



## AAN TAFEL

Misschien vraagt u zich af wat mij bezielt om in deze rubriek over een snackbar te schrijven? Je kunt de vraag ook omkeren: wat bezielt culinaire schrijvers om het alleen over restaurants te hebben? Mensen zoeken in hun eetgewoonten alsmaar meer gemak en snelheid, de trend gaat duidelijk in de richting van wat men in het Engels zo treffend convenience food noemt.

Het succes van voorgesneden, voorgewassen en voorgekookte groenten en van kant-en-klaarmaaltijden spreekt voor zich. Maar wie snackbar zegt, denkt al gauw aan wakke broodjes, calorieën, onfrisse groenten en vette sausen. Die dingen kunnen mij evenmin bekoren. De laatste jaren is het inzicht gegroeid dat er weleens een markt zou kunnen zijn voor snackbars die lekkere, verse en gevarieerde voeding aanbieden.

In het centrum van Leuven - schuin tegenover Elsen, een van de beste kaasaffineurs van dit land - kun je sinds kort terecht in Zoff, dat zich een catchy Italian bar noemt. De inrichting is van het hippere genre, de eigenaar is effectief een Italiaan: Massimiliano „Max“ Ciofi, vijfendertig jaar, de zoon van een gastarbeider die in de Limburgse mijnen kwam werken. Op de spijs- en wijnkaart is het al Italië wat de klok slaat (op enkele dranken na, waaronder onvermijdelijk - dit is een studentenstad - Belgische bieren).

Verwacht hier geen menu's met voor-, hoofd- en nagerecht. De snacks, sandwiches en salades die je kunt krijgen, zijn wel van het betere soort.

Vooreerst is er een reeks piadina's, een soort sandwich op basis van piada, een huisgemaakt brood dat een specialiteit is van de streek rond Rimini. Het beleg gaat van Nutella met banana over lamsgehakt met Italiaanse kruiden tot truffeltapenade met champignons, taleggio (kaas), ui en look. De prijzen gaan van 3,5 tot 7 euro.

De bekende panini - warme gegrilde broodjes - zijn ook present, met eveneens een waaier aan mogelijk beleg: van de eenvoudige parmaham met olijfolie en Italiaanse kruiden over verschillende soorten Italiaanse vleeswaren, kazen en groenten tot een luxueuze gerookte zalm met courgette, radicchio, rucola en citroen (prijzen van 2,5 tot 7,5 euro). Italiaans is ook de heerlijke bruschetta, geroosterd brood ingewreven met tomaat en look, opnieuw verkrijgbaar met gevarieerd beleg en een slaatje.

In gezelschap wordt het aanbevolen Il tagliere di Max te nemen, een „snijplank met het beste wat Zoff te bieden heeft". Het leek mij een goede formule om te zien of het eten even catchy is als de bar. Voor 14,90 euro (per persoon) krijg je een feestelijk assortiment van Italiaanse charcuterie, kazen, groenten en hapjes die met aandacht en kennis van zaken gekozen zijn. Eén portie per twee personen is ruim voldoende voor een lunch.

Niet uit honger, maar puur omdat de plicht riep, proefde ik nog van een panino Flaminio, met spianata romana (een salami), pikante provolone (een kaas), rucola en tomaat (4,50 euro). Ook een kleine pizza met tomaat, gorgonzola en artisjok kon mij bekoren (5 euro).

De lunch voor vier personen kostte 75 euro - weliswaar zonder wijn, hoewel die hier per glas verkrijgbaar is, maar 's middags verkiest een mens al eens water. Een keuze uit verschillende Italiaanse koffies was daarentegen moeilijk te weerstaan.

Bij Zoff kun je ook terecht voor een ontbijt, zelfs - indien gewenst - met schuimende prosecco, een toast van zalm en kaviaar en een oester. Bijzonder catchy om de dag te beginnen.

**Quotering prijs/kwaliteit: 3 bordjes (goede prijs-kwaliteitverhouding)**