

Zakenvrouwen delen op jaarmarkt Bloemendaal iets bijzonders uit

# Nee, 't is geen gekkigheid: olijfolieijs

DOOR KEES VAN DER LINDEN

**BLOEMENDAAL** - Alie Doorten heeft in Italië een eigen olijfgaard en verkoopt zo'n beetje de beste olijfolie die er is te krijgen. Beate Garrone op haar beurt is vermaard om haar ijs bereid volgens de beste Italiaanse tradities. De twee zakenvrouwen bedachten onlangs een primeur in schepijsland: olijfolieijs. Zaterdag delen ze de noviteit gratis uit op de Bloemendaalse jaarmarkt.

Hoe raar de dingen kunnen lopen. Alie Doorten uit Bloemendaal, voormalige strategisch adviseur van de KLM-directie, raakte ooit in gesprek met de directrice van het lokale toeristenbureau in een prachtig plaatsje in de Sabijnse heuvels bij Rome.

„Ik zei, als hier ooit een leuk huis met een tuin te koop staat, moet je me bellen.”

Twee weken later al ging de telefoon en nu is Alie de gelukkige bezitster van een eigen olijfgaard. Want de tuin die bij het huis hoorde was niet te klein.

De productie van de *Proprietà di Doorten* groeit met het jaar en Alie zoekt naar een eigen afzetmarkt. „Als Nederlandse kom ik er in Italië vermoedelijk niet tussen. Om eerlijk te zijn, ik heb het niet eens geprobeerd. Van begin af aan wilde ik mijn eigen olie naar Nederland exporteren.”

Alie mikt op het topsegment van de olijfoliemarkt. In een uitgediende marktstrategie levert ze haar biologische en zeer smaakvolle olijfolie alleen aan een selecte kring van winkels.

Daarnaast probeert ze Nederlandse chefs te verleiden



Alie Doorten en Beate Garrone promoten ijs en olie.

FOTO: UNITED PHOTOS/REINCO VAN DER KRUIS

over te stappen op haar olie. Feitelijk eenvoudig werk, pocht ze.

„Het enige wat ik moet doen, is een afspraak maken. Praten is daarna meestal niet meer nodig, want als ze mijn olie hebben ge-

proefd, zijn ze direct verkocht.”

Om verdere bekendheid aan haar naam te geven, schakelde Alie ijsmaakster Beate in. „De chefkok van Duin en Kruidberg, Alina Alders, maakte ooit een ijsdessert met mijn olie. Dat

was zo heerlijk, dat ik dacht, dat zouden meer mensen moeten kunnen proeven.”

Bij de ijssalon van Beate Garrone was Alie aan het juiste adres. Beate puzzelde wat met de ingrediënten en produceerde

een heerlijk zacht smakend roomijs. „Met olijfolie werken in mijn ijssalon was nieuw voor mij. Basilicum en lavendel maakte ik al, dus ik was wel gewend aan het maken van een ijssoort die niet voor de hand

## Olie van Alie behoort tot de absolute top

Wie voor een paar euro een fles Extra Vergine olijfolie in huis haalt, wordt belazerd waar hij bij staat, stelt Alie Doorten.

„De zuurgraad van een net geperste olie - wat extra vergine feitelijk is - is laag. Dus wat doen sommige producenten? Die kopen olie op in Noord-Afrika, soms zelfs drab die alleen maar geschikt is om tot brandstof te verwerken, en transporteren dat met mammoettankers naar Europa. Onderweg gooien ze er talkpoeder bij, waardoor de zuurgraad daalt. En vervolgens gaat het in de EU van de hand als extra vergine olijfolie.”

Strenger toezicht op de olijfoliemarkt is dus hard nodig. Tot die tijd kun je maar het beste olijfolie kopen van kleine lokale producenten, adviseert Alie. Zoals zijzelf dus.

De olijfolie van Alie smaakt opvallend fris en fruitig, omdat haar olie - net als een jonge wijn - een *novello* is. Of, zoals ze dat zelf noemt, een *novolio*. „Ik oogst alleen tussen half oktober en half november. Dan zijn de olijven nog half groen. Bin-

nen 24 uur wordt de oogst koud geperst en opgeslagen in tanks.”

Het eerste jaar paste de hel oogst in 5800 flessen, dit jaar is Alies productie verdrievoudigd tot 14.000 flessen.

„Ik heb nieuwe bomen aan geplant, maar het duurt nog zeker drie jaar voordat die vrucht dragen. In de tussentijd koop ik de olijven van mijn burens op, die in dezelfde periode worden geplukt.”

Net als bij wijn wordt de kwaliteit van de olie bepaald door de grond. „En die is in San Mauro heel geschikt. Daar hoef ik dus niks aan te doen, die is door God gegeven.”

Overbodig te zeggen dat aan de olie van Alie - *what's in a name* - geen zacht supermarktprijsje hangt. Maar wie morgen naar de kraam van Alie Doorten op de jaarmarkt gaat, krijgt een halve liter (adviesprijs € 21,95) voor vijftien euro mee. O ja, en een gratis bolletje olijfolieijs uit de ijskar van Beate Garrone.

[www.olioसानmauro.com](http://www.olioसानmauro.com)

igt.”

Het recept van Alain Alders nam ze niet over. „Want hij gebruikt ook eieren en daar ben ik zuiverig voor vanwege het risico van bacteriegroei.”

Welk recept ze wel gebruikte, onthult ze niet. „Dat vertel ik u eenmaal nooit”, zegt ze geïmzinnig glimlachend.

Slechts wil ze kwijt dat het ijs ijsker bevat en - in tegenstelling tot wat je misschien zou denken - niet veel vet. „Het bevat naar verhouding weinig ca-

lorieën, vergelijkbaar met yoghurtijs.”

De smaak van het unieke ijs is moeilijk uit te leggen. Zeg maar: een beetje groen met een romige smaak die onmiskenbaar plantaardig is. Beate: „Je kunt er natuurlijk van alles mee doen. Serveren met een krul Parmezaanse kaas en een blaadje basilicum, waarom niet?”

Toch denk ze dat het ijs in Italië niet gauw zal aanslaan. „Hoevel, je weet het natuurlijk nooit.”