



Nu iedereen in zijn kot blijft, gaan wij kijken wat mensen zoal doen om het daar draaglijker te maken, voor zichzelf en voor anderen.

Deze week:

Felice Miluzzi (39) van restaurant Rossi in Leuven, in 2018 de beste Italiaanse chef van het land volgens Gault Millau. Samen met zijn vrouw Yue Gu post hij kookvideo's die zelfs de meest vastgeroeste amateurs opnieuw achter het fornuis krijgen.

“Ik voel me niet fotogeniek, dus de eerste keren dat we onze video's opnamen, geneerde ik me. Tegelijk was ik vastbesloten er mee voor te zorgen dat mensen binnenblijven en wilde ik hen helpen bij die essentiële activiteit: gezellig samen eten. Ik ben zelf geprivilegieerd op dat vlak. Ik groeide op als een wild kind midden in de natuur, op een familieboerderij met onze eigen dieren, groenten en fruit. In Grotti (in *Centraal-Italië, red.*) zijn de mensen eenvoudig, maar vrijgevig. Zoals mijn levenswijze oma Gina. Ze kookte vaak voor 25 man en raadde me aan de eters aan je tafel altijd dat ietsje meer te geven. Het is nog altijd mijn belangrijkste streven: koken als een daad van liefde, of zelfs van therapie. Ik wil elke klant gelukkiger helpen worden.

Misschien zien mijn gerechten er simpel uit, maar achter die imperfectie zit perfectie. Ik ben gepassioneerd bezig met elk detail: een beetje meer zout, het vuur een tikje hoger. Er waren al dagen dat ik niet helemaal tevreden was met het resultaat en dat bracht me tot tranen omdat ik mijn klanten mogelijk had teleurgesteld.

Daarom wilde ik ook nu dicht bij hen blijven, via de video's. Ik had wel nooit gedacht zoveel enthousiaste reacties te krijgen. Eén volger vertelde ons dat hij nooit meer kookte, maar nu maakt hij elke dag ons recept. Monique, een vaste

klant, bracht ons dan weer op het idee om het Italiaanse dessert dat ze nu erg mist, *baccio di dama*, op de kaart te zetten als *baccio di Rossi* wanneer we heropenen. Daarop bereiden we ons nu al voor.

Deze video's maken stimuleert ook mijn eigen creativiteit. In het restaurant zit ik helemaal in de Italiaanse sfeer, maar thuis heb ik veel Chinese ingrediënten – mijn vrouw is van Sjanghai – en daarmee experimenteer ik nu volop. Zo paste ik een recept van mijn moeder voor konijn aan door het vlees te marinieren in sojasaus.

Ik herinner me nog scherp hoe Yue voor het eerst in Rossi kwam eten. Alsof de Madonna zelf binnenkwam, zo magisch was dat moment. Er stond net rijst op het menu – saffraanrisotto – dus het was voorbestemd. Ik geniet er dezer dagen niet alleen van om voor Yue en onze volgers te koken – mocht ik dat niet meer kunnen, ik zou depressief worden – maar ook om samen met mijn vrouw te gaan wandelen in het groen. Daarna bel ik iemand uit mijn Rossi-team en uit mijn grote familie in Italië, iets waar ik vroeger zelden toe kwam. Corona stelt ons zwaar op de proef, maar misschien komen mensen uit deze crisis zoals uit een oorlog: als hopelijk betere mensen die de simpele geneugten hebben leren appreciëren.”

YouTube Ristorante Rossi