



Jarige Mamma Mia in een nieuw kleedje

Restaurant Mamma Mia is een vaste waarde in Leuven. Gezinnen, werkmannen, studenten en professoren tafelen er zij aan zij. Allen genieten van de pizza's en eenvoudige Italiaanse gerechten. In de aanloop naar haar twintigste verjaardag werd het restaurant vernieuwd en uitgebreid. Tijd voor een gesprek met zoon Valentino en vader Michele Ciavarella.

De familie Ciavarella komt – zoals vele Italianen in Leuven – uit de provincie Puglia, in het Zuiden van Italië. In april 1995 slaagt Michele er in de Parkstraat 107 om te toveren van een grijs café tot een kleurrijk stukje Italië in Leuven. Zoon Valentino verklaart de naamkeuze: “‘Mamma mia’ is de meest gehoorde uitroep in Italië en wordt met alle mogelijke bijklanken en emoties gebruikt. Op zoek naar een naam voor het restaurant was na vergeefse zoekpogingen dan ook de uitroep van ‘mamma mia’ eerst een uitdrukking van wanhoop. Na die een aantal keer herhaald te hebben, werd het ‘mamma mia’, maar dan een kreet van blijdschap!”

Tijdens de voorbije zomer sloot het restaurant enkele maanden voor grote verbouwingswerken. De zaak werd volledig leeggehaald en vernieuwd. Het resultaat mag gezien worden: gezellig, licht en ruim. Het mooie tuinterras komt beter tot zijn recht en is nu ook van aan de straatkant zichtbaar. In totaal zijn er een dertigtal extra plaatsen bijgekomen. Het zaaltje bo-

ven werd ook volledig opgefrist en vergroot. “Vroeger was het hier boven krap en lawaaierig. Nu hebben we het hier anders ingedeeld en gezelliger gemaakt. Het is nog steeds voor groepjes, maar ook gewoon voor de klanten als het beneden vol loopt”, vertelt Valentino die zegt dat de klanten in het begin terughoudend reageerden bij het nieuws over de geplande verbouwingen.

Herkenbaarheid

“We mochten niet te veel veranderen, het moest bij voorkeur blijven zoals het was. Dat is ook vaak de fout van een aantal zaken. Ze gaan plots hun zaak omvormen tot iets moderns. Maar klanten willen gezelligheid en ook herkenbaarheid.”

Je merkt dat vader en zoon een goed duo vormen in de zaal. Ze hebben niet veel woorden nodig om elkaar te begrijpen. Michele en Valentino kunnen rekenen op een efficiënt en trouw ploegje van een vijftal mannen. De 29-jarige Valentino, gebo-

ren in België, draait al sinds zijn zestiende mee in het restaurant.

“Vader en ik staan meestal in de zaal. Maar we moeten alles kunnen, inclusief pizza's bakken. Het is een geluk dat we met twee zijn. Als je alleen bent, zit je vast aan je zaak. Je kan niet weg.”

Valentino vervolgt dat er een baas moet zijn in de zaak: “Je kan je personeel niet alleen laten, dan heeft je zaak geen persoonlijkheid. Het is belangrijk dat je met je klanten babbelt. Je moet er ook voor zorgen dat elk bord dat uit de keuken komt goed is.”

Valentino heeft zich al dikwijls afgevraagd waarom het restaurant zo goed draait. Die eerlijkheid en bescheidenheid sieren hem. “Waarschijnlijk vinden ze het lekker en gezellig hier. Het is hier geen gastronomisch restaurant, maar een eenvoudige keuken. We hebben al 19 jaar bijna niets veranderd aan het menu. Ik probeer ook altijd vriendelijk te zijn. Ondertussen ken ik al veel klanten. We hebben een heel trouw publiek, vaak mensen die hier al komen van in 1995.”

Mamma Mia is erg gekend omwille van zijn pizza's, die je ook kan meenemen. Uiteraard deden we zelf de test en het verdict is zonder meer positief: de pizza's hebben een mooie, krokante korst, zijn rijkelijk belegd en blinken uit door hun constante kwaliteit.

Valentino beseft niet dat hij, doorheen het gesprek, zelf antwoorden biedt op zijn vraag waarin het succes van Mamma Mia ligt: “We doen geen speciale dingen, het is hier eenvoudig, gezellig en goed. Ook voor ons twintigjarige bestaan gaan we niets speciaals ondernemen, maar gewoon voort doen zoals we nu bezig zijn”, besluit hij.

*Mamma Mia
Parkstraat 107, Leuven
www.mammamia.be*

