



SJ EKrestaurant

APERITIEVEN MET ZUIDERSE ZWIER

In Hasselt hoef je niet ver te zoeken naar een gezellige plek om iets lekkers te eten of te drinken. Voor wie net zoals in het zuiden wil ontbijten of aperitieven, is er nu ook het Wine & Food Café aan de Zuivelmarkt.

L'APERI VINO IN HASSELT

DOOR LIESBETH HOBERT
FOTO'S TOM PALMAERS

In Italië of Spanje is het de gewoonste zaak van de wereld: voordat je uit eten gaat, eerst nog een even langs één of meerdere bars voor een aperitief met wat tapas of antipasti erbij. 'Chichetti' of 'stuzichini' zoals ze in Italië genoemd worden. Horeca-ondernemer Dirk Hendrickx, met zijn liefde voor de mediterrane keuken, liep al lang rond met de gedachten om zelf ooit met een soortgelijke bar te beginnen. En zie, daar is L'Aperi Vino, vlak naast zijn 'Goei Goesting' aan de Zuivelmarkt. Kosten nog moeite zijn gespaard om het voormalige Dai Cugini om te bouwen tot een trendy zaak die deel uitmaakt van een totaalconcept. Terras, gezellige bar met krukken, statafels, knusse zithoeken met Eames designstoelen... Veel blank hout, mooie materialen, goed gekozen blikvangers ook. Er is zelfs een aparte ruimte waar een groter gezelschap een wijnproeverij kan houden. Wijn, met alles wat daarnaar verwijst, is dan ook alom aanwezig. Ster van het verhaal is de professionele tapinstallatie die ervoor zorgt dat zo'n 32 wijnen per glas kunnen worden geserveerd en toch al hun kwaliteiten behouden.

COPPA EN LARDO

Wij strijken op een doordeweekse nazomerdag neer op terras. En we zijn duidelijk niet de enigen! Ik vermoed dat het hier

Keuken
Italiaans/Spaans

Adres
Zuivelmarkt 20
3500 Hasselt
011/35.04.50
www.laperivino.be

Open
Alle dagen behalve
zondag vanaf 9 uur.

Menu
Geen.
Vegetarische gerechten
Op de kaart.

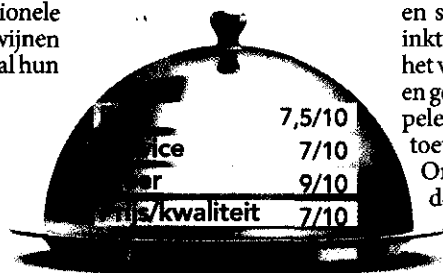
Kindergerechten
Kunnen mee-eten.
Rolstoelgebruikers
Toegankelijk.

Anoniem en
betalend bezocht

op donderdag-, vrijdag- en zaterdagavond storm loopt want ~~vanaf~~ 17-~~20~~ uur is er voor bij het aperitief een gratis buffet met 'chichetti', al dan niet met live muziek.

De kaart dan. Fingerfood, kleine degustatiegerechten, een paar hoofdgerechten en ook wat zoet. Interessant vind ik het mooie assortiment 'charcuterie'. Van de klassieke Italiaanse parmaham en San Danieli tot de duurdere Spaanse iberico. Aangevuld met coppa, mortadella, culatello, lardo en diverse soorten salami. En kaas uit Italië en Spanje.

Een antipasto Italiano met bruschetta om te delen (14 euro) lijkt ons dan ook een goede start. Die wordt keurig gepresenteerd op een houten plank met een vel vetvrij papier. Wel zo slim. Alles vers afgesneden. Goede kwaliteit. We kiezen er een glas La Ciboise, grenache uit de Lubéron bij (4,50 euro). Die drinken we door bij de bestelde kleine gerechten. Tonijn (15 euro) voor mijn gezelschap en de wilde zeebaars (15 euro) voor mezelf. De tonijn stemt tot tevredenheid. Kort dichtgeschroeid en smakelijk gecombineerd met artisjok, malse inktvis en lardo di colonnata (gekruid spekvet van het varken). De zeebaars werd op het vel gebakken en geserveerd in een jus met venkel, olijven, aardappelen en trostomaat. Het geheel mist een frisse toets, maar verder is het weer zomer in het bord. Om toch te eindigen met iets zoets bestellen we de koffie L'Aperi Vino (8 euro). Daar hoort een minicroentaartje bij, amandelnougat en cantuccini. Prima koffie overigens.



SJIEKRAPPORT