



Bij Casa Cucina schijnt ook in de winter de zon, een Italiaanse dan nog wel. Het is een nieuw kookconcept, gestart door een Mechelse met Italiaanse roots. In haar eigen keuken leert Isabella Cozzi amateurkoks de fijne kneepjes van bereidingen uit Ligurië en Lazio.

Casa Cucina

"Mijn kookpassie bestaat al jaren", begint ze haar culinair verhaal. "Mijn man en vader zijn Italianen. Ik begon met de Italiaanse recepten uit mijn jeugd te experimenteren. Door de goede reacties van vrienden en familie – die proefkonijn moesten zijn – besloot ik met kooklessen te beginnen." Sinds augustus geeft Isabella Cozzi één keer per maand een les. "Alles in de Italiaanse keuken heeft te maken met het gebruik van kruiden. Hoe zuidelijker – richting Lazio en daaronder – hoe pittiger en pikanter. Hoe dichterbij de Alpen, hoe romiger de streekgerechten zijn." Cozzi combineert beide keukens. Belgen en Italianen zijn gekend om hun Bourgondische eetcultuur, maar er zijn verschillen. "Belgen tafelen lang na, terwijl Italianen gewoon lang tafelen. Dat kan uren duren", legt ze uit. Ook tijdens de feestdagen is eten

belangrijk voor de Italianen en vaak symbolisch geladen. "In mijn volgende les, op 11 december, ga ik daar dieper op in", vertelt Isabella. "Linzen bijvoorbeeld staan voor geldelijk geluk, de granaatappel voor gezondheid." Bij Casa Cucina ligt de nadruk op eenvoudig eten in een gezellige sfeer. "Ik ontvang graag mensen thuis, ze moeten zich amuseren. Dit is ook zo tijdens mijn lessen." Dat de Mechelaars er wel pap – of is het pasta? – van lusten, is zeker. "Al vanaf de eerste les kon ik op een uitgebreid klantenbestand rekenen, ik heb zelfs al lessen moeten herhalen", aldus nog Isabella Cozzi. Tegen zomer 2008 komt er ook een kookboek uit.

• Casa Cucina, Jeanne Hellemans-
straat 11, Mechelen.
Meer info : www.casacucina.net –
info@casacucina.net.