeste grootsteden wel minstens een fantastisch Italiaans restaurant te vinden is: La Truffe Noire in Brussel, bijvoorbeeld, L'Angelo Rosso in Sint-Truiden, La Stanza in Leuven... of Cucinamarangon in Turnhout. Wij trokken naar de hoofdstad van de Kempen om daar een kijkje te gaan nemen en kwamen positief verrast naar buiten.

Locatie & zaal

Eerlijk: we hebben een beetje getwijfeld toen we aan dit artikel begonnen: de geheugenkaart van onze camera liet het afweten, waardoor we geen foto's van de aparte gerechten kunnen publiceren. Gelukkig blijkt Cucinamarangon erg populair te zijn en ben je als journalist met een korte zoektocht op het internet al snel geholpen. Gelukkig maar, want het zou zonde zijn om niet uitgebreid te schrijven over de vriendelijkheid waarmee we hier worden ontvangen.

Cucinamarangon bevindt zich vlakbij de Grote Markt van Turnhout, maar de Patersstraat, waar het restaurant gevestigd is, kan niet sterker contrasteren met onze uiteindelijke bestemming: veel is er buiten immers niet te beleven of te zien en alles oogt wat ongezellig. De prachtige gotische gevel van Cucinamarangon valt dan ook meteen op, waardoor we niet eens naar het huisnummer of de naam van het restaurant moeten kijken om te weten dat we het restaurant hebben gevonden. Het interieur is klassiek ingericht en is redelijk sober, waardoor de kunstwerken aan de muur en de mooie lichter extra opvallen. Een leuke plaats om te komen eten, dus!



Koppeltje

We hebben al vaak bericht over het feit dat restaurants die door een koppeltje uitgebaat worden vaak beter lijken te draaien. De traditionele gezinsdrama's uit de horeca worden gemakkelijker vermeden en de sfeer die in een dergelijke eetgelegenheid hangt, komt ook de romantiek vaak ten goede. Zo is het ook in Cucinamarangon, waar chef Fabio samenwerkt met zijn vrouw, Liana: zaal en keuken zijn duidelijk perfect ingespeeld op elkaar en het ritme waarmee we bediend worden, is gewoonweg perfect. Er wordt heel goed gevoeld wanneer een glas wijn mag bijgevoerd worden of wanneer een gerecht van tafel mag.

Kelderboek | Carta dei vini



Keuken

Cucinamarangon haalt de mosterd uit Noordoost-Italië en Veneto, een van de twintig regio's van het land, met Venetië als hoofdstad. Die laatste streek is erg bekend omwille van zijn wijnen, met typisch Italiaanse druivenrassen als soave en garganega, die allebei op de fantastische wijnkaart terug te vinden zijn. Die kaart verdient overigens een aparte vermelding, want erg overzichtelijk opgedeeld per regio en soort. Chef Fabio is zelf grafisch kunstenaar en dan hoeft het ook geen verwondering op te wekken dat dit tevens een van de mooiste wijnkaarten is die we ooit gezien hebben, met aquarellen van niemand minder dan Marc Taets (verbonden aan het Aquarelinstituut van België en een van de stichters van het driemaandelijks magazine *Aquarelinfo*) en kalligrafie van Lea Roggeman. Leuk is ook dat je hier halve flesjes (en héél grote flessen) kunt bestellen, iets wat in de meeste restaurants volstrekt onmogelijk is, of het moet om een karaf huiswijn gaan.

In Veneto krijg je geregeld sopressa vicentina (een soort salami), redicchio rosso, kaas (hier aangeleverd door topper Van Tricht) en romige rijst uit Verona voorgeschoteld, maar Fabio en Liana, die tevens de rol van banketbakker en sous-chef vervult, gaan vanzelfsprekend veel verder en dat begint al met de geweldige olijfolie die we samen met heerlijk zelfgemaakt brood en een van de vele prosecco's die op de wijnkaart prijken voor het eerste gerecht geserveerd krijgen. Al snel wordt duidelijk dat aandacht voor goede seizoensproducten hier centraal staat en dat er geheel volgens de Italiaanse traditie wordt gekookt. Eigenlijk is het zelfs een beetje zonde om hier à la carte te komen eten, ook al is dat perfect mogelijk: de drie menu's (Ponte Di Rialto, Ponte Dei Sospiri en het dagelijks wisselende Menu I Tre Ponti) zijn erg uitgebalanceerd, licht (room kunnen we in geen enkele gang terugvinden!) en niet te duur, ook al moet je natuurlijk wat bijleggen voor een aangepast wijnassortiment. Moleculaire kooktechnieken moet je hier natuurlijk niet verwachten, maar toch zien de gerechten er prachtig uit – misschien een gevolg van Fabio's artistenoog, of heeft het toch meer te maken met het feit dat hij zowel in de Benelux als in Italië ervaring mocht opdoen bij verschillende sterrenchefs? Toch zijn 's mans gastronomische creaties nog steeds het meest geïnspireerd door zijn grootmoeder en dat lijken we ook te proeven op onze borden. Feit is dat Fabio zijn gerechten vooraf zelf uittekent, wat natuurlijk een erg leuk weetje is dat de hele eetervaring nog net iets specialer maakt. We kijken ook nauwlettend toe op wat de andere gasten in het restaurant voorgeschoteld krijgen en noteren onder andere de cannelloni en de fantastische risotto.

Overigens worden er in Cucinamarangon ook producten verkocht, variërend van wijn en prosecco tot olijfolie, risottorijst en afhaalgerechten. Bovendien organiseren Fabio en Liana ook kookateliers die naar verluidt meer dan de moeite waard zijn, al vragen we ons af of Fabio zijn gasten dan ook 'culinair' leert tekenen. Misschien ontdekken we dat wel een volgende keer...

Dirk Vandereyken

Cucinamarangon

Patersstraat 9
2300 Turnhout

www.cucinamarangon.com
cucinamarangon@telenet.be

+32 (0)14 42 43 81