

FEEST van SLOW FOOD

RTEN VAN AALDEREN

- Nooit kwamen er zo veel naar de Salone del Gusto als dit. Hotels in Turijn waren al vele maanden geboekt voor deze internationale markt van de smaak. Van een

«Le regioni italiane naturalmente erano molto rappresentate. Non solo i famosi gusti che si trovano in Sicilia, Piemonte e Toscana. Anche la regione italiana delle Marche, sulla costa orientale del paese, era rappresentata con un liquore squisito, il Liquor d'Ulivi di Giulio Berloni. Una volta Berloni era la guardia del corpo di Papa Giovanni Paolo II, poi ritiratosi in pensione si è dedicato ad altro. Il Liquor d'Ulivi è un liquore di ulivo, fatto dalle foglie e dalla corteccia dell'ulivo. Il figlio di Berloni ci racconta che il liquore si vende anche in Olanda. La bevanda marchigiana ha inoltre una lunga tradizione: il poeta più grande italiano, Dante Alighieri, apprezzava già il liquore marchigiano nel Paradiso della sua famosissima Divina Commedia».

georganiseerd door Slow Food, de bewuste tegenhanger van het Amerikaanse snelle en anonieme food. Slow Food werd in 1989 opgezet door de Italiaan Carlo Petrini. Volgens de filosofie van Slow Food moeten mensen weer leren eten van eten. Evenals authentieke, gastronomische producten uit hun regio gaan waarde die anders dreigen verloren. „Met alle mogelijkheden willen we de productie waarborgen en de kennis behouden, zo vatte voorzitter Slow Food Nederland Volf het samen.

Streekproducten

de boodschap slaat meer in de gehele wereld. „Een groot succes is de Salami uit Duitsland. Ieder land presenteert het lekkerste van eigen bodem. De grootste Italiaanse dichter, Dante Alighieri, roemde de likeur uit Marche al in het Paradijs van zijn beroemde boek La Divina Commedia. Voor de consument is het

gastland Italië.

FOTO: GETTY IMAGES

vroegen voor lekkernijen als Ethiopische honing, vis uit Mauritanië, Marokkaanse olie en vanille uit Madagascar. Oostenrijkse en Beierse dames en heren wandelden rond in traditionele dirndls en lederhosen om bier en worstjes aan te bevelen. En Sicilianen stonden luid zingend met petjes en sjaals wijn aan te prijzen.

Muziek, theater en workshops werden breed ingezet om aandacht te vragen voor de eigen, authentieke waar: een paar duizend wijnen, kazen en worsten uit de gehele wereld. Van honing en olijfolie, van fruit en groente tot prachtige kruiden; werkelijk alles was er.

Slechts aandacht voor lokale authentieke waar

De Italiaanse regio's waren vanzelfsprekend volop aanwezig. Niet alleen de bekende 'smaakmakers' als Sicilië, Piemonte of Toscane. Ook het Italiaanse Marche, aan de oostkust van het land, was vertegenwoordigd met een verrukkelijke likeur, de Liquor d'Ulivi van Giulio Berloni. Ooit was Berloni bodyguard van paus Johannes Paulus II, maar nadat deze bijna werd vermoord op het Sint-Pietersplein in 1981 hield hij die baan voor gezien. De Liquor d'Ulivi is een olijfolie, gemaakt van de blaadjes en de schors van de olijfbom. De zoon van Berloni wist te melden dat de likeur ook in Nederland



Salami uit Duitsland. Ieder land presenteert het lekkerste van eigen bodem.

FOTO: DE TELEGRAAF wordt verkocht. Het goedje uit Marche heeft bovendien een lange traditie: de grootste Italiaanse dichter, Dante Alighieri, roemde de likeur uit Marche al in het Paradijs van zijn beroemde boek La Divina Commedia. Voor de consument is het

Record-aantal bezoekers Salone del Gusto

natuurlijk interessant om al die bijzondere producten te leren kennen, maar hebben mensen die hier beroepshalve komen er ook wat aan?

Twello

„Zeker”, meende slager Rob Rijks uit Twello. Hij maakt deel uit van de Vechtdal Food Community, waarin een groep van natuurorganisaties, boeren en slager samenwerkt. „Heel veel dingen die je hier ziet, zijn bijvoorbeeld veel biologischer dan in Nederland. Dit zijn echt authentieke gerechten.” Ook Harry Donkers van de Vechtdal-producten vindt dat Nederland veel kan opsteken van de manier waarop de Italianen samenwerken. „In Italië wordt vooral regionaal gewerkt.”

Ook op de afdeling Terra Madre (Moeder Aarde) van de Salone del Gusto brachten Nederlanders hun producten aan de markt. Twee vriendelijke Brabantse heren met hoed bijvoorbeeld boden voorbijgangers toast aan. „Chaam Hoer”, vertelden ze erbij. „een oud-Brabantse hoender

ras.” Naast hem stonden Roel Hogervorst en zijn vrouw met Goudse kaas. „Echte boeren Goudse oplegkaas. „Is 99% van de Nederlandse kazen fabrieksmatig, wij hebben hier een echte boerenkaas die we nog op de ouderwetse manier maken.”

Een Italiaan uit de havenstad Livorno was blij met hun