

Een reis vol smaak

We komen ogen en oren te kort. Langzaam lopen we langs de talloze kramen met streekproducten. Drie hallen vol. Elke producent heeft wel iets bijzonders te vertellen. Dit stukje kaas smaakt toch weer anders dan het vorige. Maar één ding hebben al die producenten gemeen. Ze zijn onderdeel van een traditie die in ere gehouden wordt en ze komen van dieren en planten die gekoesterd worden. In Turijn hebben we pas echt begrepen hoe rijk de wereld van het streekproduct is.

Om de twee jaar organiseert Slow Food tegelijkertijd de evenementen Terra Madre en Salone del Gusto. Terra Madre is een congres over de status van duurzaam voedsel in de wereld, welke rol Slow Food daarin speelt en hoe ieder zelf daaraan kan bijdragen. Presentaties, bijeenkomsten en exposities vormen één grote inspiratiebron. De Salone del Gusto, die plaatsvond van 21 tot 24 oktober, is een beurs waarop producenten van Slow Food-producten uit de hele wereld hun producten laten proeven, toelichten en verkopen. Kortom, volop aandacht voor wat we eten. Zelfs op het pleintje tussen de hallen is er alleen slow-fastfood te koop, zoals olijven-bitterballen, ijs en pasta gemaakt volgens traditioneel recept.

Wat is het geheim?

Tijdens smaakworkshops vertellen producenten hoe hun product tot stand komt, wat hun dieren eten en waarom het belangrijk is om ze actief te houden door hen hun kostje bij elkaar te laten scharrelen. Want hoe sterker de ham van een varken gemarmerd is, hoe meer beweging het dier heeft gehad. Je proeft dat dit invloed heeft op de kwaliteit. Ook horen we hoe ham of worst volgens een oude

traditie gemaakt wordt. We constateren het verschil tussen worst van het ene streekras en die van het andere. Opvallend is ook de waardering voor het dier. Niets ervan wordt weggegooid. Het was dan ook niet alleen 'lekkere worstjes snoepen', maar soms ook dapper doorzetten als er iets van datgene wat de Italianen zo treffend aanduiden met 'het vijfde kwart', voorgeschoteld werd. Maar zelfs geroosterde darm kan goed smaken.

Omringd door andere Nederlandse Slow Food-producenten laat Anneke Boeke salami van Drents heidelam zien en Marjon Krol (samen met Jan van den Broek) droge worst van het Kempenlam



René Zanderink

Als er al van een geheim van het succes van een streekproduct sprake is, dan is het zeker niet geheimzinnig doen over het tot stand komen ervan, maar eerder respect hebben voor de dieren die de producten leveren.

Over smaak valt niet te twisten

Je eigen smaak ontwikkelen is een deel van je opvoeding. Door het moderne universele voedsel leren we niet meer onze eigen streeksmaken te waarderen. Gelukkig worden streekproducten steeds populairder, vooral nu er meer aandacht is voor het reduceren van voedselmijlen. Dan hebben we het niet over producten die onder de noemer 'streekproduct' over de hele wereld verscheept worden, maar over producten die eeuwenlang met de cultuur van een bepaalde streek verbonden zijn en blijven. Producten waarvan je het verhaal kent, omdat je in de streek woont of omdat je er toevallig in de buurt bent.

Contacten

Ook Nederlandse producenten staan op de beurs. Drents en Kempisch heidelam laten trots hun kersverse Slow Food-presidia zien. We verzamelen 'best practices' bij de buitenlandse producenten. De Zweedse geitenkaasprocenten willen actief meedoen met ons Nordic Goat-project. Wij zijn blij dat Slow Food Nederland ons uitnodigde om in Turijn te beleven waar Slow Food voor staat: via ons voedsel biodiversiteit, cultuur en duurzaamheid aan de man te brengen. ●

Voor meer informatie:
www.slowfood.nl

Postzegelhoek

Zeldzame rassen op de post

2011 is hét jaar van de Witborsteend en de Krombekeend. In het kader hiervan zijn postzegels ontworpen en vanaf

heden te bestellen per velletje (10 stuks) voor 5,50 euro inclusief verzendkosten via de website van de SZH.

