



# Alec Vuijlsteke

WEBSITE

## [Projects.]

- [Home](#)
- [Bio](#)
- [Projects](#)
- [Links](#)



### PER CHI VIVE PER MANGIARE...

Amici Academiae Belgicae Romae - Nieuwsbrief van de vrienden van de Belgische Academie te Rome / Bulletin des amis de l'Académie belge de Rome, III, 2001, 1.

Over de stad Rome en het land Italië is natuurlijk een totaal onoverzichtelijke massa informatie aanwezig op het world wide web. Van welk weer het in Rome op dit moment is tot de internationale hondenshow die in 1993 te Rome plaatsvond. Laat ons misschien beginnen waar we moeten beginnen: la cucina italiana!

Slow Food (<http://www.slowfood.it/>) werd in 1986 als een Italiaanse - en inmiddels mondiale- organisatie gesticht. De organisatie met de slak als symbool omschrijft zich als een movimento per la tutela del diritto al piacere en heeft al meer dan 60.000 leden (waarvan de helft in Italië). Het geeft een tijdschrift uit in 5 talen, Slow, messaggero di gusto e cultura. In tegenstelling tot de alom gekende en door velen verguisde fast food, wil Slow Food typische producten en gastronomische gebruiken in de wereld behouden en, sterker zelfs, ze voor uitsterven behoeden. Men kan zich gratis lid maken van de organisatie via de website en zo de volledige lijst consulteren van alle restaurants en handelszaken die in Rome of elders in Italië volgens het Slow Food-principe werken. Handig is dat bij de restaurants een uitgebreide beschrijving is opgenomen alsook een vermelding van de prijs (en die is niet altijd goedkoop). Een paar voorbeelden in Rome: de ambachtelijke gelateria San Crispino vlakbij de Trevifontein, bakkerij Il forno del ghetto of nog Tazza d'oro bij het Pantheon. In Rome zijn er voor de liefhebbers aan de hand van deze website nog tientallen andere ontdekkingen te doen...

Omdat het wel eens gebeurt dat de nonna in het ziekenhuis ligt, is er voor de ragazze/i een handige website: <http://www.infrigo.com/>. Na invoer van hetgeen men in de frigo aantreft, produceert de website een authentiek (?) Italiaans recept! Op een fornuis van <http://www.smeg.it/> wordt dit ook een authentiek Italiaanse designbelevens.

De werelberoemde Italiaanse espresso! Naar aanleiding van een succesvol sinterklaarsfeest in 1999 georganiseerd in de Academia Belgica, werd door de toenmalige residenten besloten met een deel van de winst een authentieke Pavoni espressomachine aan te kopen voor de gemeenschappelijke keuken. De Alfa Romeo van de koffiemachines! Op [www.kazys.net/pavoni](http://www.kazys.net/pavoni) komt u alles te weten over dit prachtig toestel, [www.lapavoni.it](http://www.lapavoni.it) is de officiële website.

Indien u van plan bent om de toprestaurants van Rome uit te proberen, dan kan u niet om de befaamde [Gamber Rosso-gids](#) heen. Ideaal trouwens om te checken welke van uw lievelingsrestaurants punten hebben verloren. Wie wil weten wie de 1° Campionato Nazionale di Pizza gewonnen heeft, kijkt best op <http://www.pizza.it/>. Trouwens, de winnaar van het recentste kampioenschap Re dei Pizzaioli is geen Italiaan maar een...Japanner: Takeshi Morita, 27 jaar.

Città Invisibile kwam destijds uit als een speciale Roma C'è-gids voor het ontdekken van exotisch Rome. Deze gids is ideaal voor wie wil weten wat Rome aan Indische, Afrikaanse, Thaise, Vietnamese, Japanse, Latijns-Amerikaanse en Arabische restaurants en winkels te bieden heeft! Verbazend is wel dat Rome slechts een (1) Grieks restaurant telt! Dat bovendien op niets trekt ook. In diezelfde virtuele gids is bovendien heel wat informatie opgenomen over de aanwezigheid van deze grote migrantengemeenschappen in Rome.

Ook de moeite waard om eens te bekijken is ook de website van de Toscaanse Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione nel settore Agricolo-forestale ([www.arsia.toscana.it/antichimestieri/](http://www.arsia.toscana.it/antichimestieri/)). Deze organisatie wil met de steun van de Regione Toscana het lokale landbouw- en voedselpatrimonium valoriseren en in stand houden. De website bevat een ware catalogus van Toscaanse landbouwbedrijven die nog steeds traditionele werkwijzen in stand houden.