

ZOMER 2016 / CITYTRIP

Lijkt Rome u de ideale citytripbestemming, maar schrikken de grootte en chaos van de stad u af? Een zomer lang rapporteert Knack Weekend vanuit de kleinere zustersteden van Europa. Plaatsen die in beweging zijn en een intiemere versie vormen van de drukbezochte hoofdsteden.



Vanuit het Forte di Belvedere kijkt *De man die de sterren dirigeert* van Jan Fabre uit over de Duomo en het historische centrum.

FIRENZE

DE NIEUWE RENAISSANCE

Het is niet evident om hip en vernieuwend te zijn in Firenze, bakermat van de renaissance. Toch laat een golf van jonge Italiaanse ondernemers momenteel een frisse wind waaien door een van Europa's bekendste cultuursteden. Hun doel: Firenze de 21ste eeuw inleiden.

Tekst Elke Lahousse & Foto's Lieven Bulckens



Firenze, Firenze, woon jij nog altijd in Firenze?" Wie zich durft te settelen in de hoofdstad van Toscane krijgt de vraag voortdurend gesteld van andere Italianen, landgenoten die al lang verkast zijn naar het grotere Rome, of het modieuzere Milaan en maar niet lijken te begrijpen waarom iemand in een openluchtmuseum als Firenze wil blijven wonen.

De Florentijnen trekken het zich weinig aan. Natuurlijk lopen de ruim dertien miljoen toeristen die zich jaarlijks een weg banen van de Ponte Vecchio langs het Palazzo Vecchio naar het Uffizi-museum en de Duomo hen vaak in de weg. Uiteraard zijn ze het moe om voortdurend herinnerd te worden aan wat historische figuren als Leonardo da Vinci en Michelangelo vijfhonderd jaar geleden voor Firenze betekenden. Maar dat is voor hen geen reden om weg te vluchten.

Sterker nog: een jonge generatie inwoners gelooft net dat de stad aan de Arno vandaag opnieuw aan een kleine revival bezig is en terug heel wat aspirant-artiesten, gedreven ondernemers en getalenteerde architecten aantrekt. Zij proberen Firenze te verjongen en vernieuwen, met creatieve start-ups, trendy bars en authentieke shops.

VERLEDEN AFSCHUDDEN

"Ik geloof dat Firenze aan zijn tweede renaissance bezig is", zegt de jonge chef Simone Cipriani. "Vooral aan de overkant van de rivier, in de bruisende wijk Oltrarno, zie ik de laatste jaren moderne winkels openen die mikken op een internationaal publiek, en toffe bars en restaurants waar geen klassieke tagliatelle of pizza's op het menu staan, wel alternatieve gerechten. In steden als New York of Parijs is die trend al jaren aan de gang, maar in Firenze is het niet gemakkelijk om het gewicht van het verleden van je af te schudden en vernieuwend te zijn. Toeristen komen niet naar hier voor de moderne keuken of originele conceptstores."

Aspirant-artiesten, gedreven ondernemers en talentvolle architecten proberen Firenze te verjongen en vernieuwen

Een van Cipriani's favoriete bars is het mooi ingerichte Ditta Artigianale in Via dei Neri, dat in 2013 opende. Er worden internationale gerechten geserveerd, frisse cocktails en een grote selectie thee en koffie. Eind september lanceert de chef een eigen ambitieus project: Essenziale. "Het wordt een restaurant waar de chefs ook opgeleid zullen worden om op te dienen, en de obers ook achter het fornuis zullen staan", zegt Cipriani. "Ik geloof dat wanneer een kok ook de zaal bedient en een kelner ook kan koken, ze allebei met meer passie en kennis hun job doen, wat ze ook zullen uitstralen naar de klanten."

De naam van het restaurant verwijst naar Cipriani's filosofie: bij Essenziale zul je enkel vinden wat echt essentieel is voor een geslaagde, lekkere avond op restaurant. Geen nutteloze tierlantijntjes in het interieur, geen overbodige ingrediënten op je bord. "Alleen wat van wezenlijk belang is, halen we in huis en in ons laboratorium zullen we voortdurend experimenteren met nieuwe gerechten en kooktechnieken. Dit project is mijn levensdroom. Nu hopen dat de toeristen het ook zullen appreciëren."

WEETJES

- **Aantal inwoners:** zo'n 382.000
- **Typisch streekgerecht:** ribollita, de bekendste maaltijdsoep van Toscane
- **Zomerweer:** min. 17°C, max. 31°C

Een bloemenwinkel, brunchplek, interieurshop én restaurant onder één dak, dat is dan weer de ambitie van Angelo Cavaliere. In juni 2015 openden hij en zijn team La Ménagère, in een gigantisch gebouw waar voordien een van Firenzes oudste huishoudwinkels zat. "Een conceptrestaurant", noemt Cavaliere het. "Firenze telt veel restaurants en bars, maar de stad miste een conceptueel project als dit." Dat er nood aan is, bewijzen de bezoekers: van het eerste ontbijt om halfacht 's morgens tot de optredens die na middernacht in de kelder plaatsvinden, wordt het pand bevolkt door locals en toeristen. Alle mensen die er werken, van de receptioniste tot de bloemiste en de taartjeschef, lopen er met de glimlach rond, blij dat ze mogen meebouwen aan de toekomst van Firenze.

Op de Via di Mezzo, in een huis met een paarse etalage, heeft de Amerikaanse juweelontwerpster Sara Amrhein een eigen studio, waar ze haar opvallende juwelen verkoopt. Omdat ze merkte dat heel wat jonge ontwerpers in de stad een eigen zaak oprichtten, een atelier zochten, of een klankbord, richtte ze drie jaar geleden samen met de Amerikaanse Anna Rose het collectief Creative People in Florence op. "Het is een internationale groep van artiesten die met elkaar samenwerken en de hedendaagse creatieve scene in Firenze willen promoten. We organiseren tentoonstellingen en studiobezoeken, en komen regelmatig samen om elkaars werk te bediscussiëren over een glas wijn. Ik merk dat heel wat Florentijnen op een punt zijn beland waarop ze vooruit durven te kijken en het intense verleden van de stad hen niet langer afremt, maar inspireert."

ALTERNATIEVE STADSKAART

"De toekomst van Firenze ligt vooral in handen van de toeristen", nuanceert Filippo Anzalone, die na zijn buitenlandse studies vlak bij Ponte Vecchio conceptstore Bjørk opende, met een interessante selectie van internationale modelabels, accessoires en nichemagazines. "Als de toeristen open-minded zijn en nieuwsgierig naar het moderne Firenze, dan kan er de →

VERSGEPERST

Verse sappen en salades bij Amblé.



ONTMOETINGSPLEK

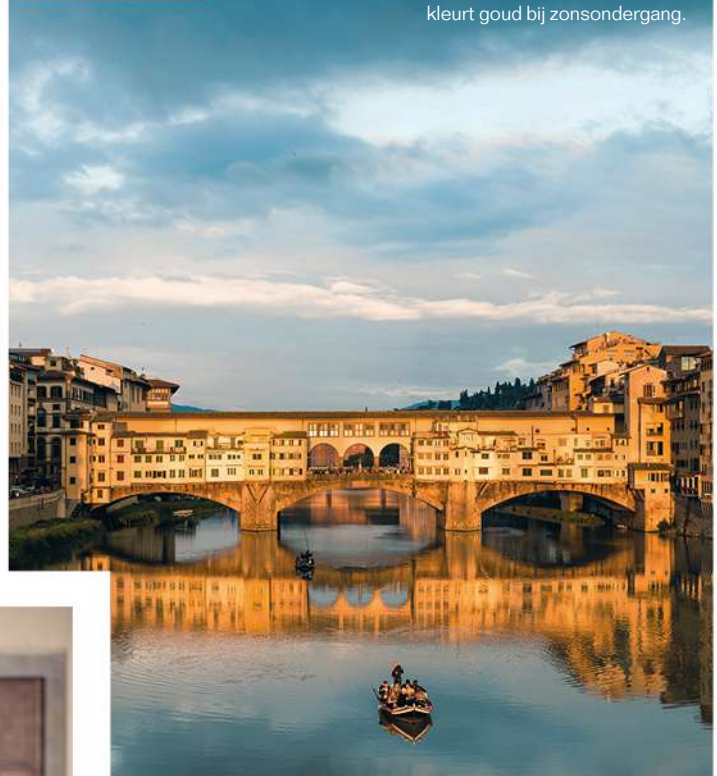
La Ménagère: bloemenwinkel, interieurshop én restaurant.



JONGE CHEF
Chef Simone Cipriani
in bar Ditta Artigianale.



DINEREN
Bij Gurdulù,
een aanrader.



MAGIC HOUR
De Ponte Vecchio over de Arno
kleurt goud bij zonsondergang.



KUIEREN
Over het gezellige
Piazza Santo Spirito.



GEZOND
Carduccio: organisch,
vegetarisch en
seizoengebonden.

JUWELEN

Sara Amrhein, van Creative People in Florence, in haar etalage.



CONCEPTSTORE

Bjørk: mode, magazines en accessoires.



STADSMAGAZINE
Helen Farell,
hoofdredacteur van
The Florentine.

RUSTPLEKJE
De rozentuin, met
uitzicht over de
stadsdaken.



PANORAMA
Turen over de stad, vanaf Piazza Michelangelo.

KUNST
Werk van Szymon
Oltarzewski, bij
galerie Aria.





komende vijf jaar veel veranderen. Willen ze dat niet, dan zal de stad in het verleden blijven leven.”

Om ervoor te zorgen dat bezoekers hun weg vinden naar het ‘ongewone’ Firenze, bestaat er een stadskaart waar alle moderne bars, galleries en boetieks, zoals Bjørk, op aangeduid staan. De kaart draagt de naam Unusual Florence en is bedacht door Irene Zarrilli, uitbaatster van modeboetiek Nadine. “Toeristen vroegen me vaak of ik hen geen leuke, verrassende plekken kon aanraden. Zo kwam ik op het idee om een alternatieve stadskaart uit te geven die je de weg toont naar het gezellige vegetarische restaurant Brac, het atelier van de Florentijnse modeontwerper Michele Chiocciolini, of kunstgalerij Aria, versholten in de mooie tuin Rosselli del Turco. De stadskaart is gratis en is verkrijgbaar in alle deelnemende zaken.”

De Britse Helen Farrell, hoofdredacteur van het Engelstalige stadsmagazine *The Florentine*, woont al vijftien jaar in Firenze en ziet de metamorfose van de stad graag gebeuren. “Firenze verrijkt mijn leven met een schoonheid die ik in het Verenigd Koninkrijk niet terugvind. Ik hou van de prachtige bibliotheken hier, van de roze lucht bij zonsondergang en hoe het avondlicht dan danst op de rivier. Ik hou van de lokale bar om de hoek van onze redactie, waar ik elke ochtend een espresso haal en ’s avonds afrond met *aperitivo*. Ik hou ervan dat alles op wandelafstand ligt – in tegenstelling tot het dagelijkse leven in Rome – en ik vind het geweldig dat Italianen hun stem verheffen en met hun handen spreken als ze ergens enthousiast over zijn. En ik zie veel gebeuren om enthousiast over te zijn.”

Adressenboek

RESTAURANTS

- **Gurdulù**: verfijnde gerechten, met Italiaanse en Albanese invloeden, in een warm decor.
- **Essenziale**: chef Simone Cipriani biedt zijn gasten alles wat essentieel is voor een geslaagde avond.
- **Brac**: koffie, taart, vegetarische gerechten en een bibliotheek met boeken over hedendaagse kunst.
- Proeven van de traditionele Florentijnse keuken? **Cibreo**, **La Casalinga** en **Alla Vecchia Bettola** zijn drie restaurants waar het gezellig, lekker en heel Italiaans is.
- Mag het iets meer zijn? **Ora D’Aria** heeft één Michelinster.

CAFÉS & BARS

- **La Ménagère**: een bloemenwinkel, brunchplek, interieurshop én restaurant onder één dak.
- **Ditta Artigianale**: moderne gerechten en cocktails in een seventiesinterieur.
- **Andersen**: iced coffees, pistachemuffins en versgeperste sappen.
- **Amblé**: sandwiches en smoothies gemaakt van kwaliteitsvolle ingrediënten. Alle meubels in het interieur zijn bovendien te koop.
- **Carduccio**: een voornamelijk vegetarisch en veganistisch menu in een sfeervol kader.

NIET TE MISSEN

- Tot 2 oktober loopt de tentoonstelling **Spiritual Guards**, met zestig bronzen werken van landgenoot Jan Fabre, in het Forte di Belvedere, Palazzo Vecchio en op Piazza della Signoria.
- **Piazza Santo Spirito**: sfeervol plein in de levendige Oltrarno-wijk, gekend voor zijn bars, restaurants en straatoptredens in de schaduw van de Santo Spirito-kerk.
- Een **prachtig uitzicht** over de stad en de Arno heb je vanaf het drukbezochte Piazza Michelangelo, maar de nabijgelegen rozentuin, Giardino delle rose, is sfeervoller en intiemer, en biedt een even mooi uitzicht.

SHOPPEN

- **Bjørk**: een conceptstore met een selectie jonge, internationale mode-labels, voor mannen en vrouwen, naast een zorgvuldig gekozen aanbod niche-magazines en kunstboeken.
- **Boutique Nadine**: mode en accessoires van jonge Italiaanse ontwerpers, plus een selectie vintagestuks en interieurspullen. Vestigingen op twee verschillende plekken in de stad.
- **Michele Chiocciolini**: in zijn studio in het hart van Firenze verkoopt de Florentijnse modeontwerper zijn collectie kleren en accessoires.
- **Florence Factory**: dertig Florentijnse artisans en ontwerpers verkopen hun werk, van keramiek tot notaboekjes, in een kleine shop gelegen in Hotel Lucchesi aan de Arno.

TUINEN

- **Giardino dell’orticultura**: gelegen net buiten het centrum, met een grote serre uit 1880, een bloemenmarkt en tijdens de zomer avondconcerten.
- **Bardini-tuinen**: de ideale schuilplek voor wie de stadsdrukke even wil ontvluchten, met verborgen standbeelden en een prachtig terras, vlak bij de Arno.

HEEN EN TERUG

- We boekten deze trip met expedia.be, het grootste online reisbureau. Uit het ruime aanbod hotels en vluchten, bij diverse maatschappijen, kozen we een verblijf van drie nachten in 4-sterrenhotel Albani Firenze. Door vlucht en hotel samen te boeken, en niet afzonderlijk, kun je bij Expedia tot achttien procent besparen op je reiskosten. Ook handig: de Expedia-reisapp informeert je over nieuwtjes of eventuele wijzigingen van je vlucht, hotel of bestemming.