

Smaken uit hele wereld in Turijn

Tijdens het Slow Food-evenement Terra Madre–Salone del Gusto afgelopen september in Turijn, was er volop aandacht voor lekker, puur en eerlijk voedsel. De vorige editie vond plaats in de open lucht, dit keer was het beurscomplex in de voormalige fabriekshallen van Fiat het decor. Bezoekers van over de hele wereld namen deel aan conferenties, proeverijen, workshops en diners.

BARBARA HART, ZUIVELTECHNOLOOG BARLACTICA

Het evenement bestond uit twee belangrijke onderdelen. De conferenties van 'Terra Madre' (letterlijk 'Moeder Aarde') en de markt, proeverijen en

workshops van de 'Salone del Gusto' (letterlijk 'Smaaksalon'). Het geheel was opgezet rond vijf voedselthema's die volgens Slow Food aandacht verdienen. Te weten: 'slow'

vlees, 'slow' vis, zaden, voeding & gezondheid, bijen & insecten. Het woord 'slow' betekent dat de productiewijze in lijn is met de Slow Food filosofie. Daarbij staat duurzame productie met aandacht voor mens, dier en de omgeving centraal. Rond de vijf thema's waren verschillende exposities, lezingen, proeverijen en workshops georganiseerd. Het overkoepelende thema was 'Food for Change'. Volgens Slow Food is er verandering nodig van ons voedselsysteem en met dit evenement wordt hier 'voeding' voor gegeven.

Rauwe melk

In dit zeer breed opgezette evenement konden kaasliehebbers en kaasmakers ook ruim aan hun van rauwe melk voor kaasbereiding. Voor Slow Food is dit een belangrijk aspect van het kaasmaken, maar helaas is het gebruik van rauwe melk lang niet overal in de wereld toegestaan. Sprekers uit Oekraïne, Spanje, Frankrijk en Turkije vertelden over de situatie in hun land. Volgens allen was het belangrijk om consumenten goed te informeren over alle aspecten van het werken met rauwe melk. Te beginnen met de huisvesting en het rantsoen van de dieren, het melken, de kaasbereiding en de kaasrijping. Als consumenten weten wat er allemaal komt kijken bij kleinschalige en rauw-melkse bereiding van kaas en zuivelproducten, kunnen ze beter een keuze maken voor zo'n product. Bovendien zijn ze dan ook vaak bereid om een meerprijs te betalen ten opzichte van grootschalige en industriële bereiding. Een ander onderwerp van debat was het gebruik van rauwe melk om te drinken. De regels hieromtrent zijn in de diverse landen verschillend. Niet zo vreemd, want volgens de Europese wetgeving mag elk land hiervoor nationale regels maken. Vooral in Spanje, een groot land met verschillende autonome regio's, is er veel te doen rond dit thema. De deelnemers aan de conferentie waren het er over eens dat de gezondheidstoestand van de dieren cruciaal is voor de veiligheid van rauwe drinkmelk.

Salone del Gusto

In drie grote markthallen zijn tijdens het evenement producten te kopen en te proeven. Er is een keur aan producten, vooral uit Italië en Europa maar ook uit andere delen van de wereld. Groenten, fruit, vlees, vleeswaren, vis, schaal- en schelpdieren, olie, azijn, brood, wijn en bier, vrijwel alles is er beschikbaar. Natuurlijk is hier ook kaas en zuivel te vinden. Soms van kleine producenten maar ook van grotere consortia, zoals dat van Parmigiano

Reggiano. Een speciale hal is gewijd aan de producten van de Presidia. Binnen een presidium werken producenten samen met vertegenwoordigers van Slow Food (meestal vrijwilligers) om een product te promoten en de productie hiervan te ondersteunen. Het gaat dan om producten die nog maar op zeer beperkte schaal worden geproduceerd, bijvoorbeeld omdat de productie veel tijd vergt en moeilijk rendabel te maken is. Er zijn ruim 500 internationale presidia, waarvan een deel werd vertegenwoordigd in Turijn. Op de beurs had de vakorganisatie van Italiaanse ijsbereiders ook een stand. Daar serveerden zij, geïnspireerd door hun regio, bij toerbeurt ijs en granita's (Siciliaanse specialiteit, een soort vermalen waterijs) van bijzondere, lokale ingrediënten. Er waren proeverijen van ijs met toegankelijke smaken zoals fruit (vijg, peer, citroen). Maar ook met gedurfdere combinaties zoals zeewaterijs met olijven en selderij. Bij verschillende van deze proeverijen kwamen melk, room, boter en kaas in beeld. Bijvoorbeeld bij ijs van ezellenmelk uit Taranto, roomijs met Parmezaan en rozemarijn, en roomijs met gorgonzola en tijmhoning.

Zuivel uit Oost-Europa

Op de Balkan worden veel zure melkproducten bereid en gebruikt. De Bulgaarse chef Georgi Boykovski serveerde een zeer gevarieerd en smakelijk menu met in elke gang een zuivelproduct. Het menu bestond uit soep met koemelk, kruiden en walnoten met daarna een tussengerecht van verse schapenkaas met gerookte paprika en ei (zie grote foto). Het hoofdgerecht was spinazie met rijst en geitenyoghurt (zie grote foto). Als dessert werd buffelyoghurt met vijgen en honing geserveerd. De jonge chef was zeer enthousiast over de samenwerking met producenten uit de buurt en het gebruik van lokale producten in zijn keuken. Tot voor kort werkte hij als chef bij het Europese Parlement in Brussel, maar binnenkort opent hij een restaurant in Sofia.

Nederlandse inbreng

Tussen al deze smaken uit de hele wereld ontbrak Nederlandse inbreng niet. Eén van de smaakworkshops had als titel 'The Spirits of Holland, from Brandy to Cheese'. Hierbij werden combinaties gepresenteerd van Nederlandse kazen en Nederlandse eau-de-vies. Denk hierbij aan oude schapenkaas van De Kooihoek met eau-de-vie van kweeper van Lubberhuizen & Raaff, Boeren Goudse Oplegkaas met Appl'Eau van Verhage en Boeren Leidse met sleutels met eau-de-vie van peer van Verhage. 🍷

Cheese 2019

Het volgende grote evenement dat Slow Food organiseert met aandacht voor kaas en zuivel is Cheese 2019. Dit vindt plaats in het stadje Bra in Piëmonte in Italië van 20 tot en met 23 september 2019. Een aanrader voor wie geïnteresseerd is in kaas, kaasmakers en kaasliehebbers van over de hele wereld.

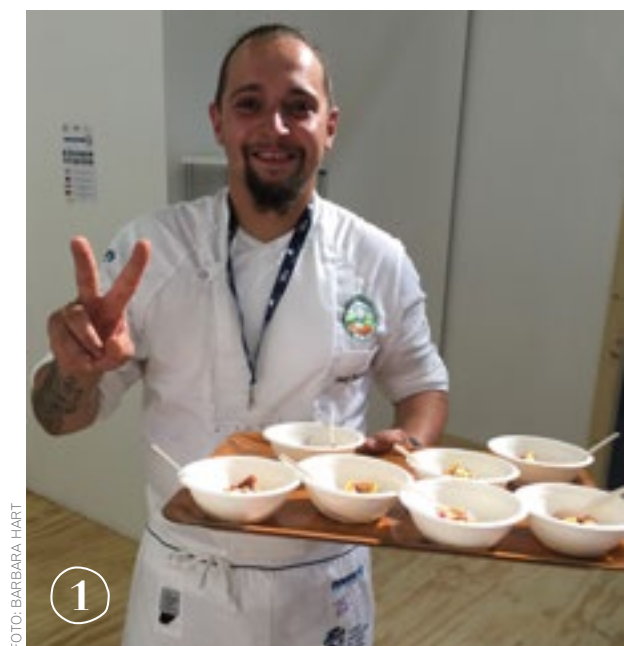


FOTO: BARBARA HART

1 Georgi Boykovski uit Bulgarije.

2 Volop kaas op de Salone del Gusto.

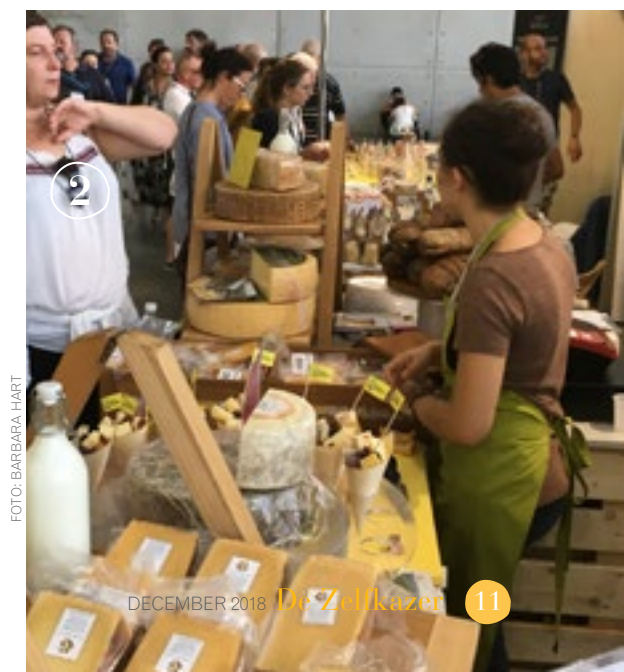


FOTO: BARBARA HART



FOTO: BARBARA HART