



Karin Gaat Lekker



Culinair journalist Karin Kuijpers sjeest in haar bolide stad en land af op zoek naar de zielenroerselen van gedreven producenten.

Deze maand: Olijfgoeroe Alie Doorten.

Alie in de olie

Ze was topmanager bij KLM en Baker McKenzie, maar ruilde de vergaderingen in voor een bestaan als olijvenboerin in de Sabijnse heuvels, net boven Rome. Alie Doorten (1961) plukt, perst en bottelt haar olijven met de ziels-overtuiging van een predikant.

Eindelijk een bestemming waar mijn geleende Porsche eens echt op stoom kan komen. 1600 kilometer te gaan. Via het heuvellandschap van de Linksrheinische Autobahn in Duitsland door de tunnels naar Italië, waarin het geluid van mijn bolide op zijn mooist is. Op die momenten hebben de klanken van de zingende Italiaanse advocaat Paolo Conte het nakijken en brul ik net zo hard mee met mijn energieke pk's. *La Dolce Vita*, niets mooiers dan op reis zijn naar een culinair doel. Ik heb nu al trek.

Alie Doortens landgoed ligt in Lazio ten noordoosten van Rome. Sabina is het landschap vernoemd naar de Sabijnen, een oud volk dat daar voor de stichting van Rome woonde. Bekend is de legende van de Sabijnse maagdenroof. De Romeinen zouden Sabijnse vrouwen hebben ►

Alie plukt, perst en bottelt haar olijven met de zielsover



SPREEKBEURT: OLIJFOLIE

- Olijfolie wordt al gebruikt vanaf 4000 voor Christus.
- In olijfolie zitten anti-oxidanten die cellen beschermen tegen veroudering. Zelfs bij een vetarm dieet is 't zinvol om olijfolie te gebruiken.
- Olijven worden van november tot januari geoogst en vaak met de hand geplukt.
- Na de pluk moeten ze snel worden geperst omdat ze anders gaan gisten. De olijven worden gewassen en gemalen tot een pasta, waaruit de olie wordt gewonnen.
- San Mauro-olijfolie is te krijgen bij 70 winkels van *Gastrovino*. De San Mauro Bicultivar smaakt bloemig met een pepertje, lekker bij witte vis en piepkuiken. De colline di San Mauro past goed bij lamsvlees.
- www.oliosanmauro.com, www.roma-in-campagna.nl, www.gastrovino.nl

ontvoerd om hun nieuwe stad te bevolken. Woest volk dus. Ben benieuwd hoe Alie zich daar staande houdt.

Een warm welkom wacht mij. Een lange struise blondine en haar charmante echtgenoot Anton laten hun landgoed zien waarop hun gerestaureerde huizen staan. Twee ervan dienen voor de verhuur. Ik krijg mijn eigen huis met zwembad.

Uw topcarrière ruilde u in voor een bestaan als olijvenboerin. Waarom?

"Ik heb weinig zitvlees. Ik ben 20 jaar manager geweest en had altijd een vaag gevoel dat ik in mijn leven nog eens iets spannends moest ondernemen."

Het begon met een tweede huis in de Sabijnse heuvels.

"Ja, Anton en ik kochten in 1996 deze grond en hebben onze eigen huizen gebouwd. De grond is goed voor de teelt van olijven, dus plantten wij ook olijfbomen. In 2004 hadden we de eerste oogst: 100 flesjes. Tot stand gekomen omdat we zo maar wat deden. Toen ben ik me er echt in gaan verdiepen, sprak met deskundigen en boeren, ging de verschillende soorten olijven testen en gaandeweg ontstond mijn eigen San Mauro-olie. Drie jaar geleden heb ik mijn baan opgezegd om me volledig op olijfolie te storten."

Wat maakt uw olie beter dan andere?

"Italiaanse extra vergine olijfolie met een DOP certificaat (herkomstbenaming), met een zuurgraad van minstens 0,65, wordt vaak als scherp ervaren. Mijn bicultivar is zacht en verfijnd en heeft een lagere zuurgraad, 0,1. Dat komt omdat ik heel precies werk. De vroeg geplukte olijven worden na de pluk binnen 24 uur koud geperst en ongefilterd opgeslagen gedurende zes weken. Dan worden ze gebotteld. Ik gebruik olijven die alleen in dit gebied groeien, de carboncella, frantoio en leccino en werk

volgens oude Romeinse tradities. En ik gebruik alleen de oogst van het jaar en meng dit niet met oude jaren."

Nemen de Italiaanse olijfboeren het dan niet zo nauw met snelle persing?

"Ach, het is de Italiaanse levensstijl, ik breng mijn Hollandse nauwgezetheid in en dat heeft invloed op de smaak."

Pikken die Italiaanse olijfboeren het dat zo'n Nederlandse blondine hen komt vertellen wat goed voor ze is?

"Ja, tot nu toe vinden ze het allemaal prachtig. Ik werk hier met de beste olijfboeren en ze krijgen een goede prijs voor hun olijven, dat helpt natuurlijk ook."

En nu noemen ze u Alieolie, als variatie op aioli of niet?

"Haha, nee, ik word hier 'die grote zus' genoemd, *lei e' come una sorella*."

Er werken al veel topchefs met uw product, is het lastig voor u om 'de deuren langs te gaan' als voormalig topmanager?

"Mijn gedrevenheid zorgt ervoor dat ik mijn schroom overwin. Ik stap toch met redelijk gemak bij topchefs binnen. Ik ben onlangs bij driesterrenchef Sergio Herman geweest en hij was enthousiast. Je komt ze toch een positief verhaal brengen. Over hoe gezond olijfolie is en wat een verfijnde smaak die heeft."

U bent eigenlijk een hedendaagse handelsreiziger.

"Ja, met alle narigheid van dien. Ik ben vorige maand slachtoffer geworden van een agressieve overval in Brussel. Ik stapte mijn auto in en twee jongens op een scooter sloegen mijn ruit in en pakte mijn tas mee. Stond ik daar zonder een cent op zak. Gelukkig had ik nog flessen olijfolie in mijn auto en de volgende klant, Edwin Vinke van De Kromme Watergang, wilde zijn bestelling cash betalen. Zo kon ik mijn reis voortzetten."

Mooie boel. Wat drijft u in uw diepere zelf?

"Ik hou van reizen, ben in Italië zo'n drie

tuiging van een predikant

maanden per jaar en in mijn bedrijf vind ik alle complexiteit die nodig is voor geluk. Ik wil groeien, mogelijkheden zoeken met partnerships in het buitenland.”

Arme echtgenoot. Heeft hij nooit genoeg van uw olie?

“Anton vindt het leuk, maar na jarenlang met de hand duizenden flessen etiketteren, heeft hij er ook wel eens genoeg van. Dan trekt hij zich terug met een boekje.”

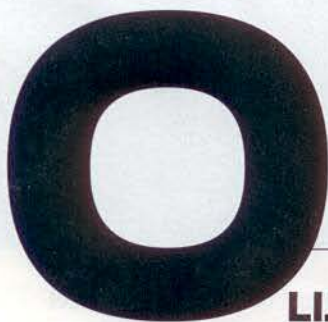
U schijnt Youp van 't Hek als klant te hebben, klopt dat?

“Hij was de eerste gast toen ons huis klaar was voor verhuur en zo verrukt van de omgeving dat hij hier zelf een huis heeft gekocht. Nu drinken we geregeld een glas wijn en eten bruschetta met mijn olie.” ■



VERBLIJF IN DE SABIJNSE HEUVELS

Op het landgoed van Alie Doorten, drie kwartier rijden van hartje Rome, zijn twee huizen beschikbaar als bed & breakfast (www.roma-in-campagna.nl).



LIJFOLIE VOLGENS EDWIN VINKE

Edwin Vinke, van restaurant De Kromme Watergang in Hoofdplaat, is verrukt van de olijfolie van San Mauro. Vorig jaar werd deze meesterkok door restaurantgids GaultMillau uitgeroepen tot Chef van het Jaar 2010. Vinke houdt van spartelverse vis en heeft onlangs een geheel witte suite bij zijn restaurant geopend. Voor wie geen zin heeft diep af te zakken in Zeeland zijn recept voor vier personen:

Koop vier stukken zeebaarsfilet à 150 gram en snij deze flinterdun. Marineer 20 minuten in olijfolie van San Mauro. Snij het wit van een prei superfijn en marineer deze net als de zeebaars in wat olijfolie. Schil één avocado en maal hem tot

een gladde puree in de blender met het sap van 1 limoen, 1/4 dl kippenbouillon, 1/4 dl olijfolie en 50 g jonge spinazieblaadjes. Breng op smaak met wasabi en zout. Om je vingers bij af te likken!
www.krommewatergang.nl

