



Nicky Pellegrino

Kookschool d'Amore

Een heerlijk zomerboek voor alle fans van
Jill Mansell en Santa Montefiore



Nicky Pellegrino

Kookschool d'Amore

De Fontein

Zeg me wat je eet, dan zeg ik je wie je bent.

Jean Anthelme Brillat-Savarin

Food of Love

Luca Amore denkt dat hij wel weet hoe de komende acht dagen zullen verlopen, met een of meer kleine verschillen. Alles gaat namelijk meestal zoals hij dat wil.

Op dit moment zorgt hij ervoor dat alles in zijn keuken precies zo is als het moet zijn. Het menu van de eerste dag staat op het schoolbord en aan de haken ernaast hangen vier schone schorten. De borden zijn op elkaar gestapeld, het bestek en de steelpannen glanzen. Hij heeft de houten planken geboend waarop het deeg wordt geknead en uitgerold, als welkom een schaal amandelen klaargezet en de luiken opengegooid om het uitzicht te tonen.

Luca's familie kookt al generaties in deze keuken in het huis boven aan de steilste trap van Favio. Het uitzicht is al heel lang amper veranderd: roze en goudgele gebouwen op de rotsachtige uitlopers van de heuvel, met de kathedraal in hun midden, wasgoed wappert boven de terrassen en dadelpalmen reiken naar de hemel.

Luca geniet al sinds zijn vroege jeugd van dit uitzicht. Zijn grootouders woonden in dit huis en zijn moeder bracht hem hier vaak naartoe. Dan bleef ze staan op de trap en klaagde elke keer weer.

Nu zijn zijn grootouders overleden en is dit huis van hem.

Eerst dacht Luca dat hij hier zou gaan wonen in plaats van in het huis van zijn moeder. Hij begon met de renovatie, verving gebarsten tegels en bracht een nieuwe laag verf aan op de muren.

De keuken was de reden dat hij daarmee ophield. Met elke kleine verandering die hij aanbracht, had hij het gevoel dat hij een beetje meer kwijtraakte van de Amore-vrouwen die hier waren geweest. De moderne zespitskookplaat, het lange granieten aanrecht, zelfs de eettafel die hij had afgekrabd en opgeknapt; al die dingen gaven hem voldoening, maar verbraken ook zijn band met het verleden.

Zijn nonna, ontelbare oudtantes en verre nichten; in enkele van zijn fijnste herinneringen waren ze hier bij elkaar, kneedden deeg met koele, kundige handen; luidruchtige, mollige vrouwen die altijd wel ergens over kibbelden, over het beste recept voor een *pasta al forno* of over een al bijna vergeten sneer. Zij hadden deze keuken volledig gevuld.

Tot het allerlaatst had zijn nonna graag gekookt, oud en kromgebogen, maar nog steeds in staat verrukkelijk ruikende gerechten klaar te maken. Luca miste haar en de anderen. Terwijl hij het vertrek moderniseerde en al het vertrouwde verving of opnieuw vormgaf, zocht hij naar een manier om zijn herinneringen aan hen op te frissen.

Luca leidt nu al meer dan tien jaar de Food of Love Cookery School. Zijn gasten komen uit de hele wereld om de gerechten van zijn nonna klaar te maken, gekruid met saffraan en kaneel of op smaak gebracht met de chocolade waar Favio om bekendstaat. Luca leert hun de belangrijkste dingen: hoe je goede olijfolie van slechte moet onderscheiden en hoe je het verschil herkent tussen nep-*gelato* en echt ijs.

In de voorzomer neemt hij hen mee om kappertjes te verzamelen van de wilde struiken die op de rotsachtige muren van het stadje groeien. Ze proeven de plaatselijke Nero d'Avola-wijn en

caciocavallo-kaas. 's Ochtends gaan ze naar de markt en kopen sardines of zoete Pachino-tomaten, en elke nacht slapen ze in het prachtige oude huis van de familie Amore.

Het programma kan per seizoen verschillen, maar elke cursus is vrijwel identiek. Mensen komen bij elkaar, er wordt eten klaargemaakt en er ontstaan vriendschappen. Op warme avonden zitten ze buiten op het terras en delen limoncello en levensverhalen. Ze vermaken zich goed, ze lachen.

Dan, op de laatste dag, worden de koffers gepakt, afscheidswaarden geschreven in het gastenboek en beloftes gedaan om contact te houden. Ongeveer een week later arriveren een heleboel bedankkaarten, vaak ook e-mails met foto's van de gerechten die ze thuis hebben nagemaakt. Maar al gauw komen er geen berichtjes meer en heeft Luca het te druk met zijn volgende groep gasten om dat erg te vinden.

In de loop der jaren zijn veel van zijn gasten uit zijn herinnering verdwenen. Hij kan geen namen meer plaatsen bij de gezichten in zijn fotoalbum. Degenen die hem bijblijven zijn vaak de klagers of de gasten met een voedselintolerantie waardoor hij ingewikkelde menu's moet samenstellen. Of degenen die kibbelen en drama's veroorzaken, hun handtas of hoed kwijtraken of last van hun hart denken te hebben, wat uiteindelijk indigestie blijkt te zijn.

Luca houdt van zijn werk. Hij is gek op koken en hij vindt het altijd fijn nieuwe mensen te ontmoeten. Maar het is ook heerlijk als iedereen weer weg is en hij alleen achterblijft. Hij geniet van ochtenden als deze, als het huis leeg is. Zodra hij alles weer op orde heeft gebracht, maakt hij als er genoeg tijd voor is graag een paar *cavatelli* alleen voor zichzelf. Hij voelt het deeg onder zijn vingers en drukt de vorm van pastaschelpjes op het houten werkblad zoals zijn oma het hem heeft geleerd.

Vandaag is daar geen gelegenheid voor. De nieuwe gasten ko-

men straks, vier stuks, allemaal vrouwen. Luca controleert zijn aantekeningen en prent hun namen in zijn hoofd. Uit Engeland komen Moll, die zegt dat ze gek is op eten, en Tricia, die advocaat is. Uit Amerika komt Valerie, de oudste. En helemaal uit Australië komt Poppy, die zegt dat ze nog nooit in Italië is geweest en alles zal eten, behalve slachtafval.

Luca gaat ervan uit dat de nieuwe groep op alle andere groepen zal lijken. Toch realiseert hij zich heel goed dat er dingen zijn die hij niet kan afleiden uit de formulieren die ze hebben ingevuld. Hij weet niet precies hoeveel ervaring ze met koken hebben, of ze al weten dat ze deeg met de muis van hun hand moeten kneden tot het stevig genoeg is, of ze een gezonde eetlust hebben of zich druk maken om hun lijn, of ze tijdens het avondeten één glaasje wijn of een hele fles zullen drinken.

Bij deze groep spelen andere, belangrijkere zaken, maar dat weet Luca nog niet. Op dit moment staan ze alle vier bij een bagageband op vliegveld Catania. Moll, Tricia, Valerie en Poppy. Het volgende weet Luca nog niet van hen: een van hen heeft een geheim. Een ander hoopt opnieuw de liefde te vinden. Weer een ander wil wanhopig graag aan haar leven ontsnappen en de laatste is daar al in geslaagd.

Als hij het mineraalwater klaarzet, een fles prosecco en vijf glazen, heeft hij nog geen idee hoe volkomen deze kookcursus zal verschillen van alle andere cursussen die hij heeft gegeven... en dat zijn leven er totaal door zal veranderen.

Welkom bij de Food of Love Cookery School in het prachtige barokke stadje Favio in het zuiden van Sicilië. Alsjeblieft, je schort, je *cavatelli*-plank, je kaarten en je programma. Maak je geen zorgen, je hoeft geen aantekeningen te maken, want na afloop krijg je alle recepten. Ontspan je maar en geniet ervan. Je vakantie gaat beginnen...

Poppy

Dit wordt een avontuur, het eerste van vele, hoop ik. Tot nu toe heb ik weinig avonturen beleefd, doordat ik het druk had met alles te doen wat ik moest doen en niet met wat ik écht wilde doen. Maar nu gaat dat veranderen, nu ben ik aan de beurt.

Waarom ik hiernaartoe wilde? Nou, de familie van mijn vader komt van Sicilië. Mijn opa is daar als kind weggegaan, maar hij is zijn accent nooit kwijtgeraakt, net zomin als zijn liefde voor de gekruide worst die hij ons als kind altijd wilde opdringen. Hij is geboren op Ortygia, een eilandje waar we volgens mij op de vierde dag naartoe gaan. O ja, ik wilde al heel lang heel graag naar Sicilië, maar het is zo'n lange, dure vlucht vanuit Australië en, nou ja, Brendan wilde niet.

Brendan is mijn ex-man; drie maanden geleden kwam onze scheiding erdoor. Het is allemaal heel vriendschappelijk gegaan. Ik deed net alsof ik verdrietig was, omdat hij dat leek te verwachten, maar eerlijk gezegd had ik er geen moeite mee. We hebben geen kinderen, zelfs geen kat. Het huis was snel verkocht, we hebben onze spullen, ons spaargeld en onze aandelen verdeeld... Onze scheiding was al even weinig opwindend als ons huwelijk. We zijn tien jaar samen geweest en al die tijd ben ik nooit ergens in mijn eentje naartoe gegaan. Ik ben wel een beetje zenuwach-

tig, eerlijk gezegd. Dat ik nu in een onbekend land ben – het ruikt hier zelfs anders, weet je? – ja, dat is geweldig, maar ook een beetje intimiderend.

Oké, toe maar dan, ik wil nog wel een glas wijn. Ik weet dat het al laat is, maar ik ben veel te opgewonden om al naar bed te gaan. En het is heerlijk hier op het terras. Wat een uitzicht! Ik vind het prachtig dat alles zo bouwvallig en eeuwenoud is, totaal anders dan Sydney – vergeleken hiermee lijkt die stad ontzettend georganiseerd en nieuw. Daar krijg je niet net als hier het gevoel dat voorbij elke straathoek een verrukkelijk geheim op ontdekking wacht.

Ken je iemand die deze Food of Love-vakantie al eens heeft meegemaakt? Nee, ik ook niet. Ik heb dit spontaan geboekt omdat ik het er op de website zo prachtig vond uitzien. Het was natuurlijk wel een risico, maar volgens mij was het de enige kookvakantie in dit deel van Sicilië. Ik las Luca's blog, bekeek de video-opnamen van zijn kookcursus en op een avond, na een paar glazen chardonnay, besloot ik het gewoon te doen.

Aantrekkelijk? Ja, best wel, denk ik. Jammer dat hij niet wilde blijven om iets met ons te drinken, maar ik neem aan dat hij heel vaak dit soort cursussen geeft. En het is geweldig dat hij 's avonds weggaat zodat wij het huis voor onszelf hebben. Ergens is dat veel ontspannener.

Ik ben ook blij dat we maar met z'n vieren zijn. Een grotere groep is onpersoonlijker, denk je ook niet? Nu krijgen we allemaal de kans zelf de gerechten te maken die hij ons laat zien. Ik ben geen goede kok, hoor. Ik ben wel gek op eten; daarom vond ik deze vakantie ook zo aantrekkelijk – het is een kans om echt Italiaans eten te proeven in plaats van dat saaie eten dat ze je in restaurants voorzetten: overal tomatensaus overheen en alle smaken die je verwacht.

Nu ik single ben, wil ik veel meer gaan reizen. Ik zou graag

door India willen trekken, Vietnam en China willen bezoeken, Zuid-Amerika – allemaal verschillende landen. Maar deze vakantie leek een betere keus voor mijn eerste reis, een veilige manier om een frisse start te maken.

Dag 1

Het leuke van shoppen

Poppy was al vroeg wakker, klaarwakker. Jetlag, dacht ze. Het zou wel komen door de twintig uur in een vliegtuig en het tijdsverschil tussen hier en Sydney. Toen ze rechtop in bed ging zitten, bonsde haar hoofd een beetje. Maar dat verbaasde haar niet toen ze eraan dacht hoeveel wijn ze de vorige avond had gedronken.

Het had geen zin om te proberen weer in slaap te vallen. Ze gaapte, rekte zich uit en stapte uit bed. Eerst liep ze naar het raam om weer naar het uitzicht te kijken. Het was nog vrij donker, maar de kathedraal was verlicht en de straatlantaarns eromheen gaven genoeg licht om de kronkelige rij huizen te zien die naast elkaar op de rotsachtige aarde stonden. Dit stadje was op twee steile heuvels gebouwd, realiseerde ze zich, en de hoofdstraat liep langs een geul ertussenin.

Zodra het licht genoeg was, zou ze naar buiten gaan; op onderzoek uit en even de benen strekken. Het welkomstdiner van gisteravond was overdadig geweest. Luca had hen meegenomen naar een restaurant vlakbij en had zelf de bestelling geplaatst. Om te beginnen waren er *arancini*, sappige rijstballetjes gevuld met vlees en kaas, goudbruin gefrituurd en zo verrukkelijk dat Poppy de verleiding niet had kunnen verstaan om er nog een paar te pakken. Daarna kwam er een keramische kom dampende soep van gebroken spaghetti en bladgroente, en omdat ze dacht

dat dit het hoofdgerecht was, had ze zichzelf nog een tweede keer opgeschept.

Toen bleek dat er nog meer kwam, veel meer. Een zoetzure *caponata* van aubergine, courgette en selderij, vleesballetjes met citroenblad en stevige varkensworst met stukjes rode peper. Ze had geen keus, ze moest dooreten. Het was dus echt nodig dat ze vanochtend een lange wandeling ging maken tegen de steile heuvel op.

Poppy kleepte zich stilletjes aan om de anderen niet te wekken, hoewel de muren van dit oude huis waarschijnlijk dik genoeg waren om alle geluiden die ze maakte te dempen. Het was zes uur en al een beetje licht. Ze maakte de veters van haar sportschoenen dicht, bond haar lange donkere haar vast en was klaar voor vertrek.

Ze begon met kwieke pas, rende de trap af, langs het restaurant van de vorige avond dat nu gesloten was en een smalle steeg in. Daar kwam ze bij een trap die omhoog naar de kathedraal leidde. Doordat het nu omhoogging, moest ze wel langzamer gaan lopen en toen ze bovenaan was, liep ze te hijgen. Ze bleef even staan, draaide zich om en bekeek de huizen op de heuvel aan de overkant tot ze het huis zag dat ze net had verlaten. Het glansde roze in de eerste stralen van de ochtendzon.

Favio was een stadje van trappen, ontdekte ze. Ze kronkelden tussen de huizen door en verbonden de bochtige stegen met elkaar. Als ze elke ochtend zo'n tocht maakte, zou ze als ze over negen dagen Sicilië verliet veel fitter zijn.

Ze passeerde nog twee kerken, drie oudere mannen die op een bank met elkaar zaten te praten, een paar magere honden en een oude vrouw die iets plukte van een struik die tegen de rotsachtige wand groeide.

'*Buongiorno, signora,*' zei Poppy (ze was elke week naar een conversatiecursus Italiaans geweest). 'Wat bent u aan het plukken?'

De vrouw ging rechtop staan en liet haar glimlachend haar mand zien.

Poppy zag dat er honderden kleine knopjes in zaten. ‘Wat zijn dat?’ vroeg ze.

De vrouw zei een heleboel woorden die Poppy niet van elkaar kon onderscheiden en dus niet verstond. ‘Sorry, mijn Italiaans is niet zo goed,’ zei ze verontschuldigend.

De oude vrouw glimlachte weer en bood haar een handvol van de verse groene knoppen aan. Nu ze ze goed bekeek, wist Poppy precies wat het waren: kappertjes, precies dezelfde als ze thuis in een potje kocht, behalve dat deze vers en stevig waren.

Daarna zag ze overal wilde kappertjesplanten staan. Ze golfden over de muren en staken zelfs uit enkele rotsspleten. Onderweg plukte ze nog meer knopjes en stopte ze in de zakken van haar capuchontrui. Later zou ze Luca vragen hoe ze die het beste kon conserveren.

Terwijl Poppy de steile helling op liep, dacht ze aan Luca. Gisteravond had ze hem intrigerend gevonden. Tijdens het diner, toen ze allemaal vertelden wie ze waren en waar ze vandaan kwamen, had Luca heel weinig over zichzelf verteld. Hij was in Favio geboren en had een tijdje in Engeland gestudeerd; meer wist ze niet. Maar hoe oud was hij? Had hij een partner? Had hij kinderen? Daar had hij niets over gezegd.

Nadat hij was vertrokken en zij op het terras zaten, zei Tricia dat ze hem aantrekkelijk vond. Maar het was niet zo dat hij knap was om te zien, dat niet echt. De meeste Siciliaanse mannen hadden immers donker haar, bruine ogen en een olijfkleurige huid? Het was iets aan Luca’s houding, de manier waarop hij je aankeek als hij iets zei en ondertussen gereserveerd bleef.

Poppy keek op haar horloge. Luca zou pas over een uur naar het huis komen om het ontbijt voor hen klaar te maken. Ze liep

nu naar beneden, terug naar de kookschool en vroeg zich af of ze ergens onderweg koffie kon drinken.

In de hoofdstraat zag ze dat het stadje wakker begon te worden. Een wit busje met groene broccoli op het dak gebonden leverde iets af. Ze zag groepjes schoolmeisjes in een bordeauxrood uniform, een non met een zonnebril op, mannen die een sigaret rookten. Mensen liepen snel langs haar heen naar hun kantoor, en Poppy had dat verrukkelijke gevoel van vrijheid omdat ze op vakantie was terwijl anderen zoals altijd naar hun werk moesten.

Aan het einde van de straat was een piazza en daar zag ze een bar met tafeltjes buiten onder drie grote dadelpalmen. Ze rook koffie en zoete broodjes. Binnen zat een man in een net pak die een espresso dronk en de koppen van de krant van die dag scande. Poppy vond een tafeltje in de zon en oefende in gedachten om haar bestelling te kunnen plaatsen: *‘Un cappuccino e un cornetto con crema, per favore.’*

Maar natuurlijk sprak de ober Engels; iedereen onder de veertig leek dat te kunnen. Toch had ze geen spijt van de conversatielessen die ze had gevolgd. Ze hadden onderdeel uitgemaakt van de voorbereiding van deze reis, net als het lezen van reisgidsen en het uitzoeken van haar vakantieklaren – zo bleef ze er zin in houden.

Toen Poppy haar koffie met melk en haar broodje ophad, kwam er niemand naar buiten om te vragen of ze nog iets wilde. Ze nam aan dat ze de halve dag aan dit tafeltje naar mensen kon blijven kijken zonder nog iets te bestellen en zonder dat iemand haar zou vragen weg te gaan. Dit was totaal anders dan in haar favoriete café thuis, want daar wachtte altijd wel iemand op een tafeltje en was het personeel wel vriendelijk maar kortaf.

In Sydney was het nu avond en de mensen zouden zitten te eten of naar een bar gaan. Brendan was misschien nog aan het

werk; op dit tijdstip belde hij het liefst potentiële verkopers of stuurde hij brochures naar hun mailadres. Poppy vroeg zich af of hij het redde zonder haar. Ze waren in onderhandeling over een paar offertes en er was een nieuwe klant die er veelbelovend uitzag, maar over het algemeen was er in deze tijd van het jaar in de makelaardij minder te doen.

De meeste mensen die ze kende hadden zich erover verbaasd dat ze bleven samenwerken, zelfs nadat hun huwelijk voorbij was. Maar tot nu toe waren er geen echte problemen geweest. Ze ergerde zich nog altijd aan dezelfde dingen van Brendan: hij kon te overheersend zijn, had de neiging vooral naar de negatieve kanten van een pand te kijken en wilde nooit nee accepteren.

Toen ze gingen scheiden, had ze voorgesteld dat ze ook hun zakelijke band zouden verbreken, maar hij had haar overgehaald dat niet te doen. ‘We zijn een geweldig team; dat weet je. Misschien willen we niet meer samenwonen, maar er is geen enkele reden om niet meer samen te werken, toch? Twee zijn beter dan één. Probeer het maar gewoon.’

Hij had haar vrijdag zelfs naar het vliegveld gebracht, haar een kus op de wang gegeven en een fijne vakantie gewenst. En nu stonden haar dagen te wachten zonder haar werk, zonder cliënten die op de gekste tijden belden en zonder Brendan die haar dagindeling bepaalde; dagen zonder al haar gebruikelijke verantwoordelijkheden. Ze werd bijna duizelig van opluchting door die gedachte.

Poppy overwoog nog een kop koffie te bestellen, maar ze bedacht zich. Ze was warm en bezweet door haar wandeling en ze kon maar beter douchen voordat Luca het ontbijt klaar had.

De klim de trap op naar het huis voelde al minder zwaar. Toen ze de voordeur opende, riep ze: ‘Hallo! Is er al iemand opgestaan?’

‘O, goddank.’ Dat was Tricia, een van de Engelse vrouwen. ‘Er is een ramp gebeurd: ik ben mijn stijltang vergeten. Nee, niet lachen, ik meen het!’

De vorige avond was het Poppy opgevallen hoe evenwichtig Tricia leek, met haar steile kastanjebruine haar en prachtige kleren. Nu maakte ze een totaal andere indruk: ze had haar kamerjas slordig dichtgeknoopt, haar huid glom en haar haar was een warboel.

‘Het komt door de luchtvochtigheid,’ klaagde Tricia en ze streek met haar vingers door haar haren. ‘Het staat alle kanten op. Zeg alsjeblieft dat je een stijltang bij je hebt.’

Poppy schudde haar hoofd. ‘Sorry, nee. Waarom doe je het niet in een paardenstaart?’

‘Dat was ik ook van plan, maar dan moet ik het wel eerst gladmaken.’ Tricia’s stem werd hoger. ‘O shit, ik had mijn hoop echt op jou gevestigd. Goed, dan maak ik de anderen wel wakker en vraag of zij zoiets bij zich hebben. Duim maar voor me.’

Haar haar gladmaken? Poppy was op vakantie en niet van plan ook maar iets glad te maken, zelfs haar kleren niet. Het verbaasde haar dat Tricia zich zo druk maakte om haar uiterlijk. Poppy ging snel douchen, trok lichte linnen kleren aan en was als eerste beneden voor het ontbijt.

Luca was er al en had de percolator klaargezet. Hij legde broodjes en gesneden vruchten op een paar schalen. Hij keek op en glimlachte. ‘Goedemorgen, heb je goed geslapen?’ vroeg hij in het Engels met een licht accent.

Ze ging op een kruk bij het aanrecht zitten en pakte een glas sinaasappelsap. ‘Ja, dank je. Ik had verwacht dat ik de halve nacht wakker zou liggen na die enorme maaltijd, maar het was prima. Sterker nog, ik had alweer honger toen ik wakker werd!’

De *moka*-pot pruttelde en siste. ‘Dat is goed,’ zei Luca en hij haalde de percolator van het vuur. ‘Dat bevordert je eetlust tijdens deze vakantie. Maar maak je geen zorgen, we eten veel, maar we wandelen ook. Geen probleem.’

Terwijl hij de koffie inschonk, kwamen Valerie en Moll bin-

nen. ‘Goedemorgen,’ zeiden ze tegelijk. ‘Ja, koffie zou heerlijk zijn. O, en kijk eens naar die broodjes. Wat lekker!’

Valerie ging op de kruk naast Poppy zitten en legde zorgvuldig een servet op haar schoot. Poppy dacht dat ze vroeger erg knap was geweest. Haar gezicht bezat nog steeds iets van haar broze schoonheid: ze had hoge jukbeenderen, lichtblauwe ogen en grijs haar dat ze met een schildpadklem had opgestoken. Ze had ook iets gracieuw en vormde daardoor een sterk contrast met Moll met haar logge schoenen en praktische kapsel. Toch leken ze al heel lang vriendinnen, zo goed konden ze het met elkaar vinden.

Inmiddels slaakten ze echter enthousiaste kreten over het ontbijt en waren ze ontzettend nieuwsgierig. Wat zat er in die kleine halvemaanvormige koekjes? O, amandelen en gekonfijte sinaasappel. En in die dingen dan, die op *Cornish pasties* leken? Chocolade en rundvlees... nee... echt?

Poppy proefde er een. De smaak was ongebruikelijk: de bittere smaak van pure chocolade, iets kruidigs en ook een gronderige smaak, waarschijnlijk van het vlees, maar dat wist ze niet zeker.

‘Dit zijn *’mpanatigghi*,’ vertelde Luca. ‘Er wordt beweerd dat ze deel uitmaken van onze Spaanse erfenis. Maar dat zullen we uitgebreider bespreken als Tricia hier is.’

‘O, zij is boven en heeft een soort haarcrisis,’ zei Moll met haar verdragende stem. ‘Valerie heeft haar een stijltang geleend, maar dat is kennelijk een soort waar ze niet van houdt, dus dacht ze dat ze wel even tijd nodig had. Ze zei dat we maar zonder haar moesten gaan ontbijten.’

Luca haalde zijn schouders op. ‘Geen probleem, we hebben alle tijd.’

Toen Tricia binnenkwam, zag ze er totaal anders uit. Ze droeg een zijden topje en een bijpassende armband in een groene kleur

die haar kastanjebruine, nu steile haar accentueerde. ‘Goedemorgen, allemaal.’ Ze trok haar hoofd even in, alsof ze zich geneerde. ‘Dom ben ik, hè? Het spijt me heel erg dat ik jullie heb opgehouden. Ik neem alleen een espresso en daarna ben ik klaar om te vertrekken.’

‘Rustig maar.’ Luca schonk nog een kopje koffie in en hield haar een schaal voor. ‘Neem rustig de tijd om iets te eten.’

‘Ja, kijk eens of je het geheime ingrediënt hierin kunt raden,’ zei Moll en ze wees naar de *’mpanatigghi*. ‘Ik durf te wedden dat het je niet lukt.’

Tricia schudde haar hoofd. ‘Ik ben ’s ochtends niet zo gek op koek. Alleen een beetje fruit is genoeg.’

Moll fronste. ‘Je zou er echt eentje moeten proeven,’ drong ze aan. ‘Zoiets heb je in Engeland nog nooit gegeten.’

Tricia negeerde haar. ‘Alleen koffie en fruit,’ hield ze vol, met een scherpe klank in haar stem.

Lees verder in *Kookschool d’Amore*.

Eerste druk juni 2016

Oorspronkelijke titel *The Food of Love Cookery School*

Oorspronkelijke uitgever Orion Books, an imprint of The Orion Publishing Group Ltd, London

Copyright © Nicky Pellegrino 2013

The moral right of Nicky Pellegrino to be identified as the author of this work has been asserted by her in accordance with the Copyright, Designs and Patents Act 1988

Copyright © 2016 voor deze uitgave Uitgeverij De Fontein, Utrecht

Vertaling Jolanda te Lindert

Omslagontwerp b'IJ Barbara

Opmaak binnenwerk ZetSpiegel, Best

ISBN 978 90 261 3691 7

ISBN e-book 978 90 261 3692 4

NUR 302

www.uitgeverijdefontein.nl

Alle personen in dit boek zijn door de auteur bedacht. Enige gelijkenis met bestaande – overleden of nog in leven zijnde – personen berust op puur toeval.

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm, elektronisch, door geluidsopname- of weergaveapparatuur, of op enige andere wijze, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.