

# Geen salonboerin

WAT DOET EEN NAAR MILAAN EN ROME UITGEZONDEN HOLLANDSE ZAKENVROUW IN EEN OLIJVENPERSERIJ IN DE SABIJNSE HEUVELS? ALIE DOORTEN VERDEELT HAAR TIJD TUSSEN DE HARDE JURIDISCHE WERELD EN HET ROMANTISCHE ITALIAANSE LANDLEVEN, ALS PRODUCTENT VAN OLIJFOLIE.

Tekst: Marjan Ippel Foto's: Wim Hanenburg en Reinier van der Aart

Een zwart designer outfit met stadse laarzen. Niet het degelijke mantelpakje van een zakenvrouw. Ook niet de landelijke look van een olijfolieboerin uit de midden-Italiaanse heuvels. En toch is Alie Doorten (1961) beiden. De Nederlandse verdeelt haar tijd tussen de drukke straten van Milaan en Rome - waar ze als interim-manager van advocatenkantoor Baker & McKenzie drie dagen per week in mantelpak in de file staat - en de landelijke Sabijnse heuvels ten noordoosten van Rome. Daar produceert ze sinds kort op haar eigen estate aan de Via San Mauro, gehuld in een oude jeans, een kwaliteitsolijfolie onder de naam San Mauro.



Maar vandaag is ze noch olijfolieboerin noch interim-manager. Vanuit haar Bloemendaalse luxeappartement, waar ze nog maar zelden is, maakt ze de Nederlandse markt warm voor haar Sabijnse product. Als een echte zakenvrouw pakt Alie Doorten ook deze klus aan: schematisch, met veel inzet, overzicht en organisatorisch talent.

Een salonboerin? Alie Doorten: 'Ik kan het me veroorloven om het zo elitair te doen. Maar het is echt niet de gemakkelijkste

weg. Ik spreek Italiaans, heb mijn eigen contacten en kennis van de Italiaanse wet en regels. Ik heb zelf de flessen gekozen, dozen op maat laten maken, uitgevonden wat er volgens het ministerie van landbouw op het etiket moet staan. Ik wilde alles volgens de regels doen. En beter.

Alle kennis en ervaring die ik in het zakenleven heb opgedaan, hebben me hier gebracht. Tien jaar geleden had ik dit niet kunnen doen. Elke lunchpauze ging ik in Milaan met een camera de straat op om alle olijfolieflessen in winkels te fotograferen. Ik heb elk boek over olijven en olijfolie gelezen. Ik heb de hele productielijn operationeel, logistiek en commercieel opgezet. Daar heb je veel bedrijfsmatige kennis voor nodig.

Bij Baker heb ik ondervonden dat het niet gemakkelijk is om Italianen mee te krijgen. Dat je alles moet vergeten wat je hebt geleerd. Vroeger zou ik eerder vijanden hebben gemaakt, nu weet ik hoe ik mezelf bescheiden moet opstellen. Maar om tussen de olijfboeren geen *bruta figura* te slaan, heb ik nu heel andere vaardigheden nodig. Eigenlijk verlopen de zaken in de landbouw gemakkelijker. Als je in de olijfolie een paar mensen meekrijgt, komt de rest vanzelf. Ook al ben je Nederlands en bovendien vrouw. En als je ze eenmaal hebt opgelijnd, kun je heel wat meters met ze maken. Het belangrijkste is dat ik veel vertrouwen heb in Italianen. Ik weet dat het altijd goed komt, ook al gaat het nooit op mijn manier.'







*‘Eenvoudig eten:  
brood, tomaat  
en olijfolie.’*



**Extra vergine:** De beste kwaliteit olijfolie met een zuurgraad van 0,8% of lager. De olie van San Mauro heeft een zuurgraad van 0,2%.  
**Oleum ex Albis Olivis:** In de Romeinse tijd de classificatie voor de beste olijfolie, afkomstig van olijven die in de maand november werden geplukt (Novolio).  
**D.O.P. methode:** ‘Denominazione di Origine Protetta’, een beschermde oorsprongsbenaming. De olijven moeten komen uit een gebied met een erkende status, zoals de Sabijnse heuvels, het allereerste D.O.P. gebied. Bomen en eigenaar moeten geregistreerd staan, productieproces en herkomst worden streng gecontroleerd.

Alie Doorten is een workaholic die zeven dagen per week werkt. Drie daarvan bij Baker & McKenzie en een dag per maand als commissaris bij Oskomera. ‘Dus er blijft voldoende tijd over. Bovendien kan ik meerdere dingen tegelijk doen. En ik heb geen kinderen, dat scheelt.’ Sinds ze in 1998 met haar man Anton in de Sabijnse heuvels neerstreek, heeft ze twee landhuizen gerestaureerd voor recreatiedoel-einden. Ze weet dus wat ze doet: ‘In 2004 haalden we onze eerste olijvenoogst van eigen grond binnen. Daarmee heb ik 100 ml flesjes gevuld en met kerst als cadeautjes rondgestuurd. Ik kreeg daar veel positieve reacties op.

De Sabijnse heuvels zijn een mythische olijfgrond, ook al is dat bij het grote publiek nauwelijks bekend. Een heel landelijk gebied met mooie abdijen ten noordoosten van Rome. En met een lange geschiedenis, denk maar aan de Sabijnse maagden. De Romeinen wisten al dat hier de beste olijfolie vandaan kwam. De oudste olijfbom van Europa is 2000 jaar oud en staat hier. Maar Ligurië is veel bekender. De olie van taggiasca-olijven, die daarvandaan komt, wordt over de hele wereld geëxporteerd. Olie van de Sabijnse heuvels is vooral voor de eigen bevolking en de Romeinen. Er wonen hier relatief veel kleine boeren, de grond is erg versneden

en er mist een bepaalde graad van organisatie. Daarom blijft het zo onbekend. Ik ging me steeds meer in dit gebied en zijn olie verdiepen en vroeg me steeds meer af: waarom doet niemand hier iets mee?’

Maar ze had voorlopig haar handen vol aan het renoveren van de twee landhuizen. Toen dat klaar was en ze halverwege 2007 voor Baker & McKenzie naar Italië ging, ontstond er ruimte in haar hoofd voor een nieuw project. ‘Ik dacht eigenlijk aan weer een bouwproject. Mijn man en ik zochten de hele winter naar een landgoed. In april 2008 vonden we iets aan de Via San Mauro. In het koopcontract liet de oude eigenaar opnemen dat hij elk jaar gratis 50 liter olijfolie wilde hebben, omdat de olie van deze grond zó fantastisch is. Ik ging akkoord en vroeg me intussen af of die olie echt zo bijzonder was. Ik ben gaan praten met Marcello, die al tien jaar mijn tuinen en boomgaarden onderhoudt. Hij was onder de indruk van de ligging, hoe er sinds 1992 was gesnoeid, de afstand tussen de planten. Hij wist zeker dat hier geweldige olie vanaf zou komen. Toen ben ik met vriendinnen gaan overleggen. Eén heeft een kookschool en die zei: ik verkoop je olie wel. Maak maar een mooi etiket. Dus ik zat al om de tafel met grafisch ontwerpers toen ik mijn eigen San Mauro-olie nog steeds niet had geproefd!’

*‘Ik heb veel  
vertrouwen in  
Italianen. Ik weet  
dat het altijd  
goed komt, ook al  
gaat het nooit  
op mijn manier.’*

De zakenwereld denkt dat ze een leuke hobby heeft. Maar het niveau van hobby is Doorten intussen wel gepasseerd. ‘Dit is zo’n mooi product. Ik raakte echt gepassioneerd door de uitzinnige kwaliteit. Ik controleer de velden, help mee met plukken en uitsorteren, dus blaadjes en steeltjes weghalen. Van half oktober tot half november is de beste pluktijd en ben ik in de *frantoio* (perserij) te vinden .

Met onze burens, Frantoio Bruno Casali, die op het etiket vermeld staat, heb ik een joint venture opgezet; ook voor het bottelen. We houden alles in eigen hand. Zij hebben een zogenaamd D.O.P.-certi-



*‘Het leven op het land is een aanvulling op dat van de stad. Ik zou niet zonder het één noch het ander kunnen.’*



ficaat, wat wil zeggen dat alles volgens strenge regels verloopt. Iedere fles olijfolie wordt geregistreerd en elke dag heb je de politie op je dak die alles komt controleren. Elke ochtend om 5 uur wordt begonnen met persen. Tussen de pluk en het persen moet een zo kort mogelijke tijd zitten, anders heb je kwaliteitsverlies en gaat de zuurgraad omhoog. Vroeg plukken en meteen persen, dat is het beste. En alles zo organisch mogelijk, dat is hier redelijk ingeburgerd. We hebben een lage opbrengst per hectare omdat we heel vroeg oogsten. Maar dan krijg je een veel betere kwaliteit olijven met een lagere zuurgraad.’

Olijfolie maken spreekt tot de verbeelding, heeft Doorten gemerkt. Toch heersen er ook veel misverstanden. ‘Zo lijkt het romantisch om olijven met oude molenstenen te persen, maar de kwaliteit wordt er niet beter op: er komen veel pitjes en takjes mee en die geven een bittere smaak en betekenen een gevaar voor de hygiëne. Snelheid en hygiëne zijn de twee belangrijkste factoren voor een goede olijfolie. Daarom gebruiken wij geen oude pietra, maar een centrifuge.’

Wat brengt het landleven haar, behalve nog meer werk? ‘Een groot gevoel van vrijheid. De deur openen en een wandel-

ing kunnen maken in je eigen tuin waar je telkens weer nieuwe dingen ontdekt. Planten die je voor het eerst ziet, bijzondere vogels, hazen, konijnen en stekelvarkens. Genieten van de buitenlucht en het buiten zijn, dichtbij de natuur. Vruchten plukken en eenvoudig eten: brood, tomaat en olijfolie. Het leven op het land is voor mij een aanvulling op dat van de stad. Ik zou niet zonder het een noch het ander kunnen en ben perfect in balans als ik mij tussen beide kan bewegen.

Hoewel, het kan best zijn dat ik helemaal de overstap naar het land maak. Ik heb ook nog dat recreatieproject.’ ■

#### Proprietà di Doorten

Alie Doorten stichtte in de Sabijnse heuvels ten noordoosten van Rome Proprietà di Doorten. Op 2 hectare verhuurt zij twee door haar gerestaureerde landhuizen. Op de overige 4 hectare ontwikkelt ze een recreatieproject, I Ruderì di San Mauro. Toen ze de bijzondere kwaliteiten van de olijfgaarden daar ontdekte met 180 olijfbomen op een zuidhelling, besloot ze een limited edition bicultivar novolio te produceren. Een olie waarvan de twee olijvensoorten lecino en frantoio in november zijn geplukt. Beide soorten komen veel in de Sabijnse heuvels voor. Ze leveren een lichte olie op voor algemeen gebruik: over salades, over gestoomde vis met een beetje citroen of over pasta. Van haar andere landgoederen, plus die van de naaste buren, maakt ze Colline di San Mauro novolio. Deze olie bevat tevens carboncello-olijven en is daardoor krachtiger. In de toekomst wil Alie Doorten ook monocultivars produceren, oliën van slechts een enkele olijfsort. [www.oliosanmauro.com](http://www.oliosanmauro.com)



Casale il Cacciatore



Casale il Cacciatore



Casale la Batavia



Casale la Batavia