

Eersteklas



Bij Coco Pazzo kies je niet zelf je gerechten, maar is het eten wat de chef schaft, in drie of vier gangen.

FOTO CASPAR HUURDEMAN

STAZIONE PAZZO. In Houten zit al 25 jaar restaurant Coco Pazzo, waarover de vorige roerganger van deze rubriek, Dirk de Moor, al eens enthousiast rapporteerde. In Soestduinen is de Italiaanse gekkigheid sinds enkele jaren te vinden aan het spoor.

MARCO BOSMANS

retourtje tiramisu

Gek is trouwens niet helemaal de juiste vertaling voor pazzo. Prettig gestoord is het eigenlijk en dat laat zich mede verklaren in de locatie: Station Soestduinen. Hier stapte de elite anderhalve eeuw geleden op het boemeltje naar de kei- of Domstad. Twintig jaar geleden werd het station gesloten en drie jaar geleden meldde zich Giulio Iadarola als culinaire 'stationschef'. Eentje met sterervaring (Nederlanden, Tante Koojsje) en Italiaans bloed: pappa komt uit Molise.

Terras

Een zeer warme lenteavond maakt dat het terras al kan worden uitgezet en opgedekt. Stijlvol en comfortabel ruim, met zicht op het fraaie neoclassicistisch werk van de Utrechtse architect Kamperdijk. Een grote eik biedt schaduw, ook aan een heel klein olijfbompje in de hoek. Turks, maar dat terzijde.

Chef Giulio werpt zo nu en dan een blik door het keukenvenster, maar laat het gastheerschap in zijn osteria aan drie joviale heren, onder wie de jonge broer van BBQ-goeroe Julius Jaspers. Althans, zo lijkt het. Hij wil niets weten van een gelijkenis en schenkt met gefronste wenkbrauwen Siciliaanse Pinot Grigio bij gefrituurde focaccia.

Osteriaans is ook het aanbod. Dit is nadrukkelijk geen ristorante, waar je à la carte je eigen gangenstelsel kunt vormen. Nee, het is eten wat Giulio schaft, in drie of vier gangen. La carne cruda om te beginnen: vers gesneden rundertartaar, die uitstekend op smaak is gebracht met ansjovis, een kappertje, wat citroenmayonaise en olijfolie. De blaadjes rucola blazen we snel weg, om onze vork te prikken in de rauwe koe eronder. Over het origineel zijn oorlogen gevoerd, maar feit is dat dit gerecht wereldwijd vele namen en smaken kreeg aangemeten. De steak tartaar is de meest anonieme, maar daar hoeft je in Italië natuurlijk niet mee aan te komen. Beide bordjes gaan (schoongelikt) terug naar de keuken. Mjam.

Aan polenta hangen voor mij persoonlijk gemengde gevoelens. De Italiaanse 'armenpap' wil nog wel eens zwaar vallen, zelfs in Italië. Stazione Pazzo weet het tussengerecht heel zacht te houden en met het zuur van de ragù, een heerlijk gesudderde saus, ook op te tillen. Niks plof, maar een licht verteerbare, aangename brug naar het hoofdgerecht.

Italiaanse erwten

Voor mijn tafelpartner ligt een riante filet van schelvis, keurig op de huid gebakken. Dat vraagt absoluut wat handigheid van de kok. Ze wentelt zich zowaar in een ballenbak van grote Italiaanse erwten; huisgedopt, knalgroen, beetgaar en superlekker. Het is de eenvoud die

het 'm doet. Ook de diamanthaas voor ondergetekende komt niets tekort op het bedje van gegrilde spinazie en gremolata als smaakmaker. Het pepertje is spannend, de vraag hoe-wilt-u-hem-gebakken-hebben wordt gemist.

Tiramisu en panna cotta vormen het eindstation; samen hangend op hun schotels, de één romig, de ander fris. Maar in de kwaliteit schuilt ook een gevaar. Giulio Iadarola kookt voorbeeldig binnen de (spoor)lijntjes, maar eigenlijk nergens prettig gestoord. Dat mag best, want elke avond tiramisu gaat een keer vervelen.