



*genieten van het leven,
de rijke in olie gedrenkte gastronomie,
de zon die 's morgens al diffuus
boven de bergen uit komt*

Tekst en foto's: Dick W.A. Broekema / Hester M. Jebbink.

De auteurs zijn zelfstandige publicisten.



VILLA CAMPESTRI

OLIJFOLIEPARADIJS IN CULINAIR TOSCANE

Er bestaat geen groter verschil tussen het moderne en het feodale Europa dan in Italië. Moderne boerderijen, strak geleid doen niet onder voor de voedsel- en varkensfabrieken in de Flevopolder. Maar in de bergen van Toscane kom je oude steeën tegen zonder water, gas en elektriciteit. Op een hoogte van achthonderd meter runnen boertjes hun bedoeninkje, omgeven door stinkende modder, bouwvallige schuren, grauwe varkens en onbestemde koeien.

Temidden van dit landschap is Villa Campestri gesitueerd, ongeveer een kilometer of tien van de steden Burgo de Lorenzo en Vicchio. Het is een zevenhonderd jaar oud landhuis dat wordt bestierd door Paolo Pasquale. Hij is een voormalig professor in de filosofie en vooral een ex-uitgever die zijn bladen met veel winst heeft verkocht om zijn droom waar te maken: hotelhouder worden in een streek die hij van jongs af aan liefheeft.

De oude villa is ooit eigendom geweest van de familie Roti, naar wie in Florence een straatnaam is genoemd. „Toen ik er kwam, was het een ruïne waar alleen de deuren nog in zaten. We hebben het gebouw steen voor steen gerestaureerd.” Paolo heeft de hele architectuur zelf voor zijn rekening genomen. „Ik heb wel met een paar architecten gesproken, maar die wilden er van alles van maken - het oorspronkelijke pand herbouwen.”

En filosofisch laat hij er op volgen: „Een goede architect wil alles veranderen, een slechte architect snapt niet wat je bedoelt.” Inmiddels is de gehele restauratie in twee etappes voltooid. En daarbij is Pasquale volledig op zijn eigen smaak en gevoel afgegaan. Met succes. Rijk gedecoreerde kamers, stemmige vloeren, exquis vaatwerk en kabinetten, kasten en sofa's uit ver vervlogen jaren. Dit alles gecombineerd tot meesterwerkjes in combinatiekunst in elke kamer.

OORSPRONKELIJKHEID

Het resultaat is een rustiek gebouw, omgeven door grazige weiden, die bij de soms hoge temperaturen en een onbarmhartige zon fris worden gehouden door een ondergronds aangelegd sproeisysteem. Onzichtbaar voor de gasten, maar heerlijk voor de dieren die er 's nachts soms komen grazen. Zoals dartele herten waar de professor niet zo gek op is. Reden: rond de villa ligt een landgoed van 140 hectaren waar zich olijfbomenplantages op bevinden. Herten knagen daar aan de bast en dat geeft nog wel eens schade.

Op het gebied van olijfolie heeft Villa Campestri zich in de hele wereld faam verworven. De olijfolie die men voornamelijk voor eigen gebruik wint is de aanzet geweest voor een geheel op olijfolie gebaseerde keuken. Zelfs overheerlijke desserts maakt men op basis van geurige olijfolie.

„Olie speelt in de hele geschiedenis - niet alleen in de culinaire geschiedenis - een belangrijke rol”, aldus Paolo Pasquale. „Olie is het symbool van leven. Zonder olie was het in de oudheid ook niet mogelijk om voedsel klaar te maken. Ook in de bijbel speelt olie een belangrijke rol. Priesters werden er mee gezalfd. In het boek Richteren gaat het over de Weduwe van Sarphat, wier kruikje op gezag van de profeet Elia nooit leeg raakte. Zo werd volgens de overlevering een hongersnood overwonnen.”

En dan troont Pasquale ons mee naar een diepe kelder die alleen via spelonken bereikbaar is. Hij opent de deur van een geheimzinnige ruimte en floept het licht aan. Een eeuwenoud vertrek wordt zichtbaar, vol boeken, tijdschriften, krantenknipsels en allerlei mysterieuze instrumenten. „Allemaal over olie, of om het er mee te maken.”

VERRE LANDEN

Het 'goud' van Villa Campestri trekt bezoekers aan uit verre landen. Zo is er op het moment van de reportage een klein peloton Amerikaanse dames uit New Jersey, USA, die met olijfolie leren koken. Dit alles onder leiding van Louise Peterson, een snelle Amerikaanse die in Villa Campestri het gat in de markt heeft gevonden.

Voor dag en douw staan de dames op en werken een licht ontbijt naar binnen. Daarna tijgen ze, gehuld in spijkerbroek, schort en 'sneakers', de keuken in om daar de strijd aan te binden met ingewikkelde recepten. Tegen het middaguur komt de eerste geurige oliemaaltijd op tafel. Kruidige pasta's, in olie gedrenkte verse groenten en biscuitachtige taartjes met romige olie-gemaakt fondant.

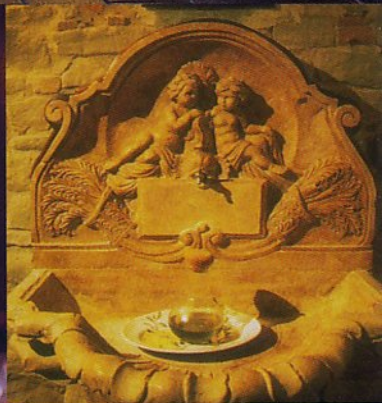
„Als onze dames straks terugkomen zullen hun mannen heel blij zijn. In de eerste plaats omdat ze een week alleen zijn geweest en vervolgens omdat ze getraakteerd worden op het heerlijkste eten”, weet Peterson uit eigen ervaring te melden. Ook 's avonds is het een smulpartij van jewelste. Koken verbreedert niet alleen, het is ook een manier van teambuilding. Vanuit heel Europa komt het topmanagement van internationale bedrijven naar de Villa om onder leiding van de professor - bijgestaan door zijn twee koks - te filosoferen over koken met olie en hoe je samen tot een optimaal resultaat komt.

WAARDEN EN RESPECT

Terug naar het hotel zelf. Geen kamer is gelijk. Trots leidt Pasquale ons door de vijftintig kamers die de villa rijk is. Het gaat om vijftien gewone kamers, een aantal suites en zeer luxe kamers die zo veel mogelijk in de oorspronkelijke staat van zeven eeuwen terug zijn gerestaureerd. Meubilair uit die tijd was er natuurlijk niet. Vandaar dat de eigenaar jarenlang alle antiek- en curiosazaken afstruinde om er banken, originele gobelins, stoelen, tafels, schilderijen, bouwmaterialen, hout, stenen, ramen en deuren vandaan te halen.

„In Italië is er nog veel materiaal bewaard gebleven, maar toch is het moeilijk om alle meubilair, ornamenten, voorwerpen en schilderijen in één stijl bij elkaar te brengen. Zodanig dat alles één geheel wordt. Maar in de loop der jaren vertel je je vrienden dat je aan het restaureren bent. Je krijgt tips uit het hele land, zelfs van hotelgasten.”

De capaciteit van het hotel is niet groot en - hoewel Pasquale een zakenman uit de dop is - lijkt het hotelgebeuren meer een manier om het landgoed in stand te houden. „Het is voor mij een grote droom die vijftien jaar geleden werkelijkheid is





geworden. Met een bezetting van 65% door het gehele jaar zijn we kostendekkend en draaien we zelfs nog een bescheiden winst. Mijn doel is echter altijd geweest: deze plaats te restaureren met respect voor de geschiedenis. Ook mijn filosofische achtergrond heeft er mee te maken: het gaat om waarden in het leven, die in deze restauratie, maar ook in de kwaliteit van het hotel, de medewerkers, de wijnen en de spijzen tot uiting komen."

AANTREKKINGSKRACHT

Bij Villa Campestri gaat het niet alleen om historische waarden en heerlijk eten en drinken. De rondom gelegen stadjes hebben een grote aantrekkingskracht. Vlakbij zijn er Vicchio en Burgo de Lorenzo, plaatsen die vrijwel onaangetast door de tijd zowel de middeleeuwen als de renaissance ademen. De moderne Nederlander zal verbaasd opkijken als oude nonnetjes, maar ook in spijkerbroek en bruine pij met koord gehulde paters respectievelijk naar de mis schuifelen en hollen. Het zijn plaatsen met klaterende fonteinen en rustige parken, afgewisseld door luidruchtige scooters en aftandse bussen.

De fotograaf schiet er plaatjes vanuit ongedachte hoeken. Het landschap is schilderachtig. Hoewel dit deel van Toscane warm en droog is, zijn de weiden groen en de bossen vochtig. Rondom de villa is het uitstekend wandelen door de glooiende heuvels die hier en daar worden afgewisseld door bergen van 1000 meter en hoger. En door nooit opgedroogde bronnen, koele riviertjes en sprinkelende watervallen.

Zowel in als rond Villa Campestri geldt maar één credo: genieten van het leven, de rijke in olie gedrenkte gastronomie, de zon die 's morgens al diffuus boven de bergen uit komt. Een plons in het zwembad gevolgd door een gastronomische explosie voor de smaakpapillen. Da's Navenant.

EEN OLIJFOLIESCHANDAAL?

De komende jaren kan de kwaliteit van olijfolie nog voor opschudding zorgen. Dat is de mening van dr. Paolo Pasquale, uitbater van Villa Campestri en een deskundige die door menige universiteit over dit onderwerp wordt geraadpleegd. Anders dan bij wijn en bier, liggen de kwaliteitseisen voor olijfolie minder vast en ook de herkomst van de olie is vaak niet terug te voeren. De Italianen hebben zo hun eigen adressen voor de olie van kleinere fabrikanten. De markt wordt gedomineerd door Unilever met het merk Bertoli. „Zolang er geen schandaal is, zal er ook geen aandacht zijn voor de kwaliteit." De professor pleit voor een soort 'Appellation Controlé' voor oliën en hun herkomst. „Het publiek heeft er recht op, want de smaak van alle gerechten worden bepaald door de kwaliteit van de olie."

WAAR?

Villa Campestri is vanuit Nederland bereikbaar per auto door op de A1 richting Rome de afrit Barbarina te nemen, richting Burgo de Lorenzo. Vandaar de borden volgen naar Campestri. Alitalia vliegt dagelijks op Firenze met een tussenstop in Rome. Air Mediterane vliegt vanaf Schiphol rechtstreeks. Nadere informatie: www.villacampestri.it



Paolo Pasquale