

ROBERTO SANTANERA

36 jaar en 20 jaar ondernemer



GODLINZE - Roberto Santanera is onlangs 36 jaar geworden. Alhoewel elk jaar een mijlpaal is, is het deze keer wel heel bijzonder. Voor Roberto is het namelijk de mijlpaal, die 20 jaar ondernemerschap markeert. Daar is hij trots op. En terecht, want hij heeft in die 20 jaar veel voor elkaar gekregen. Een gesprek met een man die speciaal van de minister van Economische Zaken toestemming kreeg om ondernemer te worden.

Roberto Santanera is trots als hij de interviewer door zijn pand loodst. Het is een mediterrane aandoend gebouw met lichte bakstenen en een terracotta dak. Aan de gevel komt binnenkort het wapen van de Santanera's te hangen. Hij is bezig alles duidelijk aan te geven middels verschillende borden. In het pand heeft de Italiaanse Groninger geboren in Amsterdam zijn woning, ristorante dell' Arte, partycentrum Klein Italië en weekendcafe 't Kippehok. Een moderne en compleet uitgeruste keuken, die verschillende grote groepen aankan, completeert het geheel. Rondom, buiten, is een beeldentuin aangelegd met vijvers, zithoekjes, beelden. Het is jammer dat het deze zomer amper mooi weer is geweest. Daardoor is het nieuwe terras weinig in gebruik geweest. Want men kan daar heerlijk genieten van een cappuccino of een lekker diner, lekker beschut tussen de Italiaanse ornamenten. Want hij voelt goed aan of de details kloppen met zijn totaalbeeld.



Dat is wat Roberto Santanera ook altijd voor ogen heeft. Het totaalbeeld. Het hele gebouw en de tuin is door zijn eigen handen gegaan. Hij lijkt een work-o-holic en is het ook waarschijnlijk. Maar hij weet tevens te genieten



van de mooie dingen in het leven. Dat is in zijn woning goed te merken. Roberto heeft alles zelf ontworpen, tot in de details. Het getuigt van zijn smaakvol inzicht.

Ristorante dell' Arte

Het meest trots lijkt hij te zijn op zijn restaurant, ristorante dell' Arte ('van de kunst'). Zowel het interieur als het koken is een kunst. Bij het binnengaan van het interieur ondergaat men een gevoel van warmte. De ruimte lijkt op de refer (eetzaal) van een klooster. Maar dan uitbundiger. Zware teakhouten meubelen, een muurschildering van Reinout Krajenbrink, voorstellende refer waar de kok het eten bereidt, mensen die aan tafels zitten te wachten en monniken (twee broers van Roberto, Oreste en Renato) die de buit van een jacht naar binnen dragen. De kunst schilder gebruikte levende personen als model en het is dan ook geen wonder dat de kok Roberto zelf is. Verder zijn in het schilderij, in kloosterachtige kleding, zijn oudste broer, Bruno Jr., zijn zuster Stellina en zijn vriendin Sandra, die hard meewerkt in zijn onderneming, te ontdekken. De schilder heeft ook zichzelf in het schilderij verwerkt. Het schilderij is genaamd 'La Nostra Vita' ('Ons leven'). "Want," zegt Roberto, "zo zou ik ons leven ook voor ogen hebben gehad in de Middeleeuwen." Ook in het partycentrum Klein Italië hangt een vergezicht van Toscane en in eetcafe 't Kippehok is een dorpsaanzicht van Godlinze, met leuke details en zijn vader en moeder. Een eerbetoon van

Roberto aan zijn ouders ter gelegenheid van 30 jaar in Godlinze, inmiddels 35 jaar. Alle wandschilderingen zijn van de hand van Reinout Krajenbrink. In het restaurant zelf heeft Roberto kans gezien, ondanks de ramen op de zonkant, een kloosterachtige sfeer te scheppen. De muren zijn voorzien van dakleij, die van de Hippolytuskerk in Delft komen. De kerk werd gesloopt in 1971. De torenspits van deze kerk kent iedereen, die in Godlinze is geweest. De torenspits heeft jarenlang in de tuin van Santanera gelegen. De spits is nu verwerkt tegen een barokstenen muur. Het gebruik ervan suggereert een kasteelachtige muur. Twee machtige kerkdeuren, komend van de Sint Jozefkerk in Den Haag, vormen de toegang tot het partycentrum Klein Italië. De zware smeedijzeren hekken komen van de Mozes en Aaronkerk in Amsterdam en zijn meer dan 200 jaar oud. Ze zorgen voor intieme zitjes en de toorts-achtige lampen aan de muur doen de rest. Het gevoel van behaaglijkheid komt helemaal naar boven bij de open haard, gemaakt van een oude put. Een absoluut pronkstuk is de pastorietafel, die beplakt is met 5620 stuivers, ter nagedachtenis aan de oude nationale munteenheid. Het is zijn ristorante waar hij zijn ei kwijt kan. Op zaterdag en zondag is dell' Arte geopend van 15.00 tot 22.00 uur. Andere avonden is ook mogelijk vanaf 10 personen. In de zomer al om 13.00 uur; dan is het terras bij echt mooi weer geopend. Roberto wil graag op tijd open zijn om ouders met kinderen gelegen-

heid te geven eveneens van zijn lekkernijen te genieten, zonder dat het te laat gaat worden: "Zelfs de kleine monnik is bij ons van harte welkom." Met behulp van zorgvuldig uitgekozen personeel zwaait Roberto zelf in dell' Arte de scepter. Geen hoofdgerecht ontsnapt aan zijn aandacht en hij zorgt ervoor dat 'de hand van de kok' merkbaar is tijdens het diner. Het gaat niet alleen om de haas van de os of het varken, maar de salade, groente en Italiaanse aardappeltjes krijgen evenveel aandacht. En de gasten die steeds weer terugkeren en 'a la Roberto eten, weten het allang: het eten is nooit hetzelfde. "Het is lekker eten zoals ik het zelf ook zou willen." Natuurlijk kan men er ook 'a la carte eten. Er zijn altijd speciale dagen. Zoals die met de Kerst. Dan wil Roberto ook die weldadige sfeer realiseren, met drie speciale gerechten. Dat is eten, zoals men dat niet vaak tegenkomt. Een uitnodiging op zich. Door mond-op-mondreclame hebben al vele gasten de weg naar Godlinze weten te vinden. De naam ristorante dell' Arte groeit enorm door de liefhebbers van fijn eten; ze vertellen elkaar dat je absoluut in dell' Arte moet hebben gegeten. Roberto kookt graag. Hij heeft er plezier in als hij ziet hoe zijn gasten kunnen genieten. Niet alleen van het eten, maar ook van de wijn en de ambiance. De gasten krijgen het gevoel deelnemers te zijn aan het Bourgondische leven, in de entourage van het rijke, roomse kloosterleven. De bedoeling is namelijk simpel: genieten in stijl, van stijlvol eten en drinken in een stijlvol restaurant, dat een rust uitademt, uitnodigt om te genieten en waar de gasten zichzelf kunnen zijn.

De menukaart is een aangename verrassing. "Het is eten, maar dan echt op z'n Italiaans." Alhoewel de kaart ook pastagerechten kent, ligt de nadruk toch bij bijzondere, andere gerechten. De fijnste stukken van kip, varken, rund en visspecialiteiten worden op een mediterrane wijze klaargemaakt. Wat te denken van 'Kipfilet van het klooster', met ham, kaas, salami, roomsaus, tomaat en kapertjes. Maar ook de 'Reepjes kipfilet op balsamico salade' doen de gast al watertanden. De 'Varkenshaas dell' Arte', met ham, kaas en roomsaus doet in niets onder voor de 'Varkenshaas van de Pater', met gerookte zalm en mosterd roomsaus. De 'Ossenhaas dell' Arte' doet vervolgens niets onder voor de 'Ossenhaas al Bosco', met diverse bospaddestoelen en bosuitjes. De 'Ossenhaas alla Roberto' is een belevenis op zich en altijd iets anders. Naast deze lekkernijen zijn er ook de

Specialiteiten van het Huis. Voor de liefhebber (wel voor donderdag bestellen in verband met de dagverse bereiding!) is er keus uit Japanse sahsimi, gebakken zalmfilet op de plaat, gebakken tonijnfilet met yakitorisaus of gebakken tongetjes in de roomboter. Verder is er voor de smulpapen lamsrack in ribbetjes, gebakken kikkerbilletjes of gamba's, die op de plaat worden gebakken. Een mooie wijnkaart completeert het geheel.

Partycentrum Klein Italië

Door een zware kerkdeur komt men in partycentrum Klein Italië. De ruimte is uitermate geschikt gemaakt voor grote groepen van 40 tot 200 personen, als het restaurant erbij betrokken wordt.



Menig bruidspaar heeft de bruiloft daar gevierd en gebruik gemaakt van de weelderige tuin voor het maken van de bruidsreportage. Het is voor Roberto en zijn staf een uitdaging om de bruidsgangers een onvergetelijke dag te bezorgen. Van buffet tot muziek en entertainment, maar Roberto staat open voor nieuwe vormen van bruiloften. Alhoewel hij pas 36 jaar is, heeft Roberto Santanera al ruime ervaring met bruiloften. Dezelfde hoge gastvrijheid, fantastische buffetten en entertainment treft men ook aan bij andere groepen: personeelsfeestjes, buffetten, diners en recepties. Roberto is nu bezig met het ontwikkelen van een all-in concept: ontvangst met een welkomstdrankje, daarna buffet of dineren en vervolgens zet Roberto zich in voor een geweldige feestavond. Veel grote bedrijven uit de regio hebben inmiddels ontdekt waar Klein Italië ligt. Zij kunnen terecht op elke avond van de week..

Weekendcafe 't Kippehok

Aan de noord-oost kant van het pand is weekendcafe 't Kippehok gesitueerd. Een grote ruimte met een gezellige bar, stijlvolle café-meubelen en leuke dingen aan de muur. 't Kippehok is geopend

op de vrijdag, zaterdag en zondag en men kan er prima eten. En dat doen dan ook vele mensen. Men krijgt dan een smaakvolle plate voorgeschoteld van de dezelfde kwaliteit als in het restaurant. Maar ook de gezelligheidszoeker komt er aan zijn trekken. Van heinde en verre komen mensen naar Godlinze voor een gezellig en verzorgd avondje uit en te zitten aan de grote stamtafel. Vele, nu beroemde personen, hebben aan deze tafel gezeten: Corry Konings, Albert West, Rob de Nijs, Maywood, Albert Mol, Bassie en Adriaan, Peppi en Kokkie etcetera. Zij traden in de jaren '70 op in de grote zaal.

In het gesprek met Roberto Santanera wordt duidelijk dat hij zich niet alleen bezig houdt met zijn horeca. De dag heeft meer uren dan benodigd zijn voor deze tak van zijn bedrijf. Hij bouwt verder, onder andere aan een garage, en maakt zijn nieuwe parfumlijn klaar voor introductie. Ook bouwt hij regelmatig voor anderen, doet de administratie en toont zich een sociaal dorpeling. Daar getuigen diverse foto's van. Het is een juiste beslissing geweest van het ministerie van Economische Zaken, om hem 20 jaar geleden toestemming te geven zich als jonge ondernemer een bestaan op te bouwen. Hij hoopt dat de gemeente Delfzijl wat meer medewerking zal geven, want hij wil met zijn bedrijf Delfzijl, Godlinze en de andere dorpen promoten. Roberto Santanera kan niet stil zitten, heeft vele ideeën die hij nog wil verwezenlijken en zorgt ervoor zijn bedrijf zoveel mogelijk nog verder te perfectioneren. Het is dan ook aan te raden een keer koers te zetten naar een Italiaans accent in het Groninger landschap: Godlinze.



Voor meer informatie kan men terecht bij de Allersmaweg 2 in Godlinze. Telefoon 0596-581100. Email rob.san@wanadoo.nl. Of kijk op www.santanera.nl.