



## Aperitivo in Leuven

### ODE AAN VOETBALHELD DINO ZOFF

Leuven wordt wel eens vergeten als doel voor een citytrip. Deze studentenstad heeft echter meer te bieden dan een bezoek aan de brouwerij van Stella Artois. Dat blijkt reeds bij aankomst in het vernieuwde station en het prachtig gerestaureerde stationsplein met mooie terrassen. Het stadsbestuur heeft er alles aan gedaan om vanaf de Bondgenotenlaan de verschillende winkelstraten verkeersluw of volledig verkeersvrij te maken.

Alleen al de universitaire bibliotheek, het Groot Begijnhof, het prachtige stadhuis en de Sint Peterskerk zijn reeds een bezoek waard. Midden in het oude centrum rond de Grote en Oude Markt en in een van de winkelstraten (Mechelsestraat) heeft een origineel Italiaans concept het daglicht gezien. Bar Zoff noemt zichzelf geen restaurant maar een 'catchy Italian bar'.

Voor Massimiliano 'Max' Ciofi, 35 jaar oud en zoon van een Italiaanse gastarbeider die in de Belgisch Limburgse kolenmijnen werkte, is dit niet zijn eerste project. Al eerder was hij betrokken bij de opening van de vele Italiaanse bars, lunchrooms en restaurants die Leuven rijk is. Maar met Bar Zoff wil hij een droom verwezenlijken.

Alles draait hier om Dino Zoff, de legendarische keeper van het Italiaanse nationale elftal dat in 1982 wereldkampioen werd. De hele inrichting met bar, toog en salon ademen de sfeer van de jaren tachtig. Ook de gerechten verwijzen naar de legendarische voetballers en voetbalploegen. Grote foto's tonen fragmenten uit de films van Fellini en ook Sophia Loren ontbreekt niet.

In tijden dat de tapasbars als paddestoelen uit de grond schieten, herinnert Max zijn publiek eraan dat Italië sinds lang een traditie heeft van hapjes, namelijk *stuzzichini* (prijzen van € 3,50 tot € 5). We proefden ze allemaal, zoals *frico* - gegrilde groenten *sott'olio* - en *arancino*, een rijstbol met mozzarella en groenten. Daarna lieten we ons nog verleiden door enkele *bruschette* (alle met een kleine Italiaanse salade opgediend), met prijzen van € 4,50 tot € 6,50.

We zullen nooit het hapje 'Milan' vergeten met *salsa tartufata* met een geweldig aroma, boschampignons en Italiaanse kruiden. Doordat de bruschette allemaal worden opgediend met een slaatje wordt het bij

een keuze van enkele hapjes al snel een hele maaltijd. Bestel dus zoals de Italianen doen. Laat maar wat komen en kijk dan of je nog trek hebt om nog meer te bestellen. Zoff biedt ook een uitgebreide keuze aan broodjes uit zijn *paninoteca* (€ 2,50 - € 7,50). Starten kan met *bollitici* (bubbels) zoals een Lambrusco (€ 3 per glas) en daarnaast is er een originele keuze van wijnen uit onder andere Puglia en Sicilië. Tussen 17 en 19 uur biedt Zoff de gelegenheid om voordat je ergens uitgebreid gaat tafelen, hier binnen te vallen voor een echte Italiaans *aperitivo* met daarbij gratis fingerfood dat je kunt uitzoeken bij het uitgebreide buffet.

Zoff is geen pastahuis of klassiek Italiaans restaurant, geen eetgelegenheid om 's avonds te dineren (ze sluiten om 20 uur), maar wel een uitstekende plek waar men kan ontbijten, 's middags verfijnde hapjes kan eten of 's avonds van een aperitief kan genieten om in de stemming te komen. En dit alles voor een redelijke prijs in een bijzondere ambiance. Vergeet bij het velaten van Bar Zoff niet om even binnen te lopen bij kaaswinkel Elsen (recht er tegenover), een van de beste kaaswinkels van België. [Rk]



Zoff, Mechelsestraat 25, 3000 Leuven, +32 (0)16 297510.  
Open van maandag t/m zaterdag van 9-20 uur.