

Aldus Zieltoegende winkelstraat wordt een **huiskamer voor de buurt**. Architectuurhistoricus Joosje van Geest (48) vertelt over een prijswin- nend plan voor het Confuciusplein.

Wat is het plan?

“Aan het Confuciusplein in Slotermeer staat een flat met winkels die grotendeels leegstaan, op Grieks restaurant Plato na. Met Stipo en Van Schagen Architecten bedacht ik een plan om er weer een ontmoetingsruimte van de buurt voor te maken.”

Hoe ziet dat eruit?

“Er komen flexwerkplekken voor zzp'ers, een koffiecokner voor eenzame ouderen, een afhaalpunt voor internetbestellingen, een ruimte om gereedschap en apparatuur uit te wisselen en een fitnessruimte. De horeca blijft, maar de winkels worden iets kleiner; aan de achterkant komen nieuwe woningen.”

Jullie wonnen een prijs?

“We dongen mee met de prijsvraag Werk aan de winkel, van de Rijksdienst voor het Cultureel Erfgoed. We

zijn tweede geworden, omdat het een haalbaar plan is dat inspeelt op de behoeftes in de wijk. De jury vond ook dat we respect hadden voor het originele ontwerp van de flat.”

Wat is er zo bijzonder aan die flat?

“Het is een ontwerp van architect Alexander Bodon. Hij ontwierp ook de RAI en winkels aan de Lijnbaan in Rotterdam. De winkels aan het Confuciusplein zitten op de onderste twee lagen, hebben veel glas en een mooie horizontale luifel.”

Wanneer komt het plan er?

“Vanaf morgen is het plan te zien in het Van Eesterenmuseum. Op 6 oktober is er van 14.00 tot 17.00 uur een debat waarin we met gemeente, corporatie, ondernemers en bewoners gaan kijken hoe we het verder handen en voeten kunnen geven.”

Saskia Naafs



Open Italiaanse gerechten en een mediterrane sfeer: **Di Bruno** brengt deze werelden samen.

Tips? open@parool.nl

Bij binnenkomst kijk je meteen de keuken in door het luik in de achterwand van het Italiaanse restaurant Di Bruno, waar de koks druk in de weer zijn. De wit-blauw gestreepte banken met gekleurde kussens en de blauwe bar geven het restaurant een mediterrane tintje. “Mijn focus ligt volledig bij het eten. Bij het bereiden van de gerechten gebruik ik niet alleen Italiaanse, maar vooral mediterrane verse kruiden, waardoor het net iets spannender wordt,” zegt Bruno El Seidij (40), de eigenaar.

Bruno was tot vorig jaar eigenaar

van restaurant Classico op de Willemsparkweg. In 2014 kocht hij even verderop het voormalige restaurant Di Sale. “Ik heb op Sicilië gewoond en werk inmiddels vijftientig jaar in de horeca in Zuid. Ik vind het een fijne buurt en wilde hier graag blijven.”

Na een jaar van diverse verbouwingen, het zoeken van een nieuwe kok, het samenstellen van een nieuwe kaart en het aanschaffen van een nieuw interieur opent Di Bruno vandaag officieel opnieuw de deuren.

Di Bruno serveert zowel voor de lunch als voor het diner klassieke

Italiaanse gerechten, zoals melanzane alla Parmigiana, ossobuco alla Napolitana en burrata, afkomstig van Italiaanse boeren.

Tijdens het eten waan je je even in Italië, wanneer bijvoorbeeld de huisgemaakte pasta met paddenstoelen en truffel in een uitgeholde Parmezaanse kaas aan tafel wordt klaargemaakt. Ook de scroppino, het drankje met wodka, prosecco en limoenijs, wordt aan tafel gemixt.

Gioia Endt

Di Bruno, Willemsparkweg 155



FOTO ANJALI RAMMINDANILL

Inhoud

verhaal van de dag

Hilleke deelt uit en kent haar klanten

PS4

Livemuziek met klasse in The Story Club

PS6

kunst & media

Rumag staat voor lifestyle vol reuring

PS8

schuim **PS7**
muziek **PS10**
boeken **PS12**
boekenfamilie **PS15**
eten & drinken **PS17**
recensies **PS18**

televisie **PS20**
weer, service **PS22**
puzzels **PS23**
strips **PS24**

Coverfoto Dingena Mol