

De smaak van Italië

'Trattoria Da Bruno' is de beste Italiaan van Blaricum. En ver daarbuiten. Geliefd vanwege de pure bereidingswijze van de gerechten, de huisgemaakte ingrediënten en de echte smaak van Italië. De essentie van genieten is de afgelopen tien jaar onveranderd gebleven.

Trattoria Da Bruno: eerlijk en heerlijk eten in het recent vernieuwde restaurant



'Bij Bruno is het fijn. De sfeer is ontspannen, de bediening ook. Het is een Italiaanse huiskamer in Blaricum, waar iedereen kan binnenlopen.' Zo luidde de eerste regels van het artikel dat ik bijna tien jaar geleden schreef over 'Trattoria Da Bruno' aan de Huizerweg, middenin het 'oude dorp' van Blaricum. Wat waren we jong toen en wat weten we het nog goed.

Bruno Giannuzzo en Marijn Snoeying, inmiddels ook een Giannuzzo – ze waren net dertig en nèt niet. Nu zitten we hier weer, aan de vertrouwde, ronde tafel bij het raam en zijn ze net veertig en nèt niet. Inmiddels getrouwd, twee zoons van vier en zes en er werd nog een droom verwezenlijkt. Schuin tegenover het restaurant op het mooiste denkbare plekje openden zij, ook alweer zes jaar geleden, 'Cucina da Bruno', de Italiaanse delicatessenwinkel die er móest komen. Met een terras, heerlijke maaltijden waarmee luie thuis-koks indruk kunnen maken op hun gasten, wijnen, pizza's en catering ('wij verzorgen letterlijk alles'). Het loopt als een trein.

'Die winkel was echt een wens van ons,' vertelt Marijn. 'Wij zijn goed op elkaar ingespeeld – Bruno in de keuken en ik in de bediening. We kunnen samen heel wat aan, maar in het restaurant heb je toch mensen nodig. De winkel kun je op een gegeven moment ook samen doen, met zijn tweetjes.' Even spande het erom: doorgaan met het restaurant of alle aandacht naar de winkel? Want ook daar kun je nu genieten van Italiaanse specialiteiten in een gezellige, informele sfeer. Vooral de pizza's gaan erin als koek.

Belevenis

'Dit is leuk,' zegt Marijn met een ontwepende glimlach. 'Wij delen iets. Tien jaar geleden zaten we hier ook voor een interview. Wij waren net met ons restaurant begonnen en jij met *Exclusief Wonen in het Gooi*. Er is veel gebeurd sindsdien, we zijn in die tijd samen vergroeid met dit dorp. Dat is best bijzonder.'



Nu u dit zo leest, denkt u misschien dat dit een weerzien na vele jaren is, maar niets is minder waar. Als je in een dorp als Blaricum woont ken je iedereen. Er is geen ontkomen aan. En aan de kookkunsten van Bruno en het gastvrouw-schap van Marijn al helemaal niet. We hebben hier de hele kaart gegeten en daarna nog tien keer. En nooit alleen, want al onze vrienden houden van de Italiaanse keuken en van het gevoel dat je ergens meer dan welkom bent. Want daar gaat het om bij Bruno in Blaricum – lekker eten met elkaar. 'Uit eten gaan is in Italië een sociale gebeurtenis,' vertelt Bruno. 'Je kijkt niet op je horloge, maar geniet van alles wat op tafel wordt gezet en van elkaars gezelschap.' Regelmatig gaan Marijn en Bruno 'terug' naar Italië. Zijn moeder is Siciliaans en zijn vader komt uit Puglia. 'Heerlijk, zoals iedereen dan bezig >



De pizza frutti di mare met verse vongole, mosselen, gamba en krokante inktvis. Rechts: een klassieker, de pasta al parmigiano wordt aan tafel bereid.

is. Er wordt panzarotti gemaakt, wijn gedronken en iedereen kletst met elkaar. Voor je het weet zijn er uren verstreken. Daar krijgen wij enorm veel inspiratie van!' Bruno: 'Met elkaar eten is zoveel meer dan het eten alleen, het gaat om het samenzijn, de gezelligheid. Wij willen het onze gasten in het restaurant helemaal naar de zin maken, het moet een belevenis zijn'.

'Toen we de beslissing namen om definitief door te gaan met het restaurant hebben we het roer een beetje omgegooid,' vertelt Marijn. 'In augustus tijdens de Blaricumse kermis zijn wij altijd een paar dagen gesloten. Die tijd hebben we nu gebruikt om het interieur onder handen te nemen – nieuwe inrichting en stoffering, de sfeer aangepast aan de tijd. Er zijn wisselingen geweest in het personeel, ze zijn jonger, en ook de kaart en de wijnkaart zijn vernieuwd.' Bruno: 'Je moet blijven investeren in je restaurant en de producten. Een frisse wind er doorheen, dat moet af en toe. Je wilt je klanten steeds weer verrassen. We hebben een *Menu Traditionnel*, met de bekende Italiaanse klassiekers, een wisselend maandmenu en voor de liefhebbers nu ook exclusieve pizza's, zoals de *Pizza al parmigiano* en de *Pizza frutti di mare* met verse vongole, mosselen, gamba en krokante inktvis. Met de *Pizza Blaricum* hebben we de tweede prijs gewonnen tijdens het Nederlands Kampioenschap Pizzabakken op de Horecava in 2016!'

Huisgemaakt

De kaart weerspiegelt de eerlijke Italiaanse keuken, geen liflafjes, geen gedoe. Gewoon huisgemaakt met verse ingrediënten. 'Dat is waar het

in de Italiaanse keuken om draait: puur en eerlijk,' legt Bruno uit. 'Wij koken zo naturel mogelijk, maar niet meer zoals het mama het vroeger deed – die tijd ligt nu wel achter ons.'

Marijn legt de vernieuwde wijnkaart op tafel, overzichtelijk ingedeeld naar regio en, op de zes duurste wijnen na, nu ook per glas te bestellen. Altijd fijn. Marijn: 'We hebben bij het samenstellen van de kaart de hulp ingeroepen van Alessandro Matrone, een van de beste sommeliers van Nederland. In 2015 was hij winnaar van de *Prix Pommery*, wat hem de titel 'Vinoloog van het Jaar' opleverde.' De kaart vermeldt alleen Italiaanse wijnen, waaronder bekende toppers, maar als gepassioneerd liefhebber laat Alessandro – een rasechte Napolitaan – de gasten van Trattoria da Bruno graag genieten van mooie, onbekende wijnen met een uitstekende prijs-kwaliteit verhouding. Eten is belangrijk, maar in combinatie met de juiste wijn wordt het dubbel genieten. Marijn en Bruno hebben het helder voor ogen: zij willen hun deskundigheid uitdragen, of, zoals Bruno het bescheiden typeert: 'iets meer uitpakken'. Het menu, de wijnkaart, de likeuren en grappa's, de kaart met heerlijke Italiaanse koffie's, het terras en de sfeer – het is allemaal top daar in Blaricum. En het restaurant mag dan een kleine metamorfose hebben ondergaan, maar sommige dingen moet je niet veranderen. Marlon Brando, alias *The Godfather*, ziet er vanaf zijn vertrouwde plek aan de muur nog steeds op toe dat alles gaat zoals hij het gewild zou hebben. <

Trattoria da Bruno | Huizerweg 1 | 1261 AR Blaricum | www.dabruno.nl