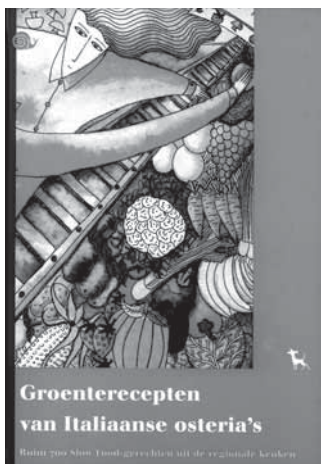


Carlo Petrini in Nederland

Leve SlowFood: goed voor mens en aarde

Jan Diek van Mansvelt

Carlo Petrini, de oprichter van SlowFood in Nederland, ontmoette op 29 juli in het Amsterdamse Rosarium mensen uit verschillende voedselgemeenschappen, de pers en natuurlijk de SlowFood-leden. Daar werd ook het nieuwste SlowFood-boek met 700 recepten geïntroduceerd: "Groenterecepten van Italiaanse osteria's", (= gasthuis, restaurant, red.) terwijl er een keur aan verschillende smaakvolle SlowFood-producten klaar lag om geproefd te worden: Goudse boerenoplegkaas, Texelse schapenkaas, Chaamse Pel, Leidse boerenkaas, Naegelholt, Maastrichtse kalfspastei, Drentse Heidelam, Amsterdamse ossen-



worst, ambachtelijke Limburgse stroop, Friese droge worst, Leidse boter en rauwmelkse witschimmelkazen. Leuk om daar oud-Warmonderhofster Hanneke Kuppens terug te zien, die met haar Machedoux van rauwmelkse geitenkaas speciaal door SlowFood was uitgenodigd om haar product aan Petrini en alle anderen te laten proeven.

Aanvankelijk nog wat bleekjes en 'braaf' op de automatische piloot sprekend, vertelt Petrini dat er geen sprake kan zijn van echte voedselkwaliteit als er niet aan de volgende drie voorwaarden is voldaan:

1. het voedsel moet goed (integer, echt) proeven en ruiken ('organoleptisch' OK zijn),
2. het voedsel moet met respect voor het milieu en de natuur geproduceerd zijn (ecologische OK) en
3. de sociale leefbaarheid van de producenten moet gewaarborgd zijn (sociaal OK).

Als hij voorbeelden geeft wat hij daar mee bedoelt, slaat de vlam in de pan en vertelt hij vol bezieling hoe echt voedsel uit de streek waar je woont en het seizoen waarin je leeft moet komen. Samen met de bedrijfseigenheid die de unieke meester-ambachtsman of vrouw aan zijn of haar producten meegeeft, ontstaat voedsel waaraan werkelijk iets te beleven valt: het houdt je

levend en maakt je levendig. Daarmee reageert hij op een journalist die Petrini vraagt hoe hij het in hemelsnaam uithoudt om nu al twintig jaar lang tegen de fastfood trend van vrijwel de hele voedingsindustrie op te boksen. Petrini legt uit dat het een totaalconcept is, waarin de boeren en de verwerkers, de koks en de consumenten, maar ook de natuur en het milieu allemaal krijgen wat ze nodig hebben om zich kwalitatief optimaal te kunnen blijven ontwikkelen. Je proeft het respect van de teler aan de ui of de paprika, de druif of de meloen, de spinazie of de aardappel die hij verkoopt. Zo moet je in producten uit andere streken en andere seizoenen ook de unieke eigenheid kunnen proeven, na er een in alle opzichten verantwoorde prijs voor betaald te hebben. "De kleine kwaliteitsboeren in de EU hebben het hier net zo zwaar als de kleine boeren in de derdewereld het hebben", stelt Petrini. "Als we willen dat onze kinderen nog meer dan alleen uniforme smakeloosheid voorgezet krijgen zullen wij nu als consumenten onze verantwoordelijkheid moeten nemen". En op de vraag of de SlowFood-producten niet veel te duur zijn zegt hij: "De industriële productie lijkt alleen maar goedkoper: in werkelijkheid is die in maatschappelijk opzicht (werkeloosheid), ecologisch opzicht (natuur en milieu) maar ook cultureel gesproken (streekeigen

karakter van voedsel en landschap) erg duur voor de samenleving als geheel." Door je voedsel te kopen op de boerenmarkten, of via groentenabonnementen (direct bij de boer in je buurt of indirect via Odin of Udea) of door voorfinanciering van de productie van dat jaar (Pergola) neem je echt je verantwoordelijkheid. Door unieke Eko- en streekproducten te kopen in de voedingspeciaalzaken, in de biowinkels of uit de biovakken van de supermarkten help je natuurlijk ook al.

Kan SlowFood de hele wereld wel voeden, wordt er gevraagd. Door de verliezen van voedsel te verminderen in de industriële verwerking, in het gangbare langeafstandstransport, in de opslag, en door de absurde uniformiteits (alle appels of slakroppen even groot) kunnen we met veel lagere productievolumes toe. Als we dan ook de overconsumptie verminderen (denk aan de toenemende vetzucht) komen we al een heel eind. Er is vanaf de boer op het veld gerekend veel meer voedsel beschikbaar dan er in de supermarkt op de schappen komt. Zuiniger omspringen met het voedsel en eenvoudiger eten (meer vers van de boer uit de buurt) levert al een enorme winst op.

Op de vraag "Heeft SlowFood ook enig maatschappelijk effect, bijvoorbeeld in de politiek?" vertelt Petrini hoe hij er via 30.000 handtekeningen voor gezorgd heeft dat er toestemming van de EU is om per land zelf te beslissen of kaas van rauwe melk op de markt mag worden gebracht. Italië en Frankrijk blijken daar vervolgens veel boervriendelijker mee om te gaan dan bijvoorbeeld Nederland.

Hoe verhoudt SlowFood zich tot het communisme, is een vraag waar ik van opkijk. Hoe komen ze er op, schiet door me heen. Maar de vrager weet waar hij het over heeft en Petrini vertelt hoe hij vroeger communist was en nog steeds op zoek is naar sociaal verantwoorde vormen van samenwerking. Alleen: "SlowFood als zodanig staat helemaal los van welke politieke gezindheid dan ook". Het is meer een culturele

beweging, die vanuit de SlowFood-gedachte ook naar een SlowLife toe wil. Daarmee bedoelt hij niet een leven van luiwamessen (grote grijns op zijn vermoeide gezicht) maar een waarin mensen de tijd nemen om elkaar en de wereld direct om hen heen (de burens, de streek waar ze wonen) echt te leren kennen. "Eten en liefhebben, daar gaat het om en dat moet je met rust en aandacht doen. Waken en slapen, stress >>

Conferenties in Turijn

Van 26 oktober tot en met maandag 30 oktober 2006 vinden tegelijkertijd de Salone del Gusto en de Terra Madre conferentie plaats in het Lingotto-complex in Turijn. Het is het belangrijkste jaarlijkse evenement van de SlowFood-beweging, waar meer dan 500 ambachtelijke producenten uit vele landen zich presenteren en waar zo'n 150.000 liefhebbers verwacht worden. Aan de conferentie zullen ongeveer 1700 productiegemeenschappen uit 150 landen mee doen. Er worden ruim 5000 deelnemers verwacht. Ook komen er 1000 koks waarvan zo'n 22 topkoks die in de 14 beste restaurants uit Piedmontestreek (Turijn en omgeving) speciaal voor deze conferentie diners gaan bereiden. Uit Nederland zijn zes koks uitgenodigd. Vijf dagen genietend leren smullen, met neus en mond, met oog en oor! Zie: www.slowfood.nl

Smaakacademie

Tussendoor vertelt Petrini nog even vol vuur over zijn smaakacademie: sinds 2004 de Universiteit voor Gastronomische Wetenschappen in Bra (www.unisg.it). Hij legt uit hoe de gangbare wetenschap teveel vanuit simpele modellen werkt en geen rekening houdt met de complexiteit van de empirische kennis van de landbouwers en koks. "We moeten een nieuwe, 'helende' multidisciplinaire wetenschap ontwikkelen, waarin de verschillende wetenschapsdisciplines elkaar respectvol aanvullen in plaats van elkaar de macht te bestrijden". In totaal heeft de academie ruim 170 studenten uit 15 landen, verdeeld over drie jaar bacheloropleiding. Dit voorjaar zijn voor het eerst 25 streng geselecteerde studenten toegelaten tot de masters opleiding: het vierde jaar.

centreerde voedingsbundels en zelfs grote vruchten als pompoenen die we, als we ze rijp oogsten, lang kunnen bewaren. Maar wat zij ook doet in deze tijd van het jaar, is nieuwe knoppen maken. Kijk maar goed. Is het niet wonderlijk? Als u in het bos kastanjes raapt, eikels of hazelnoten zoekt, kijk dan ook eens naar de takken waarvan ze zijn gekomen. De boom laat de bladeren vallen met een kleurrijk afscheid, terwijl de nieuwe bladknoppen voor een nieuwe lente al zijn gemaakt. Meteen nadat de boom vruchten heeft gevormd, maakt zij nieuwe

knoppen voor het volgend jaar. In een korte tijd zorgt de natuur voor het rantsoen in de winter en verzekert zij de lente. Wat een kracht! Ik vind het een heldendaad.

Appels

De zachtzoete smaak van kastanjes smaakt heerlijk bij friszure appels die ook nu rijp zijn in de Hollandse boomgaard. Appels behoren net als druiven en olijven tot de klassieke voedingsvruchten. Mellie Uyldert schrijft in haar kruidenlexicon over de appel: 'De appel bevat ijzer dat ons kracht en werklust geeft, fosfor, dat ons helder

doet denken en rustig laat slapen en appelzuur dat de darm in orde houdt en de maag sterkt! Ik denk aan vroeger toen ik een geraspte appel van mijn moeder kreeg wanneer ik buikgriep had. Heel langzaam met een theelepeltje at ik het hapje voor hapje op, zittend in mijn bed met het kussen tegen de muur. Mmm, ik kan de zachtzoete geur die mij troostte nog herinneren. Melly Uyldert: "De appel geeft denkkracht, evenwicht en zelfbeheersing. Het is de aangewezen vrucht voor de zelfstandige, bewust denkende en geïndividualiseerde mens." Mijn gedachten gaan nog verder terug. Helemaal naar de Hof van Eden waar Eva zich liet verleiden. Toch bijzonder dat de boom der kennis van goed en kwaad meestal als appelboom wordt afgebeeld. ■

>> en ontspanning, leven en dood zijn toestanden die we op een menselijke, menswaardige manier tot afwisseling moeten brengen, stelt hij nadrukkelijk. Alleen dan is er een duurzame ontwikkeling mogelijk." En natuurlijk moeten mensen in Japan dat anders doen dan mensen in Italië. Daarvoor is Terra Madre ontwikkeld: het internationale gespreksforum over de afstemming van de individuele culturen (inclusief de cultuur van elk individu) met de zorg voor de aarde als geheel, waarvoor we gezamenlijk verantwoordelijk zijn.

"Op alle scholen zouden speelse voedingslessen in de praktijk moeten worden gegeven", stelt Petrini tot slot. Zelf voedsel verbouwen in de schooltuin, zelf smaken ontdekken: voor, tijdens en na afloop van de verschillende bereidingswijzen. Zelf alle mogelijke combinaties van smaken en gerechten uitproberen. Bezoeken bij de boeren en ambachtelijke verwerkers in de buurt brengen, stages laten lopen in de hele productie keten. Mensen moeten weer weten van hun eten. Alleen dan heeft een integere voedselcultuur een kans"! ■

snijden. Ui op de wortelkant neerzetten, halveren en beide helften met de lijnen van de ui mee in kleine partjes snijden. Ui, paddenstoelen en karwijzaad aan het spek toevoegen. Kastanjes pureren door een zeef of met een groentemolen zodat de meeste velletjes achterblijven. Een beetje kookvocht bewaren. Hiermee indien nodig de moes iets smeuijger maken. Appels in kleine stukjes snijden en bestrooien met kaneel en peper. Sla op een platte schaal verdeelen. Spekpaddenstoelenmengsel in het midden scheppen. Maak daaromheen een krans van appel en schep op de salade

bolletjes kastanjemoes. Dressing over de salade schenken.

Kastanjes kun je het best buiten bewaren in een rieten mand, zodat ze vochtig blijven, maar niet in het regenwater blijven staan. Van een kastanje met een gaatje heeft al een ander wezentje gegeten. Het larfje van waarschijnlijk een sluipwesp heeft zich te goed gedaan aan de noot en de kastanje via het gaatje verlaten. Kastanjes met gaatjes zijn van binnen bruin en zwart. Deze kun je meteen weggooien. Als iemand weet welk insect zijn leven in de kastanje begint, hoor ik het graag.

Workshop 'Koken met kastanjes'

Op zaterdag 4 november geef ik een workshop 'Koken met kastanjes' in Heerhugowaard. Voor meer informatie en opgave tot en met 1 november: telefoon 072 5712278.