

# Best wel Bewust



Selecteer een pagina



## Sevilla, culinaire tips voor de stad die zichzelf blijft

**In een stad zo vol toeristen, is het altijd even zoeken naar pure plekken die nog niet door toeristen overspoeld worden. In Sevilla bracht het me in wijken en barretjes waar ik tijdens eerdere bezoeken nog niet geweest was.**



Op het dak van de hop-on hop-off bus door Sevilla

Mijn zoektocht naar de minder toeristische adresjes in Sevilla begint op een super-toeristische manier. Met de City Sightseeing hop-on hop-off bus. En dat is niet voor niets. Die bustoer is namelijk door iemand van Sevilla bedacht. Wat onmiddellijk opvalt terwijl de bus door de stad meandert, is dat er weliswaar meer toeristen zijn dan tijdens vorige bezoeken, maar verder is de stad niet zoveel veranderd.



Sevilla verkennen met de hop-on hop-off bus

## Stedentrip: oude vertrouwde Sevilla

En dat is ook wel eens prettig. Dat je niet weer dezelfde soorten hipster coffee to go tentjes (hoe leuk vaak ook) ziet als in veel andere steden. Het meest verheffende van de afgelopen jaren was de bouw van de Metropol Parasol, de enorme parasols of paddenstoelen op een vrij klein pleintje. Maar die *setas* torenen ook alweer een respectabel aantal jaren boven het winkelend publiek uit. Het blijft een mooie bezienswaardigheid, lopend over de toppen van de paddenstoelen kijk je eindeloos ver.

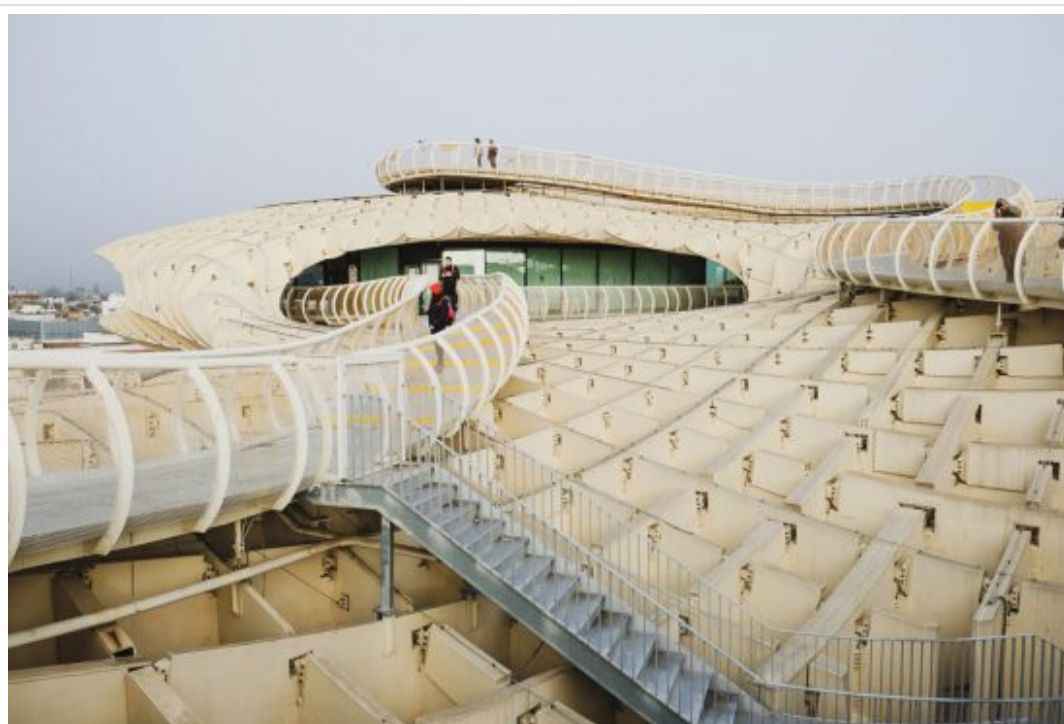


De indrukwekkende Metropol Parasol in Sevilla





De Metropol Parasol schurken bijna tegen omliggende gebouwen



Wandelen over de Metropol Parasol in Sevilla

## De hop-on-hop-of bus

Ik besluit een tijdje in de bus te blijven zitten terwijl we verder door de stad rijden. Vanaf het dak ziet een stad er opeens weer anders uit. De route gaat door de relatief rustige wijken zoals Triana aan de andere kant van de Guadalquivir rivier, om via een tweede brug weer het water over te steken. Ik stap uit bij de Macarena poort, ofwel de *Arco de la Macarena*. Het blijkt een statige gele poort met daaraan vast een stuk van de oude

stadsmuren. Dit is een deel van de stad waar ik nooit eerder was. En waar ik vrijwel geen andere toeristen tegenkom.



Met de hop-on hop-of bus de Guadalquivir over



Stedentrip Sevilla, de stadspoort in de wijk Macarena, Sevilla





De stadsmuur in de wijk Macarena, Sevilla

## City trip Sevilla: de wijk Macarena

Zigzaggend wandel ik door de Macarena wijk naar het oude centrum. In Sevilla nemen mensen nog de tijd om rustig te lunchen in plaats van een snelle sandwich/salade aan het bureau (mijn slechte eetgewoonte). De geuren van versbereide maaltijden waaiëren via openstaande ramen uit over de straten. Het is halfdrie, mijn Hollandse maag knort dan al een uur of twee. Ik stuit op een kleine markt, de *Mercado de Feria*, in de *Calle Feria*. Op de kramen ligt fruit dat niet eerst thuis op de fruitschaal moet rijpen maar waar je zo in kunt (en wilt) bijten. Zoet geurende plaatjes zijn het!



De markt in de wijk Macarena, Sevilla



Vers fruit op de markt in de wijk Macarena, Sevilla

## Lunchen in Macarena

Tussen de markthallen en de kerk ligt het terrasje van tapasbar La Cantina verstopt. Yes, lunchtijd! In en rond de markt zitten meer leuke adresjes. Voor meeneemaaltijden ga je naar Muerde Verde. En de lekkerste taart haal je bij Mamé Inés. Schuin aan de overkant ligt tot slot de Urban Food Market met *fast food* lekkers van over de hele wereld. Niet allemaal even duurzaam maar fijn voor een snelle snack.





Lunchen in de wijk Macarena tijdens je city trip Sevilla



De Urban Food Market in de Macarena wijk in Sevilla

## Food tour langs geheime adresjes

In de wijk Macarena bleek het heel makkelijk om leuke adresjes te vinden waar de Sevillianen ook graag komen. In het oude toeristische centrum is dat een grotere uitdaging. Dus ik heb een gastronomische *food tour* geboekt bij gids Adolfo van *Sevilla Ambassadors*. Een avond lang laat hij me de adressen zien waar hij met zijn vrienden graag komt. Hij organiseert trouwens ook shopping tours langs (delicatessen)winkels of

langs traditionele boetiekjes waar bijvoorbeeld ambachtelijke producten zoals handgemaakte waaiers verkocht worden.



Gids Adolfo van Sevilla Ambassadors bedenkt welke tapas hij gaat bestellen

## • Bar Casa Morales

We beginnen bij Casa Morales (*Calle García de Vinuesa, 11*), een *old school* bar/restaurant (uit 1850) met metershoge wijnvaten van keramiek langs de muur. De familie verkoopt nog altijd rode wijn van wijngaarden die ooit in hun bezit waren. Maar daarnaast wordt er ook veel sherry geschonken in de bar. En die varieert van mierzoet tot gortdroog. Adolfo besteld de rode wijn van het huis. Daarbij krijgen mijn groepsgenoten en ik tapas: *queso viejo* ofwel oude kaas, *pimientos de padrón*, pepertjes die soms heel scherp kunnen zijn, andere keren verrassend mild. Voor de vleeseters is er wang van het varken en voor de vegans verrukkelijke *alcachofas en salsa verde*, artisjokken in een groene saus van peterselie en olijfolie. Wow. En dit is pas het eerste adresje.





Bij bar Casa Morales zie je vooral locals en nauwelijks toeristen



Kies de tapas maar uit bij bar Casa Morales



Tapas eten bij bar Casa Morales in Sevilla



Oude wijnvaten van keramiek bij bar Casa Morales

## • Winkel annex bar Casa Moreno

Even denk ik dat ik het concept verkeerd begrepen heb als Adolfo een winkel binnenloopt. We zouden toch barretjes bezoeken? Maar Adolfo loopt langs de toonbank en verdwijnt door een smalle opening. En dan staan we inderdaad in een mini-bar. Echt een insider-tip! Casa Moreno (*Calle Gamazo, 7*) blijkt een *abacería* te zijn, een combinatie van delicatessenwinkel en bar. Handig, want zie je wat lekkers in de winkel, dan kun je



dat in de bar geserveerd krijgen. Adolfo laat een pot *espárragos* (asperges) uit de winkel aanrukken die fantastisch combineren met de halfdroge sherry die we proeven. De *queso payoyo*, een soort schapenkaas uit Cádiz, is trouwens ook onweerstaanbaar. Even zondigen tegen mijn vegan eten regime. De *Jamón Ibérico* laat ik links liggen. Voor de vleeseters zijn er ook nog *Montadito de chorizo y queso de cabra*, gevulde broodjes met chorizo en geitenkaas.



De winkel van abaceria Casa Morena staat bomvol etenswaren

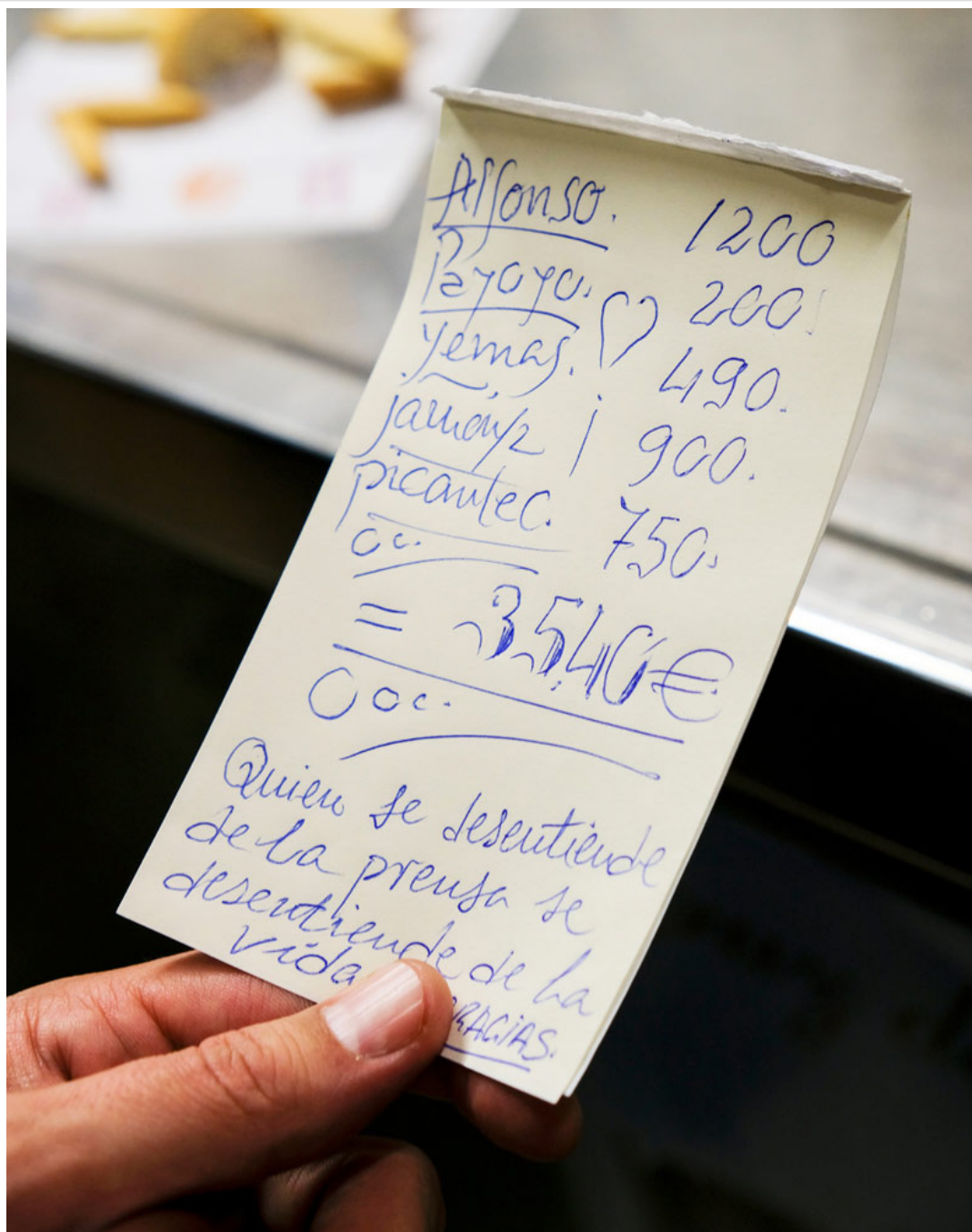


Sherry drinken bij abaceria Casa Moreno



Asperges en sherry bij abaceria Casa Moreno





Zelfs de bonnetjes zijn nog lekker traditioneel

## • Barbiana sherrybar

De derde stop is een echte sherrybar, Barbiana (*Calle Albareda, 11*). De eigenaren produceren hun eigen manzanilla sherry, een droge variant dus. Ik ben geen liefhebber van dit drankje maar in het kader eet (en drink) als de locals drink ik toch een glaasje mee. Voor de niet vega's worden garnalen en iets met rundvlees aangerukt, ik krijg een stoofpotje met erwten, kikkererwten en bonen. Verder zijn er aardappeltjes met peterselie, ui, een heel goede olijfolie en azijn. Helaas zijn de *ortiguillas* al op. Ik had het graag geprobeerd deze tapas van gefrituurde zeewier, knapperig van buiten en boterzacht van binnen. Het klinkt bijzonder genoeg om nog eens terug te gaan.



Een tafel vol tapas bij Barbiana sherrybar in Sevilla





Een stooftotje met kikkererwten bij Barbiana sherrybar

## • Cocktailbar Premier Sherry

De laatste stop, het is inmiddels na middernacht, is een cocktailbar die luistert naar de naam Premier Sherry (*Calle Jaén, 1*). Natuurlijk kun je hier cocktails op basis van sherry krijgen. Maar ik probeer een andere, de Barrameda, op basis van Bombay, citroensap, cointreau, gembersiroop en nog wat geheime ingrediënten. Heerlijk. Wat ontzettend leuk om zo de geheime barretjes van de stad te leren kennen, die er zelfs middenin het

toeristische centrum van de stad blijken te zijn. En dankzij Adolfo kreeg ik vele tips over de verschillende tapas en drankjes die de Sevillanos geregeld bestellen. Aanrader zo'n *food tour*. En nu is het tijd voor mijn bed.



Cocktailbar Premier Sherry is een mooie en lekkere afsluiter van de food tour





Cocktails drinken tijdens de food tour door Sevilla

## Duurzame hoteltips voor Sevilla

- **Hotel Becquer**

Boek de speciale groene kamer in hotel Bécquer in Sevilla en je bent ervan verzekerd dat je beter dan ooit op je eco-footprint gaat letten. Familiehôtel Bécquer ligt in het oude stadsdeel van Sevilla, op tien minuten lopen van de kathedraal. Lekker centraal dus. Vanaf het dakterras heb je uitzicht over La Giralda, de kathedraal en de rest van Sevilla. Mocht het echt te heet worden in de stad, er is zelfs een zwembad die zo milieuvriendelijk mogelijk gefilterd wordt.

## • Un Patio en Santa Cruz boutique hotel

Een boutique hotel maar ook duurzaam, dat is Un Patio en Santa Cruz hotel. Zoals de naam al doet vermoeden ligt dit hotel in de knusse Santa Cruz wijk van Sevilla. Met alle bezienswaardigheden op loopafstand een fijne, groene keuze. Het hotel doet er alles aan om de ecologische voetstap zo klein mogelijk te houden. Maar de kamers zijn er gelukkig niet minder gezellig door. En ook hier is weer een dakterras waar je graag tot zonsondergang blijft zitten.

## • Hotel Pasarela bij Plaza de España

Ben je ook zo gek op Plaza de España en het María Luisa park? Dan is dit duurzame hotel Pasarela een top keuze voor jou. En het is ook maar een minuut of tien lopen naar de wijk Santa Cruz. Hotel Pasarela was een van de eerste hotels in Sevilla die zich serieus bezig ging houden met duurzaamheid. Als je van wat modernere kamers houdt, vraag dan een van de gerenoveerde kamers.

## • Hotel Kivir in Triana

Hotel Kivir zit aan de andere kant van de rivier, in de Triana wijk. Het vroeg 20<sup>ste</sup> eeuwse gebouw is onlangs gerenoveerd en daarbij is op alle mogelijke manieren rekening gehouden met duurzaamheid. De kamers zijn strak en modern ingericht maar gelukkig niet kil maar ook sfeervol. Ik houd wel van een beetje rust. Heb je een kamer met balkon en uitzicht op de rivier geboekt, dan is het lastig je kamer van hotel Kivir te verlaten. Ook dit hotel heeft een zwembad met zwembadbar.

## MEER STEDENTRIPS VOOR FOODIES

Dichterbij Nederland is Gent (België) een heel goede keuze voor iedereen die op zoek is naar goede vegetarische en vegan restaurants.

