



FOTO: BARBARA HART

Turijn in teken van Slow Food

Tijdens het Slow Food evenement 'Salone del Gusto–Terra Madre' in Turijn was er veel te beleven voor geïnteresseerden in lekker, puur en eerlijk voedsel. Ook kaasmakers en kaasliefhebbers kwamen ruim aan hun trekken.

BARBARA HART, ZUIVELTECHNOLOOG BARLACTICA

Het evenement dat om het jaar wordt georganiseerd, vond voor het eerst plaats in de open lucht. Voorheen was een voormalige fabriekshal van Fiat het decor, nu waren er markten in parken en op pleinen in de stad. Workshops vonden plaats in monumentale gebouwen. Conferenties werden gehouden in het theater en in de collegezalen van de technische universiteit. Zo was er in de hele stad iets te

merken van de activiteiten waaraan een half miljoen bezoekers uit 143 landen deelnamen.

Markt

De 'Salone del Gusto' (letterlijk vertaald: smaaksalon) is een grote markt waar voedselproducenten vanuit de hele wereld hun producten laten proeven en verkopen. Van gedroogd fruit, thee, diverse olie-soorten,

traditioneel gebak tot honing, vleeswaren, oesters, wijn en bier. Het hele gastronomische spectrum is vertegenwoordigd. Op zuivelgebied waren er natuurlijk kazen uit alle windstreken van Italië, maar bijvoorbeeld ook rauwmelkse kaas uit Ierland, geitenkaas van Kaapverdië en 'groene kaas' uit Bulgarije.

Conferentie

De 'Terra Madre' (letterlijk: Moeder Aarde) is een conferentie waarin een breed scala van onderwerpen die met de mondiale voedselvoorziening te maken hebben aan de orde komt. De onderwerpen variëren van biodiversiteit, voedselverspilling, TTIP en schoolkantines tot korte ketens en patenten op zaden. Er was ook een conferentie over het gebruik van rauwe melk voor de kaasbereiding. Dit is lang niet overal in de wereld toegestaan, maar voor Slow Food is het een belangrijk aspect van het kaas maken. Kaasmakers uit Brazilië, Zuid-Afrika, Canada, Argentinië, Spanje, Engeland en België deden hun verhaal. Ze vertelden over de omstandigheden waaronder zij werken. Daarbij kwam niet alleen de klimatologische context, maar ook de situatie rondom de lokale wetgeving aan de orde. In veel landen is de wetgeving niet toegesneden op kleinschalige en/of rauwmelkse productie. Het bleek steeds weer belangrijk om, liefst als groep, met de autoriteiten en controlerende instanties in gesprek te gaan en zo passende oplossingen te vinden voor moeilijkheden. Soms kon Slow Food daarbij behulpzaam zijn.

Smaakworkshops

In de 'Laboratorio del Gusto' (smaakworkshops) kwamen onder andere bijzondere zuivelonderwerpen aan de orde. Zo was er een proeverij van Poolse geitenkaas gecombineerd met Hongaarse wijn uit de beroemde Tokaji-regio. De kazen, afkomstig van één boerderij, waren zeer divers. Zacht en vers, halfhard met kruiden (onder andere fenegriek), gerookt, zachte blauwader en ook een 'kaas' van ingekookte wei, vergelijkbaar met de Noorse 'geitost'. De combinaties met de droge en zoete Hongaarse wijnen waren zeer geslaagd. Vooral een zoete Tokaji met de zachte, maar wel pittige blauwaderkaas viel erg in de smaak. Heel interessant was ook de proeverij van schapenkazen uit de Béarn, een gebied aan de noordkant van de Pyreneeën. De kazen worden gemaakt gedurende de zomer als de herders met hun schapen in de bergen zijn. Speciale aandacht

was hier voor het gebruik van zuursels die door de producenten zelf uit de melk waren opgekweekt. In de proeverij werd de vergelijking gemaakt tussen kazen die geproduceerd waren met commercieel en met zelfbereid zuursel. De verschillen waren in sommige gevallen duidelijk te proeven. Het idee hierachter is dat door zelf zuursel te kweken uit de melk, je nog meer het 'terroir' van de kaas benadrukt. Elke vallei zou zo een eigen smaak of smaakaccent kunnen voortbrengen.

Plantaardig stremsel

Ook was er een proeverij met kazen die gemaakt worden met plantaardig stremsel. In sommige streken is het gebruik van plantaardig stremsel een lange traditie en wordt het stremsel door de kaasmakers bereid. Zij gaven aan dat dit op zichzelf niet zo heel lastig is, maar dat de sterkte van het stremsel varieert en dat het gebruik hiervan bij het kaas maken veel extra aandacht vergt. Het grote probleem is de aanzienlijke kans op een bittere smaak en een te zacht zuivel. Op een vraag uit de zaal naar de hoeveelheid stremsel die wordt gebruikt per liter melk, antwoordde één van de kaasmakers: 'Dat kan ik niet zeggen. Niet omdat het geheim zou zijn, maar omdat het elke keer anders is'. We proefden een grote variatie kazen bereid met stremsel uit kardoen, artisjok, venkel en vijgentakken. Onder andere een gerijpte, harde kaas, vergelijkbaar met Grana Padano. De producent van deze kaas koopt een plantaardig stremsel aan dat wordt geproduceerd uit kardoen. Hij lichtte toe dat het gebruik van plantaardig stremsel in zijn familie een lange traditie is, maar dat hij zeker ook commerciële voordelen ziet voor plantaardig gestremde kaas. Deze kaas is namelijk geschikt voor vegetarische gerechten en kan bovendien halal-gecertificeerd worden. De grote kaas van bijna 40 kg werd ter plaatse aangesneden, wat voor een mooi spektakel zorgde. En, heel belangrijk, de smaak van de kaas was prima.

Inspirerend

Het evenement in deze nieuwe opzet is succesvol verlopen. De sfeer in de hele stad was opperbest en er was veel gelegenheid voor internationale uitwisseling. Voor producenten was het inspirerend om te ervaren dat er veel aandacht en waardering is voor de bijzondere producten met een eigen verhaal die overal ter wereld geproduceerd worden. 2



FOTO: BARBARA HART



FOTO: TULLIO PUGLIA GETTY IMAGES FOR SLOW FOOD TERRA MADRE

- 1 Proeverij van Poolse geitenkaas met Hongaarse wijnen.
- 2 Harde kaas bereid met plantaardig stremsel.
- 3 Montebone uit Italië.



Slow Food®

Over Slow Food

Slow Food is een mondiale beweging die zich inzet voor 'good, clean & fair' voedsel. Slow Food heeft wereldwijd 100.000 leden in 1.500 afdelingen in 160 landen. Ook in Nederland is een actieve Slow Food-beweging. Kijk voor meer informatie op www.slowfood.com (internationaal) en www.slowfood.nl (Nederland).