



Liefde

In 1963 kwam de avontuurlijke Gerardo Cannavacciuolo naar Nederland. De Italiaan uit Napels vestigde zich in Haarlem en werd importeur van Italiaanse levensmiddelen voor verkoop aan de detailhandel. In 1966 opende hij een Italiaans restaurant, dat binnen een jaar drie keer binnen Haarlem verhuisde, om uiteindelijk te eindigen op het Houtplein. Gerardo vond zijn grote liefde slechts enkele meters verderop, in de ijssalon van de familie Garrone, en trouwde met haar. Samen met zijn vrouw Anna kreeg hij twee dochters, Maria en Cristine. Bijna veertig jaar later bestaat Ristorante Napoli nog steeds. Gerardo Cannavacciuolo, nog steeds eigenaar, is nog vaak in het restaurant te vinden. Hij wordt bijgestaan door zijn twee schoonzonen: Hans Boxhoorn en Alfonso Castaldo. De twee glimlachen geheimzinnig op de vraag hoe zij in het restaurant zijn komen werken. "De liefde!" zeggen zij eensgezind. Ristorante Napoli is een echt familiebedrijf. Behalve Gerardo is ook

zijn vrouw Anna nog steeds regelmatig in het restaurant te bekennen en maakt zij heerlijke desserts. Dochters Maria en Cristina houden zich bezig met de administratie, terwijl Hans

en Alfonso beiden als manager fungeren. Hans Boxhoorn vertelt: "Het was voorheen niet ons vak. Ik denk dat de liefde voor onze vrouwen op het restaurant is overgeslagen."



Italiaanse tradities

In Ristorante Napoli wordt volgens de Italiaanse tradities gekookt, waarbij vastgehouden wordt aan echte Italiaanse producten die speciaal vers worden ingevoerd. Eén van de specialiteiten van de eetgelegenheid is de door het restaurant ontwikkelde pasta al parmigiano, waarbij een grote Parmezaanse kaas aan tafel wordt geflambeerd. Het restaurant is verdeeld in vier zalen, waaronder een rookvrije ruimte. Eén van de zalen is een serre, waar gasten zomers kunnen dineren in de open lucht. De keuken is, net zoals in veel Italiaanse huishoudens, het middelpunt van alle bedrijvigheid. In het midden van de zaak vertonen de koks elke avond hun kookkunsten; iets dat vanwege de open keuken goed zichtbaar is.



Excentriek

Horas non numero nisi serenas is het motto van vele antieke Venetiaanse zonnewijzers. Het Latijnse spreekwoord betekent: 'ik tel de uren niet, die niet sereen zijn'. Van een variant op dit antieke gezegde - *nullas numero nisi serenas horas*, slechts de goede uren tellen - is de naam van een kleine eetgelegenheid in Haarlem afgeleid. Restaurant In 't Goede Uur zit knus weggestopt tussen veel groen in de Korte Houtstraat te Haarlem. Met een geboortejaar dat terug gaat tot 1958, is In 't Goede Uur één van de oudste restaurants in de stad. Een zekere Lodewijk Grommers toverde het uit 1760 stammende pandje, dat voorheen een kruidenierszaak was, in dat jaar



om tot een gelegenheid met Franse kaas, stokbrood en wijn. De huidige eigenaar, Henk Meyer, vertelt hoe het er vroeger aan toe ging in het restaurant: "De oude Grommers was een cellist en had de behoefte om klassieke muziek onder de mensen te brengen. Elke avond om negen uur vertelde hij iets over een muziekstuk en dan ging de plaat op de pick-up." Grinnikend herinnert Meyer zich dat de klanten dan hun mond dicht moesten houden, onder streng toezicht van de excentrieke patroon.

Kijkplezier

Ook op verliefde stelletjes hield Grommers een wakend oog; wanneer een stelletje zich te klef gedroeg werd een waarschuwend bordje



op tafel gelegd. Toch liep de zaak goed en onder de cliëntèle bevonden zich in de loop der jaren onder andere Godfried Bomans en Boudewijn de Groot. Het regime in het kleine restaurant, waarin al twintig jaar kaasfondues worden geserveerd, is onder leiding van Henk een stuk minder streng. Aan de muren en het plafond hangen genoeg materiaal voor uren kijkplezier: van een versierde achterkant van een negentiende-eeuwse boerenkar en een oude waag, tot oude kruiken en blaasgalgen. Tegenover zijn restaurant vestigde Henk traiteur en catering *À la Beaune Heure*, die onder andere samenwerkt met Molen de Adriaan en kooklessen organiseert.