

# Alie Doorten wil de beste olijfolie van Italië maken

**KARIN KUIJPERS**

**ROME** • Ze was uitermate succesvol in het bedrijfsleven, maar besloot twee jaar geleden een heel andere richting op te gaan. In de Sabijnse heuvels vlak boven Rome kocht de 48-jarige Nederlandse zakenvrouw Alie Doorten olijfboomgaarden op en stelde zichzelf een doel: de beste olijfolie van Italië maken. Met hart en ziel - en dankzij haar spaargeld - werkt ze daarnaar toe.

Doorten, ex-directeur van Baker & Mckenzie en voormalig Europaspecialist bij KLM, verdiepte zich in de kunst van het olijfolie maken en koos voor een oud-Romeinse manier van persen: kort

en snel zonder al te veel inmenging van buitenlucht. Een voor een veroverde de zakenvrouw de sympathie van goede Italiaanse olijfboeren, kocht hun oogsten op voor een prijs die boven de marktprijs lag en won aan respect. Signora Alie Doorten van Proprietà di Doorten is nu een graag geziene collega bij de olijfboeren uit de streek.

Hoe slaagt een lange blonde Nederlandse vrouw erin om door te

dringen in het Italiaanse bolwerk van olijfboeren? Doorten: „Ik spreek vloeiend Italiaans en ben heel enthousiast en nieuwsgierig. Ik ben geïnteresseerd in de geschiedenis van de boeren en de manier waarop ze olijfolie maken. Veel boeren zorgen goed voor hun olijven maar zijn niet echt op zoek naar nieuwe methoden of nieuwe blends van verschillende olijven. Ik wil ze laten kennismaken met nieuwe blends en leer ze om biologisch te werken. En

ik heb hun ook het nut laten inzien om binnen 24 uur koud te persen na de oogst zodat alle gezonde ingrediënten in de olie blijven en tot een

betere smaak leiden. Deze olijfolie heeft een lage zuurgraad en een hoog gehalte polyfenolen.”

Haar eerste oogst van haar San Mauro-olijfolie in 2008 omvatte 6000 flessen. Vorige maand haalde Doorten haar tweede oogst binnen. Vol trots: „Dit jaar kunnen we 18.000 flessen bottelen.”

Doorten investeert elke verdiende euro in de aankoop van nieuwe olijfboomgaarden of in machines. „Vo-



Alie Doorten met haar San Mauro-olijfolie. 'Het is leuk om een plek te veroveren in zo'n grote markt die verzadigd lijkt.'

FOTO  
COR DE  
KOCK

rig jaar heeft mijn man Anton een week lang dag en nacht flessen geëtiketteerd. Op een gegeven moment zei hij 'Alie, een ding weet ik zeker. Als je hiermee doorgaat is het eerste wat erin komt een etiketteermachine'. Doorten hoopt binnen drie jaar een winstgevende onderneming te hebben met een volume van 50.000 flessen.

De San Mauro-olijfolie van Alie Doorten is er in twee varianten. De BiCultivar Limited Edition is gemaakt van de Leccino en Frantoio olijven en is bloemig van smaak met een klein pepertje in de keel. De Colline di San Mauro is gemaakt van een blend van de olijvensoorten Carboncella, Frantoio, Pendolino en Leccino. Deze krachtige blend van verschillende olijven heeft een licht,

bittere groene smaak met tonen van pijnboomcitrus en artisjok.

De Nederlandse tophoreca werkt inmiddels met de olie van Alie Doorten. Chef Alain Alders van Duin & Kruidberg vindt de olie geweldig en de deze week te openen kookschool van het Okurahotel in Amsterdam heeft 1000 flessen besteld van de BiCultivar.

Doorten is vastbesloten haar bedrijf verder uit te bouwen en San Mauro internationaal op de kaart te zetten. „Ik heb de boeren in mijn omgeving inmiddels mee. Zij hoeven de rest van hun oogst niet meer aan een gigant als Bertolli te verkopen voor weinig, maar krijgen bij mij een goede prijs voor hun eerste pluk. Het is leuk om een plek te veroveren in zo'n grote markt die verzadigd lijkt.”