

# *Costa d'Argento*

In Zuid-Toscane vind je de oogverblindende Costa d'Argento, met ruige rotskusten, baaien met zandstranden en schilderachtige havens. Vergeet niet onderweg te stoppen in de mooie plaatsen Porto Ercole en Capalbio.





#### ZOUTLOOS BROOD

Het brood dat je vooraf aan de maaltijd krijgt geserveerd, smaakt in de Maremma – in alle eerlijkheid – nergens naar. Er wordt namelijk geen zout aan toegevoegd. Nu is dat op zich niet zo'n groot probleem; doop je brood in olijfolie met wat zout en ecco het smaakt weer als vanouds. Maar waarom bakken de bakkers hier eigenlijk zoutloos brood? Daar gaan vele verhalen over. Zo zou Florence in de middeleeuwen torenhoge belastingen op zout heffen, om de defensie te kunnen financieren. Een ander verhaal gaat dat Pisa, waar het zout aankwam, verdere handel blokkeerde vanwege onenigheid met de Florentijnen. Hoe dan ook, bakkers in Toscane konden dit ingrediënt lange tijd niet gebruiken. En ook al is zout dan nu wel volop voorhanden, veel bakkers bakken nog altijd zonder.

#### Op het menu

De bosrijke en groene natuur van Capalbio is heerlijk om door te wandelen en te fietsen. Dan passeer je wijn- en olijfboomgaarden waartussen paarden grazen, dan weer uitgestrekte velden vol klaprozen. In de omgeving produceren de inwoners de lekkerste delicatessen – volgens hen is dit een van de meest vruchtbare gebieden van Italië. En wat moet je dan proberen? Uiteraard een van de vele wijnen en de extra vergine olijfolies. Probeer de everzwijnsalami of *pici al cinghiale* (dikke pastaslierten met wild zwijnsaus). Of bestel een van de lokale specialiteiten als *acquacotta* (soep met brood), sauté van mosselen en *fagioli con funghi* (bonen met champignons).

Tekst en fotografie Liselotte van Leest



In de omgeving produceren de inwoners de lekkerste delicatessen – volgens hen is dit een van de meest vruchtbare gebieden van Italië



Il Frantoio

Een mooi startpunt van je trip in Zuid-Toscane is het charmante Capalbio. Een middeleeuws dorpje boven op een heuvel, omgeven door bossen en olijfboom- en wijngaarden. Je loopt Capalbio binnen via de Porta Senese, die leidt naar het oude centrum. Ondanks dat het dorpje piepklein is, kun je makkelijk verdwalen in de wirwar van stegen en pleintjes die vol staan met bloembakken. Je komt echter bijna altijd wel weer uit op de stadsmuur, vanwaar je uitkijkt over de heuvels van de Maremma en de Tyrreense Zee. De ruim 4.000 inwoners uit Capalbio hebben qua eten weinig te klagen: er is opvallend veel horeca te vinden. Zoals het gezellige Al Pozzo, dat zich uitstekend leent voor een lunch met lokale gerechten en wijn. Met name de bruschetta's zijn hier een aanrader! De leukste restaurants liggen echter aan de voet van het centrum, op het Piazza della Provvidenza. Schuif aan bij het authentieke L'Angolo di Capalbio of het hippe Il Frantoio, dat gevestigd is in een omgebouwde olijfoliepers.

#### Aan de kust

Aan de kust van Capalbio ligt een twaalf kilometer lang zandstrand. Hoewel het hier goed toeven is, vind je de mooiste plekken aan zee iets verderop. De Monte Argentario, een schiereiland dat door twee landtongen is verbonden aan het vasteland, is rijk aan fotogenieke baaien en stranden. Het is hier dan ook wat drukker, maar in het voor- en najaar kun je er nog fijn vakantie vieren. Op weg naar Monte Argentario passeer je het kleurrijke en sfeervolle dorp Orbetello. Eyecatcher hier is de vijftiende-eeuwse windmolen Mulino Spagnolo die midden in het water staat. Ooit stonden er negen exemplaren, die werden gebruikt om graan te malen. Met boten werd het meel vervolgens opgehaald. Dat klinkt niet per se heel handig, maar aanvankelijk werd de kracht van het water gebruikt om het proces in gang te zetten. Pas toen de Spanjaarden de boel overnamen (vandaar de naam), werden de molens voorzien van wieken. Vanaf dat moment konden ze op twee manieren worden aangestuurd.



### Van haven naar haven

Een van de bekendste dorpen op de Monte Argentario is Porto Ercole. In dit gezellige havenplaatsje kun je lekker wandelen en eten. Nabij Porto Ercole liggen twee kastelen: Rocca Spagnola en Forte Santa Caterina. Vanaf beide kastelen heb je een geweldig uitzicht. Boven bij Rocca Spagnola kijk je schitterend uit op de kustlijn achter Porto Ercole en vanaf Forte Santa Caterina zie je de bootjes in de haven van Porto Ercole liggen. Aan de andere kant van het eiland ligt nog een havenplaatsje dat misschien wel leuker is dan Porto Ercole, namelijk Porto Santo Stefano. Onderweg ernaartoe passeer je prachtige plekken, zoals het turkooizen water bij Pozzarello. Als je Santo Stefano binnenrijdt vanaf de SP161 kijk je geweldig uit over de gekleurde huizen die tegen de berg rondom de haven zijn gebouwd. Aan de lange boulevard heb je diverse viskramen, die vers gevangen vis verkopen. Wil je 'm ter plekke in je pasta hebben? Schuif dan aan bij Osteria La Terrazza, waar je spaghetti alle vongole eet met uitzicht op de haven.

### De stranden van Monte Argentario

Monte Argentario heeft een aantal prachtige baaien, maar de mooiste plekken zijn helaas niet makkelijk te bereiken. De volgende baaien kun je alleen per boot of te voet bereiken, maar dan heb je ook wat!



### Cala del Gesso

Cala del Gesso is een schitterende baai met turkooizen water. Er is een klein strandje waar je kunt zonnebaden, maar let op: er zijn hier geen faciliteiten. De weg ernaartoe is ruig en steil, dus niet geschikt voor vakantiegangers met kinderen of die slecht ter been zijn. Bovendien is het er lastig parkeren. Een makkelijkere manier om de baai te bereiken is per boot, die je er voor anker kunt leggen.

### Eten als een koning

Wie een keer wil eten als een koning – maar niet te diep in de buidel wil tasten – moet reserveren bij Dama Dama bij Porto Ercole. Een stijlvol restaurant met uitzicht over de bijbehorende golfbaan en de zee op de achtergrond. Sinds kort is het roer in handen van de gerenommeerde chef Emiliano Lombardelli (die zijn kookkunsten eerder met ons deelde tijdens ons event Little Italy!). Met zijn komst is Dama Dama op weg om misschien wel zijn eerste ster te bemachtigen. Opvallend aan de werkstijl van Emiliano is dat hij niet louter werkt met lokale producten. ‘Natuurlijk, probeer ik zoveel mogelijk uit de omgeving te halen. De olijfolie die we hier gebruiken komt van de bomen die je daar ziet,’ zegt hij wijzend naar een heuvel achter een paar holes. ‘En bij hole 18 produceren we







**SPIAGGIA LUNGA**

Het lange strand Spiaggia Lunga achter Porto Ercole is evenmin makkelijk te bereiken. Je moet stevige schoenen aantrekken om het pad af te dalen. Maar eenmaal beneden kun je wel een bedje en een parasol huren, zodat je op het kiezelstrand heerlijk kunt bijkomen van je trip – zonder hordes toeristen om je heen.



**SLAPEN**

**Argentario Golf Resort & Spa in Porto Ercole €€€**

Vlak bij Porto Ercole bevindt zich het prachtige golf- en sparesort Argentario. Wie niet het schiereiland aan het verkennen is, kan zich hier vermaken met golf (18 holes), fitness, padel en tennis. Als je liever minder actief bent, kun je de dag doorbrengen in de spa of ontspannen aan het buitenzwembad. Je kunt er ook schoonheidsbehandelingen en massages reserveren. Het resort telt twee restaurants: een gezellige bar annex restaurant bij de golfbaan en het gastronomische restaurant Dama Dama. Je kunt overnachten in het hotel of een van de villa's op het terrein. [argentariogolfresortspa.it](http://argentariogolfresortspa.it)

**Agriturismo Macchiabuia in Capalbio €€**

Tussen het dorpje Capalbio en de kust ligt de mooie agriturismo Macchiabuia, omringd door schilderachtige heuvels. In die omgeving is het heerlijk wandelen en fietsen, waarna je aan het zwembad bijkomt met een welverdiende aperitivo. De bovenste verdieping van het landhuis en de voormalige bijgebouwen zijn omgebouwd tot charmante kamers (2-4 personen), met nog de karakteristieke elementen van de boerderij. [macchiabuia.com](http://macchiabuia.com)



**ETEN**

**Il Frantoio in Capalbio**

De voormalige olijfoliepers Il Frantoio is geweldig omgebouwd tot een trendy bar en restaurant. De keuken is geïnspireerd op wat de omgeving biedt, in dit geval wild vlees én vis. Er is ook een vegan menu. De perfecte plek voor een avond lang en gezellig tafelen. *Via Renato Fucini 10, Capalbio*

**L'Angolo di Capalbio in Capalbio**

Dit restaurant aan de voet van Capalbio is typisch Toscaans, qua inrichting en keuken. Veel locals komen hier voor een pizzaatje, maar ook de pasta's zijn erg goed - de picci met wild zwijn en rozemarijn is verrukkelijk. Vraag de bediening om een passende wijn bij je eten. *Piazza della Provvidenza 3, Capalbio*

**La Terrazza di Mattaloni Riccardo in Porto Santo Stefano**

Voor een maaltijd met vis ga je zitten op het terras van Riccardo. Terwijl je uitkijkt over de baai vol boten, eet je verrukkelijke pasta's met verse zeevruchten. *Viale Barellai, Porto Santo Stefano*

**DOEN**

**Giardino dei Tarocchi**

Een beeldentuin met beelden geïnspireerd op Park Güell van Gaudi in Barcelona. Je vindt er 22 beelden, sommige van wel 15 meter hoog, die allen een tarotkaart uitbeelden. *Entree € 12, [ilgiardinodeitarocchi.it](http://ilgiardinodeitarocchi.it)*

**Wijn- en olijfolieproeverij**

Op de typisch Toscaanse boerderij van Macchiabuia produceren ze olijfolie en wijn, die je ter plekke kunt proeven. Bij de olijfolieproeverij (anderhalf uur) hoort een rondleiding door degaard en het proeven van verschillende olies (€ 30 p.p.). De proeverijen worden vergezeld van lokale hapjes. [macchiabuia.com](http://macchiabuia.com)

**REIZEN**

**Afstand Utrecht – Capalbio 1.520 km**

Met de auto rijd je vanaf Utrecht in ongeveer 16 uur naar Capalbio. De dichtstbijzijnde luchthaven is Rome Fiumicino, vanwaar je in anderhalf uur naar Capalbio rijdt. Je kunt er ook voor kiezen om op Rome Ciampino (1 uur en 45 minuten) of Pisa (2 uur en 15 minuten) te vliegen.

