

GAZETTA DI PIEMONTE



Speciale uitgave Tour d'Italia Foodservice Network 2015

Jaargang I NO. I / PRIJS € 3,50

La dolce vita in Piemonte

De innoverende smaakregio P2

De wonderse wereld van Slow Food P10



Foto: Hugo Potharst

‘Waanzin dat Nederland meer eten exporteert dan Italië’

Door onze correspondent Maarten Vegeer

Als succesvol ondernemer in ‘lekker eten’ ligt heel Italië aan zijn voeten. Oscar Farinetti wil nu het minderwaardigheidscomplex van zijn landgenoten aanpakken, een pretpark bouwen en ook Nederland fatsoenlijk leren eten.

MILAAN – Een interview kan altijd wachten, zo is de instelling van Oscar Farinetti, oprichter van Eataly. En voordat hij met deze correspondent praat, haalt hij bij het buffet van de buitenlandse persclub in Milaan een bordje mortadella en een glas Lambrusco, de rode wijn met bubbels. ‘Mijn favoriete maaltijd is de meest recente. Mortadella dus vandaag. En waag het niet om bij Italiaanse vleeswaren iets

anders te drinken dan Lambrusco.’

Farinetti is een van de meest aansprekende Italiaanse ondernemers van het moment. Zijn Eataly eetwarenhuizen met restaurants schieten overal in het land en tot ver erbuiten de grond uit en daarmee wordt Farinetti gezien als hét symbool van het beste wat Italië de wereld te bieden heeft: eten.

Als directeur van een electronicawinkelketen kreeg Farinetti in 2002 al het idee om de hoge kwaliteit aan Italiaanse voedingsproducten met een winkelketen met daarin ook een restaurants en een pizzeria aan de man te brengen. Italiaans eten moet in zijn ogen een stap verder gaan dan kleine speciaalzaken.

‘De kwaliteit van het Italiaanse eten moet nog aan veel mensen op deze wereld worden uitgelegd’, aldus Farinetti. En het feit dat dat nog nooit was aangeboden door een Italiaanse grootdistributeur bracht me op een idee. Het leek me de manier om internationaal te gaan met wat Italië is.’

‘La mamma’

Farinetti is vooral ondernemer maar heeft met zijn Eataly concept ook het streven Italianen weer trots te maken op wat het land en de cultuur is. ‘Als je erin leeft zie je de pracht van Italië wellicht niet meer. We zeuren er alleen maar over. Het gaat altijd slecht hoor je dan. Maar wij zijn kinderen van ons landschap en onze cultuur. Ontzettend rijk aan biodiversiteit. Dankzij de zee aan beide kanten.’ Die eetcultuur komt volgens Farinetti niet uit de restaurants maar uit de keuken thuis.

>> Lees verder op pagina 12





Foto: Fontanafredda

De innoverende smaakregio

Door onze correspondent Frank Lindner

Piëmonte speelt een belangrijke rol binnen de economie van Italië. In de regio komen industriële tradities, innovatieve bedrijvigheid en kennis samen met toerisme, landbouw en de smaken van de producten die Piëmonte voortbrengt.

De regio is een van de rijkste gebieden van Italië. Een aantal van de belangrijkste Italiaanse ondernemingen zijn er gevestigd, zoals automaker Fiat, levensmiddelenfabrikant Ferrero en elektronica-bedrijf Olivetti. Naast moderne industrie is de landbouw van grote betekenis.

Op de Po-vlakte worden rijst, fruit en groenten verbouwd. In de heuvelgebieden wijn en hazelnoten en onder meer in het Aosta-dal worden runderen gehouden.

Snel schakelen

Kleine en middelgrote bedrijven spelen een vitale rol in de economische en sociale samenstelling van de regio. Deze bedrijven hebben stevige regionale wortels en kunnen door hun beperkte omvang snel schakelen wanneer het business-klimaat verandert. Ze zijn flexibel, innovatief en rijk aan knowhow.

Daarbij maken ze gebruik van hoogwaardige processen en productietechnieken. Sleutelfactoren in het competitieve voordeel dat

MKB-bedrijven in Piëmonte hebben zijn de banden met andere bedrijven in de regio en met de lokale sociale systeem. En de beschikking over voldoende gekwalificeerde werknemers. Intellectuele levendigheid is volop aanwezig in de regio.

Piëmonte huisvest vier universiteiten, meer dan 220 publieke en private onderzoekscentra, 380 laboratoria, zes science- en technologieparken en twaalf centra voor innovatie en incubatie.

Kleine en middelgrote bedrijven spelen een vitale rol

Food community

Piëmonte en Turijn zijn de laatste tijd sterk opgekomen als food community door de aanwezigheid (en herontdekking) van de agri-food producenten, hun producten en de eettradities.

Behalve bakermat van de Slow Food-beweging is Turijn om het

jaar toneel van de internationale foodbeurs Salone del Gusto en de conventie Terra Madre. Pollenzo is de thuishaven van de Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, de enige universiteit voor gastronomie ter wereld.

Het merendeel van de producten heeft een herkomstlabel

Beschermde herkomst

De regio staat bekend om meerdere foodproducten. Zoals hazelnoten, Gorgonzola en Grana Padano, en witte truffels uit de omgeving van Alba. Daarnaast zijn er nog de wijnen die er worden gemaakt. Van sappig tot zwaar rood: Barolo, Barbaresco, Gattinara en Barbera. Stevig wit: Erbaluce, Roero Arneis, Gavi, en Cortese. En van lichtfris tot best wel zoet: Asti Spumante, Brachetto, Moscato d'Asti, Malvasia, en Caluso Passito.

Het merendeel van de foodproducten is beschermd door een herkomst- en/of garantielabel. Voor de wijnproductie is dat 80%.

Economische clusters per provincie

Torino: luchtvaart, agri-food industrie, automotive, energy & environment, textiel, informatieve- en communicatietechnologie, life sciences, filmindustrie, schrijfwijze.

Asti: Koksopleiding, wijn
Alessandria: Goud en juwelen, koel- en vriesindustrie, industriële verlichting
Biella: Textiel, kleding.

Cuneo: Artisanale handwerk, vee, kaas, appels, agro-food industry
Novara: rijst, textiel, chemie

Verbania: kranen en afsluitingen, huishoudelijke apparaten, decoratieve stenen
Vercelli: rijst, textiel, chemie

Bron: Camera di commercio di Torino

Kwaliteit allesbepalend

Uit eten in Piëmonte doe je in een osteria, een brasserie waar traditionele streekgerechten worden geserveerd in grote schalen om te delen met tafelgenoten. De inwoners van Turijn staan erom bekend dat zij de tijd nemen om te genieten van alledaagse dingen en goed eten. Gedurende de dag drinkt jong en oud traditionele espresso's in een van de vele barretjes.

Kwaliteit van het product is belangrijk. Voor fastfood is er in Piëmonte en Turijn geen plaats.

's Middags wordt er de tijd genomen om uitgebreid te lunchen en 's avonds gaan de restaurants om een uurtje of half acht open om pas diep in de nacht de laatste gasten uit te zwaaien. Kwaliteit van het product is wat de inwoners van Turijn en Piëmonte belangrijk vinden. Voor fastfood is er dan ook geen plaats. In Turijn en omstreken is slechts één hamburgerrestaurant te vinden. Eén die zowel haar uitstraling als menu moest aanpassen om zich te mogen vestigen in dit bolwerk van culinaire tradities.

De keuken van Piëmonte is een smeltkroes van allerlei invloeden. Zowel koninklijke, aristocratische, middenklasse en boerse invloeden kom je tegen. Turijn en Piëmonte liften in de 18e eeuw mee met buurland Frankrijk waar toen daar de klassieke Franse keuken opkwam.

Benvenuti in Piemonte!



Welkom in dé Slow Food regio van Italië! We gaan tijdens deze twee dagen samen op zoek naar echt eten. Traceerbaar, lokaal en met respect voor de natuur geproduceerd.

We zijn te gast bij trotse producenten van typische Piëmontese producten zoals hazelnoten, wijn, truffel en kazen, zodat we beter leren begrijpen hoe deze producten tot stand komen. De producenten en hun producten zijn in al hun eenvoud wonderschoon.

Het thema van de komende Food Inspiration Days op 19 en 20 oktober 2015 is 'Reconnect'. De opdracht voor de komende jaren is het herstellen van de verbinding tussen consument en foodproducent, tussen mensen en de seizoenen en mensen met elkaar. De maaltijd in een restaurant dient dat hogere doel, met transparantie, integriteit en empathie als belangrijke waarden. Tijdens deze tour nemen we hierop alvast een voorsprong.

We gaan samen, bij een producent op het erf, genieten van een typische met liefde bereide Piëmontese lunch, een 'Merenda Sinoira'. Vervolgens zijn we voor het aperitief te gast op het prachtige estate van Fontanafredda. De eerste dag wordt afgesloten met een diner in het hart van de Slow Food-beweging: Albergo dell' Agenzia in de Universiteit van de Gastronomische Wetenschappen.

Op zaterdag is er de keuze om te voet ontwakend Turijn te bezoeken, het wereldberoemde automuseum te bekijken (Turijn is de thuishaven van Fiat) of om de dag, zoals de Italianen zelf, lekker rustig te beginnen. Vervolgens zijn we te gast bij Eataly; het walhalla voor foodies. Hier krijgen we op inspirerende wijze inzicht in de bijzondere regio Piëmonte. Door Italië correspondent Maarten Veeger.

Ik kijk ernaar uit om de komende dagen samen te genieten van écht eten en al het moois dat Italië te bieden heeft.

Mijn speciale dank gaat uit naar Patrick Brans en Jan-Willem Hilbron (HMSHost) voor de geweldige start op Schiphol, naar Mario Orinx voor de heerlijke ontvangst op Brussels airport, naar Wessel Wessels (Sanday's) voor de culinaire pakketten voor onderweg en naar Guy Vlaeminck (Vasco Groep) voor de fantastische ontvangst en wijnen bij Fontanafredda.

Arjan de Boer

Piemonte in cijfers

4,5 miljoen inwoners
8 provincies
460.000 bedrijven
660 buitenlandse ondernemingen
90% van de bedrijven heeft **50** werknemers of minder
123,4 miljard euro GDP (**8%** van Italiaans totaal)
38,5 miljard euro waarde internationale handel (**4e** van Italië)
7 miljard euro aan buitenlandse investeringen
2,2 miljard euro aan investeringen in R&D (**3e** van Italië)
8% werkloosheid (Italië **11%**)
12,4 miljoen overnachtingen in 2012 (**11e** regio van Italië)
34,4% bezettingsgraad hotels in 2013 (Italië **42,8%**)

Bronnen: Camera di commercio di Torino, Eurostat

Bedevaartsoord voor de belangrijkste bijzaak

Door onze correspondent
Joost Scholten

Een van de meest bijzondere universiteiten ter wereld, bevindt zich op een van de minst voor de hand liggende plekken. De oude Romeinse legerplaats Pollenzo in Piëmonste is de thuisbasis van de Universiteit voor Gastronomische Wetenschappen.

De universiteit is onderdeel van de Slow Food-beweging. Dat betekent dat het curriculum in het teken staat van ambachtelijke voedselbereiding op basis van seizoenproducten uit de regio. In veel opzichten functioneert het als een 'gewone' universiteit. Er zijn lezingen, leeszalen, colleges, vergaderruimtes, een restaurant en zelfs een hotel. Studenten komen van over de hele wereld om hier de vijfjarige opleiding te volgen. De studiebijdrage is met 19.000 euro per jaar fors, maar dat is inclusief verblijf en, ongetwijfeld fantastisch, eten. Het doel van de opleiding is studenten het hoogste culinaire studieniveau mee te geven. Dat kan dankzij de medewerking van de meest gerenommeerde specialisten uit de internationale culinaire wereld en in samenwerking met vele grote internationale universiteiten. Een van de dingen waar studenten in Leiden, Utrecht of Amsterdam alleen maar van kunnen dromen is hier één van de belangrijkste onderdelen van het complex: de wijnbank. De organisatie heeft de ambitie om alle wijnen die in Italië worden geproduceerd op te slaan in de enorme en schitterende wijnkelder van het historische complex.

Vergankelijk

Het gebouw waarin de universiteit is gehuisvest doet recht aan de voorname plaats die eten in de Italiaanse >>



Foto: Hugo Potharst

>> cultuur inneemt: een fraai gerestaureerd koninklijk plattelandspaleis waar studenten bijzondere producten bestuderen en unieke bereidingswijzen documenteren.

De productie en verwerking van bijzondere ingrediënten wordt hier beschouwd als een potentieel vergankelijk gegeven dat moet worden vastgelegd en bestudeerd, opdat niets van de kennis verloren gaat. Naast het oude, richt de universiteit zich ook op het nieuwe. Zo is het tweejaarlijkse evenement Salone del Gusto uitgegroeid tot een overweldigende vierdaagse viering van de smaak waar 2.000 producenten van over de hele wereld vol passie en trots hun ambachtelijk geproduceerde streekproducten aan ruim 200.000 bezoekers tonen. Daarmee zet Slow Food de toon voor chefs en producenten van over de hele wereld.

Nederlandse studenten kunnen alleen maar dromen van een wijnbank die onderdeel uitmaakt van de opleiding

Bouwstenen

Zoals gezegd, maakt een hotel ook onderdeel uit van het complex. Deze Albergo dell'Agencia is van alle gemakken voorzien, maar dan wel geheel in de stijl van de Slow Food-beweging. De Albergo vormt met de wijnbank en de universiteit de drietrapsraket die de combinatie wetenschap, ondernemerschap en genieten mogelijk maakt. Precies de bouwstenen die Slow Food-oprichter Carlo Petrini voor ogen had om misschien wel de belangrijkste bijzaak van Italië een thuis te bieden: de grenzeloze liefde voor echt eten en de sterk gevoelde noodzaak daar dagen over te discussiëren.



Foto: Foodteam

'Beleving en trots'

Door onze correspondent Joost Scholten
Dick Soek is chef-kok van de Piloersemaorg in de provincie Groningen. In het hoge noorden koopt hij op Italiaanse wijze. Hij gebruikt namelijk louter plaatselijke producten die in het seizoen zijn.

'Ik heb het vak geleerd in Italië. Ik was daar in de leer bij Ermano di Nobili. Een lokale legende in Piëmonste. Hij was eigenlijk met pensioen, maar werd voor dorpsfeesten en partijen nog altijd gevraagd. Ik heb van hem geleerd alleen te koken met wat je omgeving je in een bepaald seizoen kan bieden en voor mij is dat nog steeds de enige manier van werken.'

'De passie van Italianen voor hun lokale keuken is ongeëvenaard. Ik vroeg als ik in een dorp was wel eens of er nog fraget was om de boel een beetje op te stoken. Dat is een plaatselijke kaas op basis van biologische melk. Iedere moeder heeft een eigen recept om dat te fabriceren en alle mannen in de

croeg vinden dan dat de kaas van hun mama de enige echte is. Dan heb je vijf minuten later echt twintig man die bijna met elkaar op de vuist gaan. Geweldig gewoon. En ieder dorp heeft wel een lokale specialiteit. Dan vinden ze natuurlijk dat ze dat in het dorp tien kilometer verderop totaal niet kunnen maken.'

'We maakten tijdens onze rondgang langs de dorpsfeesten vaak bagna cauda. Een echt Piëmontees gerecht van boter, knoflook en ansjovis. Als je in die streek bent geweest en je hebt geen bagna cauda gegeten, heb je echt iets gemist.'

Ik vond trouwens pas later uit waarom ze in de Piëmonste wel ansjovis gebruiken, terwijl het niet aan zee ligt. Vroeger moest voor het zout uit Genua accijns betaald worden, maar voor de gepekeldde ansjovis niet. Dat hoeft je een Italiaan geen twee keer te zeggen. Sindsdien zout ansjovis hier de bagna cauda.'

'Italië barst van de onontdekte plekjes'

Door onze correspondent Joost Scholten
Miriam Welsing woont in Florence en organiseert met haar bedrijf MIRacoli door heel Italië privé-excursies, reizen en feesten op maat. Het was liefde op het eerste gezicht tussen haar en Italië, niet in de laatste plaats vanwege de eetcultuur.

'Ik heb ongelooflijk veel geleerd op het gebied van smaakbeleving en kwaliteit van de Italianen. Daar gaan ze heel erg ver in. Het vervelende is wel dat je bijna een snob wordt. Ik vind het heel moeilijk in Nederland een goede cappuccino te krijgen bijvoorbeeld, ondanks de opkomst van de koffiecultuur. Het is grappig te zien dat de Italianen zelf geen haar beter zijn.'

Groepen uit Napels nemen bijvoorbeeld hun eigen wijn mee als ze in Piëmonste rondreizen omdat ze hun eigen wijnen toch het beste vinden. Schitterend vind ik dat. 'Italië barst van de onontdekte culinaire plekjes. Als ik een persoonlijke favoriet zou moeten noemen, kom ik uit bij mijn geliefde culinaire stad Parma. Mede door de invloed van Maria Louise van Oostenrijk op de keuken en haar tafelmanieren.'



Foto: Miriam Welsing

Zij was de tweede echtgenote van Napoleon en werd hertogin van Parma en inspireert mij altijd weer bij het dekken van mooie tafels en het inrichten van indrukwekkende buffetten.' 'Ik ben erg verwend, want voor mijn werk reis ik voortdurend door Italië op zoek naar mooie culinaire plekjes.'

In Piëmonste reis ik bijvoorbeeld om diners en lunches, een truffelhunt of een olijfolieproeverij te organiseren. Dat kan in een kasteel zijn, maar ook bij een familie thuis. Iedere beleving biedt iets unieks. In mijn eigen streek, Toscane, kan ik enorm genieten van plekjes waar je alleen komt via kronkelweggetjes met slechte bewegwijzering en fantastische uitzichten.

Zoals de tuin van Il Canto del Maggio in Terranuova Bracciolini dichtbij Arezzo. Dat is gelegen in een pittoresk oud gehucht boven op een heuvel. Een lange zomeravond daar, is een geweldige ervaring.'

Meer informatie over Miriam Welsing en MIRacoli op pag. 8

TOUR D'ITALIA

Door onze correspondenten
Frank Lindner & Susan Koenders

De Tour d'Italia van Foodservice Network staat in het teken van de zoektocht naar echt eten. Traceerbaar, lokaal en met respect voor de natuur geproduceerd. We gaan samen terug naar de bron en onderzoeken de herkomst van producten. Typisch Italiaanse ingrediënten en wijnen, die in hun eenvoud wonderschoon zijn.

1 & 19. MILAN MALPENSA

In 2014 verwerkte Malpensa 18.851.238 passagiers. 5% meer dan in 2013. Malpensa staat op plek 23 van drukste luchthavens van Europa gemeten naar passagiers (Schiphol staat met 52.569.250 op nummer 5 in die lijst).

2 & 18. AEROPORTO DI MILANO LINATE

Linate was opgezet als luchthaven voor watervliegtuigen; het landingsbassin daarvoor bestaat nog steeds en ligt net ten noordoosten van het terminalgebouw. Jaarlijks vertrekken er 9.000.000 passagiers.

3. MARCHESI DI GRÉSY

Bij Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Grésy worden prachtige Barbaresco-wijnen gemaakt. In totaal produceert het huis 4 witte wijnen, 10 rode wijnen en 2 dessertwijnen. Ook worden er 5 soorten grappa gemaakt. Ecologisch werken staat centraal bij di Grésy. marchesidigrésy.com

4. CERETTO

San Cassiano (Alba) Ceretto brengt 2 witte, 12 rode en 3 dessertwijnen op de markt. Naast de wijnen heeft de familie Ceretto in Alba nog het driesterrenrestaurant Piazza Duomo waar chef Enrico Crippa achter de kachel staat. En een 'zusje' in de vorm van bistro La Piola. ceretto.com

5. LA CASA DEL TRIFULAU

Bij La Casa del Trifulau komen historie en kennis van truffels - ook het zwarte goud genaamd - samen. Van mei tot en met september worden de zwarte zomertruffels (tot?) diep in de avond gezocht. lacasadeltrifulau.it

6. NOCCIOLA800

Hazelnootexpert Riccardo Giordano verlangde terug naar zijn roots en nam begin dit millennium de familieboerderij over om de beste hazelnoten ter wereld te maken. De '800' verwijst naar de hoogte waarop de boerderij en de landerijen liggen. 1 boom brengt 6-8 kilo aan hazelnoten op. nocciola800.com

7. LA TORRICELLA

Op Azienda Agricola La Torricella worden 10 verschillende wijnen gemaakt. En 1 nonalcoholische variant. Behalve de wijnen is La Torricella een agriturismo met restaurant. latorricella.com

8. FONTANAFREDDA

Historie, ziel en ambacht vind je in de 19e-eeuwse wijnkelders van Fontanafredda. In de nieuwe bijgebouwen op het terrein tref je juist stalen vaten en moderne technieken. Fontanafredda laat zien dat dit elkaar niet hoeft te bijten. fontanafredda.it

9. ALBERGO DELL'AGENZIA

Op het door de UNESCO beschermde terrein van de Universiteit van de Gastronomie ligt hotel-restaurant Albergo dell'Agencia. Hier wordt uiteraard volgens de regels van Slow Food gekookt. Het 4-sterrenhotel heeft 44 kamers en 3 suites. albergoagenzia.it

VRIJDAG

1. Aankomst Malpensa Airport
2. Aankomst Milan Linate Airport
lunch locaties:
3. Lunch Marchesi di gresy
4. Lunch Ceretto
5. Lunch La Casa del Trifulau
6. Lunch Noccida 800
7. Lunch La Torricella
8. Rondleiding & borrel Fontanafredda
9. Diner Albergo Dell'Agencia
10. Borrel Via Giuseppe Baretta en/of Clubnight Cacao
11. NH Lingotto
- Executive Tour
12. Hotel Novotel Torino
- Topkader Tour
13. Hotel NH Torino Lingotto tech
- Executive Tour

ZATERDAG

14. Start stadswandeling Piazza San Carlo (optioneel)
15. Bezoek Museo Dell'Automobile Torino (optioneel)
16. Presentaties & Lunch Eataly
17. Vertrek bussen - Eataly
18. Vertrek Milan Linate Airport
19. Vertrek Malpensa Airport



15. MUSEO DELL' AUTOMOBILE DI TORINO

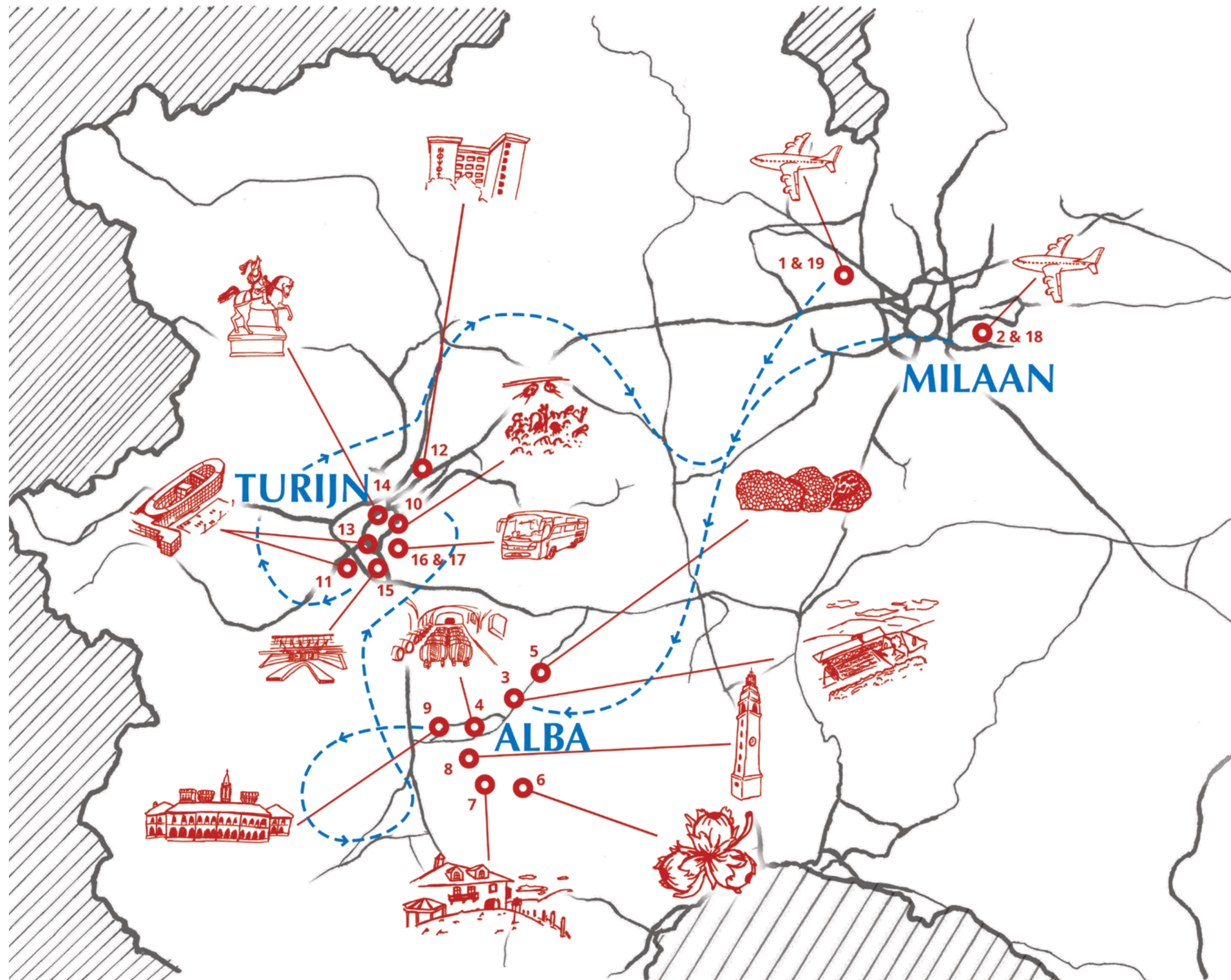
Hier gaan de harten van echte petrolheads sneller van kloppen. Het museum is sinds begin 2015 te bezoeken met een handige app (zoek op Mauto app) die je voorziet van informatie over de riante autocollectie en navigatie door het museum. museoauto.it

10. CACAO CAFÈ CONCERTO

In het stadspark Parco del Valentino in Turijn ligt een amfitheater met tropische vegetatie. Hier zit sinds 1996 Cacao, waar clubavonden en concerten in de buitenlucht plaatsvinden.

Via Giuseppe Baretta. Om de avond in Turijn te starten is de 'kroegstraat' Via Giuseppe Baretta een goede optie. Speciale aanrader daar is Anselmo Vermouth. vermouthanselmo.com

Cacao Cafè Concerto. In stadspark Parco del Valentino ligt een amfitheater met tropische vegetatie. Hier zit sinds 1996 Cacao, waar clubavonden in de buitenlucht plaatsvinden. cacaocafeconcerto.com



Thuis in Italië

Door onze correspondent Joost Scholten

Miriam Welsing is Nederlandse van geboorte, maar Italiaanse van ziel. Ze woont en werkt inmiddels al 23 jaar in haar tweede vaderland.

'Ik belandde hier eigenlijk door de kunst', vertelt Welsing. 'Tijdens mijn middelbare schooltijd werd ik verliefd op de kunst van de Renaissance en wist ik dat ik daarmee verder wilde. Nadat ik toegelaten werd aan de kunstacademie van Florence wist ik dat ik een nieuw thuis had gevonden.'

Tijd en buitenleven

De Italianen hebben een uitdrukking voor mensen zoals Welsing die niet geboren zijn op de plek waar ze wonen. Zij is "een vis buiten het water." Welsing beweegt zich echter wel als een vis in het Italiaanse water, hoewel ze trots blijft op haar Nederlandse achtergrond. Ik vind het heerlijk om iedere winter terug te gaan naar Nederland, maar hier ligt mijn hart.

De drukte van de Italianen past me als een handschoen. Ik geniet als ik even het kantoor uit kan lopen voor een zonnestraal en een praatje op straat, gepaard met drukke handgebaren. En elke dag begint op z'n Italiaans met een cappuccino en de krant op het prachtige Piazza Santa Croce. Ik ben geboren in Tanzania, dus misschien heb ik daardoor wel wat zuidelijk temperament meegekregen.'

Georganiseerde evenementen

Welsing organiseert met haar bedrijf MIRacoli feesten, reizen en rondleidingen op maat op de mooiste plekken in heel Italië. Hoe gaat zij om met de bureaucratie en de nogal Latijnse manier van klokkijsen die het leven voor veel buitenlanders die in Italië werken wel eens ingewikkeld maken? 'Ik vind het een uitdaging om deuren te openen die voor anderen dicht blijven.'

Je moet daarvoor de spelregels kennen, creatief zijn en een lange adem hebben. Ik spreek met bepaalde leveranciers bijvoorbeeld gewoon een uur eerder af dan ik ze eigenlijk nodig heb. Dan zijn ze meestal wel ongeveer op tijd. Het is gewoon een beetje geven en nemen en vooral meegaan in het ritme van het land.'



Office Italy
MIRacoli I Via San Cristofano nr. 3, I 50122 Florence - Italy
Miriam I info@miracoli.it I +39 0552469207 I +39 3476899165 I
+31 628829007

Office Netherlands
MIRacoli I Singel 146 I 1015 AG Amsterdam - Netherlands
Marjolein I events@miracoli.it I +31 639674259

www.miracoli.it

Eataly: een ultiem Slow Food concept



Door onze correspondenten Jord Althuisen & Frank Lindner

Foto: Hugo Potharst

Eén van de snelst groeiende Slow Food concepten wereldwijd is Eataly. De formule van Eataly is gebaseerd op de filosofie van Slow Food en valt duidelijk in de smaak bij de consument.

Sinds de opening van de eerste vestiging in Turijn in 2007 is Eataly gegroeid naar twaalf vestigingen in Italië. Buiten de landsgrenzen zijn er nog eens dertien vestigingen in Japan, één in Dubai, en twee in de Verenigde Staten (Chicago en New York). In het najaar van 2015 openen nog nieuwe vestigingen in São Paulo, Moskou en nog een tweede in New York (in het nieuwe WTC). Food Inspiration bracht tijdens de Salone del Gusto in 2010 al eens een bezoek aan de oudste Eataly vestiging in Turijn.

Het concept, bedacht door de Italiaanse zakenman Oscar Farinetti, is een succesvol voorbeeld van blurring en combineert retail, horeca en een kenniscentrum. Het concept speelt nog altijd in op de meest actuele foodtrends: de behoefte aan echtheid, eerlijk eten en authenticiteit. Met Eataly is de wereld een duurzaam voorbeeld van Slow Food rijker.

Slow Food voor de massa

Het concept van Eataly laat zien dat het mogelijk is om lokale, ambachtelijke, duurzaam geproduceerde specialiteiten betaalbaar te maken voor een breed publiek. Door direct bij de producent in te kopen, blijven de prijzen laag en kan Eataly de passie en het verhaal achter het product overbrengen op de consument. Met signing in de schappen, het kenniscentrum en foodevents inspireert het concept bezoekers om na te denken over voeding. Speerpunten daarbij zijn inkoop volgens de seizoenen, aandacht voor rijkdommen uit de eigen omgeving en het behoud van culinaire tradities en bereidingswijzen.

Eataly speelt in op de meest actuele foodtrends: de behoefte aan echtheid, eerlijk eten en authenticiteit

Door het pand in Turijn Lingotto zijn elf outlets, waarvan zeven restaurants, verspreid. Elk met een eigen thema dat aansluit bij de belovende afdelingen en uitgestalde producten. Zo kun je proeven van verse visbereidingen, ter plaatse gebakken pizza uit de steenoven of kom je even tot rust onder het genot van een glas wijn en een bord streekkazen of vleeswaren. De restaurants - waar uitsluitend met producten uit de schappen wordt gekookt - zorgen voor levendigheid en versterken de versbeleving van het concept.

De smaak van ambacht

Eataly richt zich op streekproducten; alles wat de omgeving aan heerlijkheden te bieden heeft, ligt hier in de schappen. In een onverwacht modern ingericht gebouw - verdeeld over drie verdiepingen - worden de streekjuweeltjes in de schijnwerpers gezet. In de vestiging in Turijn Lingotto konden we maar moeilijk kiezen uit de rijk gesorteerde afdelingen: gedroogde vleeswaren en streekkazen, verse vlees en vis, een lokale markt voor fruit en groenten, vers gebrande koffie, ter plaatse gebakken brood en gebak en de specialiteiten uit de wijn- en bierkelder.

Eataly hanteert strenge richtlijnen bij de selectie van producten. Deze moeten niet alleen van onberispelijke kwaliteit zijn maar ook op ambachtelijke en ecologisch verantwoorde wijze zijn geproduceerd. De organisatie Slow Food ondersteunt Eataly bij de selectie van producenten en leveranciers en toont in het apart gedeelte unieke lokale producten die consumenten kunnen verkennen en proeven. Daarnaast organiseert Slow Food verschillende lesprogramma's voor het kenniscentrum die zich richten op het tegengaan van smaakvervalking en het bijbrengen van de culinaire historie uit de streek.

Er zijn nog altijd plannen om ook in Nederland een Eataly te openen, maar zakenman Oscar Farinetti heeft tot nu toe nog geen geschikte partner gevonden. Tot die tijd moeten we het doen met de webshop Eataly.net die door heel Europa levert, of op trendtour gaan naar Piëmonte.

De seizoenen verlenen Piëmonte haar magie'

Door onze correspondent Joost Scholten

Roberto Payer is general manager van het Hilton en het nieuwe Waldorf Astoria in Amsterdam. Hij bezoekt zijn geboorteland Italië nog regelmatig om te reizen en om zich onder te dompelen in de cultuur van het eten.

'Ik kom zelf uit Friuli in het noordoosten van Italië, maar ik ken de keuken van Piëmonte ook heel goed. Alle streken van Italië zijn erg trots op hun gastronomische erfgoed en de deze regio heeft op verschillende manieren geschiedenis geschreven. De chocolade uit Turijn is bijvoorbeeld eigenlijk de vader van de chocoladecultuur in Zwitserland. De Zwitsers hebben daar dus eigenlijk hun belangrijkste gastronomische reputatie aan te danken.'

Piëmonte is ook een uitstekende wijnstreek. Ik kan iedereen een bezoek aan de wijngaarden van Beni di Bataciolo aanbevelen. Hier maakt de familie Dogliani prachtige Barolo waar de Piëmonte onder meer om bekend staat. Het is een magnifieke ervaring hier de wijnen te proeven en de cultuur van de wijnmaker mee te beleven.'

'Piëmonte heeft veel te bieden en heeft veel kennis en invloed uitgewisseld met de Franse keuken. Dankzij de seizoenen waarin de temperaturen veel verschillen, is de keuken rijk, spannend en afwisselend. Ik koester zelf heel erg goede herinneringen aan mijn bezoek aan het klassieke restaurant Antica Corona Reale.

Ik at daar in de truffeltijd een fondue van Fontina Valdostana die werd geserveerd met kleine croutons en rauwe eierdooiers en getopt met witte truffels. Een fantastisch gerecht. Dat past dan en daar helemaal in de beleving van de natuur en de streek. De nevel die over het landschap hangt in oktober, bij de koele lucht en de verstilde atmosfeer. Het geheim van de Italiaanse eetcultuur is de intensiteit van de beleving van de momenten van het seizoen en het absorberen van het samenspel van de omgeving en wat de natuur op dat moment te bieden heeft.'

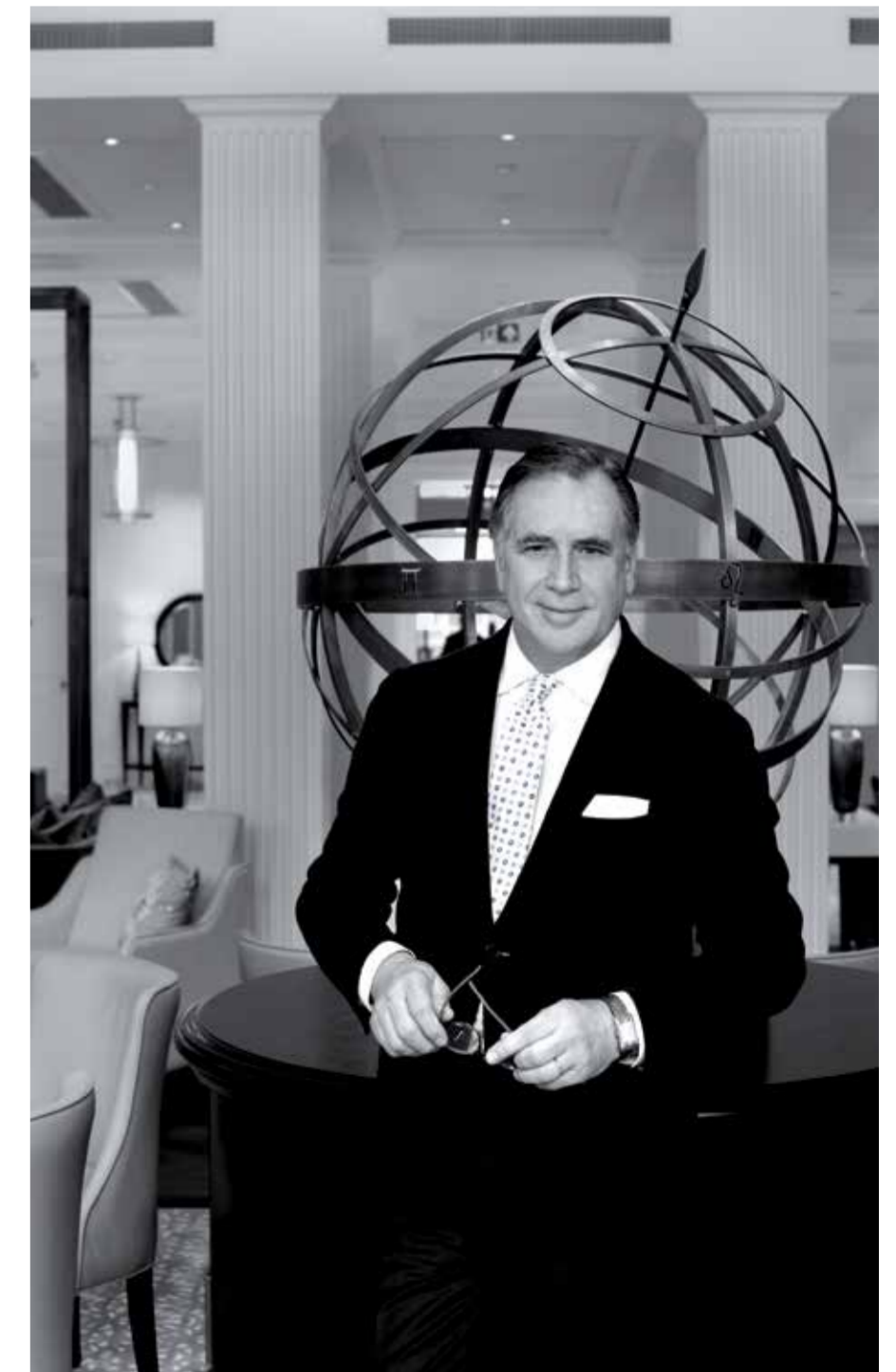
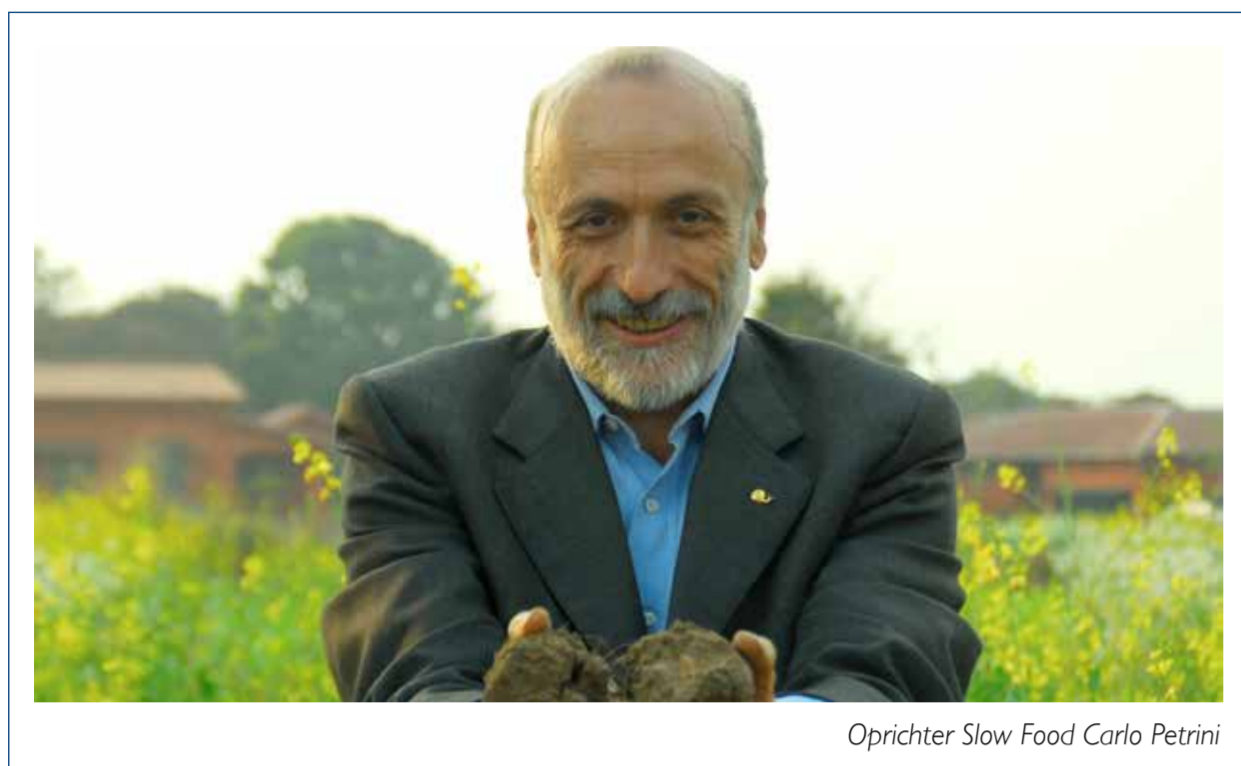


Foto: Hans Fonk



Oprichter Slow Food Carlo Petrini

De wereld van Slow Food

Door onze correspondent Frank Lindner

De Slow Food Movement lijkt van buitenaf complex georganiseerd, maar wie een beetje zijn best doet raakt snel wegwijs in de terminologie.

Leden van Slow Food hechten waarde aan traditioneel en duurzaam geproduceerd voedsel waarbij de biodiversiteit van het landschap wordt beschermd en producenten een eerlijke prijs ontvangen voor hun producten. Na de officiële oprichting in 1989 in Italië is de populariteit snel gestegen.

Slow Food in Nederland

In 2008 is Slow Food Nederland officieel erkend en worden er diverse activiteiten georganiseerd. Begin 2015 zijn er ongeveer 2.500 leden en dat aantal groeit gestaag. Er zijn twintig lokale afdelingen in Nederland. Slow Food Nederland is er niet alleen voor de consument. Producenten en ondernemers kunnen er terecht voor informatie en ondersteuning als zij de filosofie van de beweging willen toepassen in hun bedrijf. Door het samenbrengen van producenten, het bieden van een platform en het delen van kennis over productie en distributie heeft zij horecaondernemers genoeg te bieden.

Alliantie van bewuste chefs

Sinds 2009 is er de zogeheten Slow Food Chefs Alliantie. Van dit verbond zijn chefs lid die zich in hun dagelijks werk sterk maken voor de ideeën van Slow Food. Chefs die gerechten creëren op basis van lokale, duurzame producten. De bij de alliantie aangesloten chefs hebben zich verbonden om ten minste twee Slow Food Presidium-producten op de kaart te zetten, plus minimaal één product uit de Ark van de Smaak. In Nederland zijn 52 chefs aangesloten waaronder: Dick Soek, Jarno Eggen, Edwin Vinke, Joris Bijdendijk, Nel Schellekens, Arjan Smit en Jonathan Karpathios.

Lokale afdelingen

Binnen Slow Food staat convivia voor lokale of regionale afdelingen die geleid worden door een eigen bestuur. Nederland heeft twintig convivia verspreid door het land die regiogebonden activiteiten organiseren. Als lid van Slow Food Nederland word je automatisch lid van het Convivium van jouw regio. Het woord convivium komt uit het Latijn en betekent 'feestelijk tafelgezelschap'.

Youth food movement

De Youth Food Movement is een internationaal netwerk van jonge consumenten en professionals zoals boeren, koks en producenten die de wijze waarop voedsel wordt geproduceerd en geconsumeerd willen veranderen. De jongeren volgen de principes van Slow Food en zetten hun passie en energie in voor meer good, clean en fair voedsel. Voorbeelden van projecten die door de Youth Food Movement zijn georganiseerd zijn het Food Film Festival en het Schooltuintjesproject, een project waar kinderen zelf leren tuinieren om de oorsprong van voedsel te (her)ontdekken.

De Youth Food Movement is samen met Slow Food Nederland bezig om een database met Slow Food adressen aan te leggen. De Slow Food Finder (www.slowfoodfinder.nl) slaat daarmee een digitale brug tussen de consument en lokale winkelier die via het platform zijn producten aan de man kan brengen.

Ark van de smaak

Met de Ark van de Smaak wil de Slow Food beweging traditionele, ambachtelijke streekproducten voor de vergetelheid behoeden. In een databank worden de teelt-

Slow Food in de foodservicemarkt

Op welke manier kan je als food- en service professional de filosofie van Slow Food in je bedrijf toepassen?

- 1) Koop lokaal en ambachtelijk, kijk naar wat er om je heen geproduceerd wordt en werk samen met duurzame telers en producenten uit de omgeving;
- 2) Ga met de seizoenen mee, kook volgens het ritme van de natuur en serveer producten wanneer ze op hun best zijn;
- 3) Verdiep je in de culinaire tradities van je eigen streek, verras gasten met streekgebonden producten en gerechten;
- 4) Organiseer zelf een culinair evenement waarbij je een regionaal product in de schijnwerpers zet.

en verwerkingsmethoden van geselecteerde streekproducten en -producenten zorgvuldig gedocumenteerd. Voorbeelden van Nederlands producten die zijn opgenomen in de Ark van de Smaak zijn ambachtelijke Amsterdamse Osseworst, Mestrechtse Kalfspastei en Traditionele Naegelholt. Een product komt niet zomaar in de Ark van de Smaak terecht, hiervoor moet het voldoen aan strenge selectiecriteria.

Presidium

Een Presidium bestaat uit een of meerdere lokale producenten van een authentiek streekproduct, dat door Slow Food is aangemerkt als cultureel erfgoed en drager van biodiversiteit. Het product moet nog op authentieke wijze worden gemaakt en de betrokken producenten zijn gebonden aan strenge eisen. Nederland telt inmiddels elf Presidia: Boeren Goudse Oplegkaas, Brandrode Rund, Chaamse Pel, Drents heideschaap, Fries-Zeeuws Melkschaap, Kempisch Heideschaap, Lakenvelder Rund, Limburgse Stroop, Oosterschelde kreeft, Texelse Schapenkaas en Traditionele vissers.

Slow Food in figures

- 1.000.000 supporters
- 100.000 leden
- 2.000 food communities
- 1.500 Conviva
- 1.500 Ark van de Smaak producten
- 1.000 Gardens in Afrika
- 400 Presidia
- 150 landen

Haat-liefdeverhouding

Waarom ga je toch nooit naar Italië?, krijg ik vaak als vraag. 'Omdat ik eerst nog heel Frankrijk moet opeten', geef ik dan als antwoord.

Een grappig antwoord, maar op de achtergrond speelt er meer. Mijn Frans is vele malen beter dan mijn Italiaans en ik hou ervan om mijn mannetje te kunnen staan in een andere taal. Ik hou bovendien veel meer van alles wat Frans is. Fransen kan ik beter peilen: altijd chagrijnig, altijd even chauvinistisch. Heerlijk steady!

Ik heb een haat-liefdeverhouding met alles wat Italiaans is. Neem de Fiat Punto van mijn lief. Supermooi om te zien en alles zit erop en eraan (nog wel, het blijft per slot van rekening een Italiaanse auto). Alleen iedere keer dat we hem iets te hard door de bocht



Frank Lindner
editor & trendwatcher Food Inspiration

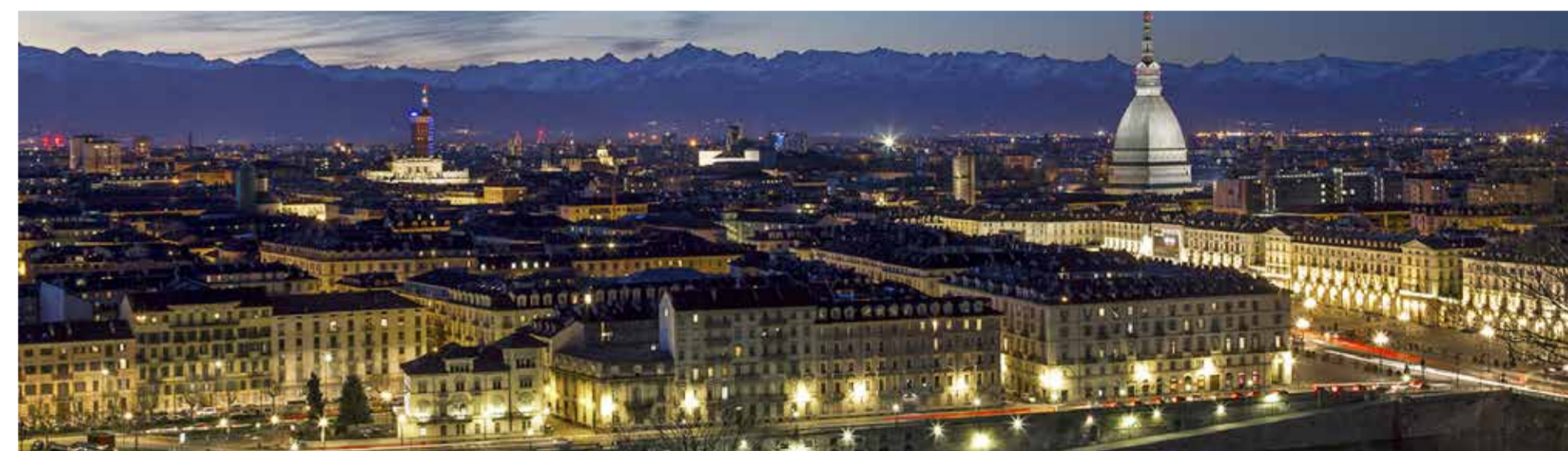
'Italianen zijn beretrots op alles wat ze doen. Probeer alleen geen kritiek te uiten.'

sturen, gaat het lampje van de stuurbekrachtiging branden. Bij de eerstvolgende start is het weer pais en vree. Met Fabrizio, zo heet het Punto-tje liefkozend, is het dus liefde en haat. Teveel pieken, teveel dalen. En zo zijn alle Italianen en Italiaanse producten in mijn ogen. Vol en uiterst emotioneel van zichzelf

en bovendien beretrots op alles wat ze maken en doen. Probeer alleen geen kritiek te uiten. Of bijvoorbeeld te beweren dat er ook kazen uit andere landen zijn die ook zeer smakelijk zijn. No, no, no, sinore, er gaat niets boven de Italiaanse Buffelmozzarella en Parmegiano Regiano. De rest is basta! Het lampje van het stuurwiel brandt alweer.

Natuurlijk zijn Italiaanse sportauto's en tomaten mooier rood dan die uit ons land, maar waarom die overdreven maniertjes? Snap ik dat niet vanwege mijn Hollandse nuchterheid?

Bon, verandering van spijs doet eten. Op het moment van het schrijven van deze column (bij de Fiat garage by the way) weet ik zeker dat deze trendtour van Foodservice Network daaraan gaat bijdragen. Vraag me straks terug op Schiphol nog maar een keertje of ik binnenkort naar Italië ga.



Tips citytrip Turijn

Door onze correspondent Susan Koenders

1. Piazza San Carlo

Piazza San Carlo is het mooiste plein van Turijn. Een prachtig plein uit de 17e eeuw met twee van de meeste traditionele cafes van Turijn: Café San Carlo (1842) en Café Torino (1836).

2. Eataly Turin Lagrange

Eataly Turin Lagrange is het kleine zusjes van de grote Eataly in de wijk Lingotto. Bij Lagrange is alles te vinden maar op kleinere schaal. De coffeebar, Caffè Vergnano 1882, is een perfecte plek om met een espresso aan de bar de ochtend te starten.

3. Mood & Farmacia del Cambio

Mood en Farmacia del Cambio hebben een heerlijk terras en zijn beiden gelegen aan één van de meest charmante pleinen van Turijn: het Piazza Carignano. Verder zijn deze twee zaken totaal verschillend. Mood is een hippe

koffiespot en boekhandel in één. Farmacia Cambio is de deli van het gelijknamige del Cambio met een prachtige presentatie en eten als medicijn.

4. Palazzo Madame

In het prachtige Palazzo Madame, eveneens gelegen aan de Piazza Castello, is het Antique Art Museum gevestigd. Zowel het paleis als de kunstcollectie zijn de moeite waard om te bezoeken.

5. Palazzo Reale

Het plein voor het Palazzo Reale, Piazza Castello, is sinds de Romeinse tijd altijd al het hart van de stad geweest. Het plein is het startpunt van de 4 belangrijkste wegen van Turijn: Via Roma, Via Pietro Micca, Via Po en Via Garibaldi. Het paleis stamt uit 1646 en is te bezichtigen, evenals de tuinen die zijn ingericht naar voorbeeld van Versailles.

6. Via Po

De Via Po leidt vanuit het Palazzo Reale naar de rivier de Po. De Via Po is volledig voorzien van de voor Turijn zeer kenmerkende arcades, de zogenaamde 'Portici'. Turijn heeft in totaal maar liefst 18 km van deze prachtige arcades.

7. Mole Antonelliana

De 'Eiffeltoren' van Turijn. Door de hoogte van 167,5 m en zijn eigenaardige constructie is de Mole Antonelliana uitgegroeid tot het symbool van de stad Turijn. Momenteel is hier het filmmuseum gevestigd. Het is zeer de moeite waard om met de glazen lift helemaal naar boven te gaan en te genieten van het panoramische uitzicht op de stad en de omringende Alpen.

8. Parco del Valentino

Heerlijk park aan de oevers van de Po. Dit is dé plek voor de inwoners van Turijn om tot rust te komen, te sporten en te genieten.

>> Vervolg van de voorpagina

Maar dat fenomeen 'la mamma' die de lekkerste dingen maakt, staat door het gehaaste moderne leven onder druk. 'Mijn concept is een plek waar je kunt eten, maar waar je vervolgens ook alle ingrediënten koopt om het zelf thuis te maken.'

Daar hoort volgens de uitbater van twintig regionale restaurants op de Expo in Milaan ook bij dat niet alles het hele jaar door te krijgen is: 'Steeds minder kinderen weten nog wat seizoenen voor het eten zijn. Ik wil ze laten weten dat je geen verse sinaasappels eet in de zomer. En dat je ook voor vis de seizoenen hebt.' Bij de Eataly-kassa zijn seizoenwijzers voor vis, groente en fruit te koop.

Eetpretpark

Om die jeugd op te voeren in een gezonde eetcultuur is Farinetti's volgend project een Eataly-pretpark. In 2016 moet in Bologna een themapark komen met de omvang van een Disneyland en waar – naast ongetwijfeld rollercoasters en draaimolens - het eten van het boerenland tot op tafel wordt uitgelegd.

'Zo komt er graanproductie, een pastafabriekje, olijfbomen, een olijfpers, alle dieren van de boerderij. We verwachten jaarlijks 3 miljoen kinderen en ook 4 tot 6 miljoen buitenlanders.'

Ondertussen gaat de uitbouw van Eataly verder. Langs de snelweg bij Modena komt ook een Eataly wegrestaurant: een Slow Food cultuur in een snelle omgeving. 'Dat doe ik samen met Autogrill en wordt een concept wat heel wat anders is dan wat je er nu ziet: broodjes worden er voor je neus vers gemaakt. En er mogen absoluut geen krasloten worden verkocht.'

Dat Slow Food aanbieden langs de snelweg risicovol is, onderkent Farinetti: 'We weten nu al dat het ons enige wegrestaurant wordt.' Het Italië dat economisch gezien al decennia aanmoddert en structureel achterblijft bij de rest van Europa, wacht volgens Farinetti gouden tijden. 'Zeker twintig jaar is dit land beroerd bestuurd. Maar met het team van Matteo Renzi hebben we nu een capabele en stabiele regering. En dan kan het heel hard gaan.'

Er komt een proces van hervormingen op gang waarmee de export zal verdubbelen. Zo hebben we ook nog miljoenen hectare aan landbouwgrond braak liggen waar wat mee gaat gebeuren. Over tien jaar is Italië het rijkste land van Europa.'

Hogere voedselprijzen

Italianen moeten volgens de Italiaanse eetapostel weer leren trots te zijn op alles van het land. Ernaar handelen en er ook positief over praten. 'In Frankrijk is ieder kasteeltje een monument waar toeristen op afkomen.'

In Italië staan machtige paleizen weg te kwijnen.

Op Piazza Signoria (het centrale plein in Florence red.) staan wel zeventig kunstwerken, waaronder de kopie van de David van Michelangelo. Maar nergens staat een bordje dat iets uitlegt en dat je de echte ook kunt bekijken (tegen betaling).'

De cultuur van niet meer willen of kunnen vertellen zorgt er ook voor dat Italianen zelf niet meer weten wat ze waard zijn. 'In Italië hebben we de Carrefour en Auchan met allerlei dure Franse kazen. Onze Parmigiano Reggiano is veel goedkoper dan de Rochefort. Dat moet niet kunnen. We zijn te goedkoop. De prijzen van onze exportvoedsel moeten 30% omhoog. En het is toch ook waanzin dat een land als Nederland meer voedingswaar exporteert dan Italië. Terwijl onze producten zo geliefd zijn. De wereld wil Made in Italy, alleen wijzelf weten dat niet. We hebben een overvloed aan hoge kwaliteit Italiaans voedsel maar geen distributiekanaal. Behalve die van mij dan: voor grote en kleine producenten en zo'n 20% van wat we verkopen maken we als Eataly zelf. Als het maar lekker is, schoon en juist.'

Maarten Vegeer is correspondent in Italië en werkt onder meer voor het Financieele Dagblad en BNR Nieuwsradio.

