

# VANAF DE BOERENGROND *op je bord*



Producten uit de regio koesteren is een wereldwijde trend. In Italië bestaat daarvoor sinds 1989 de Slow Food-beweging, inmiddels met honderdduizenden internationale aanhangers. Het restaurant Pianeta Terra was een van de eersten in Nederland.

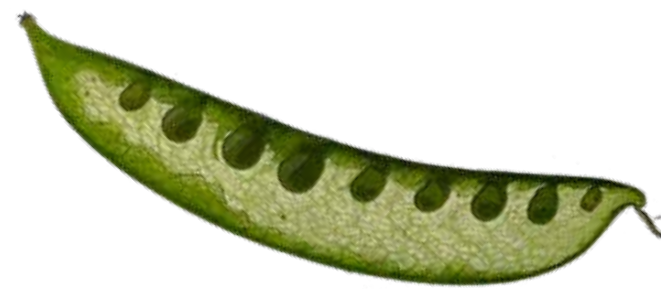
Foto Esther Sikkink

Tekst Inger van der Ree Fotografie Hester Doove

**I**taliaanse lekkerbekken, wijnliefhebbers en activisten verzamelen zich onder leiding van journalist Carlo Petrini in 1986 onderaan de Spaanse trappen in Rome, om te protesteren tegen de nieuwe McDonald's die hier geopend wordt. Met lede ogen ziet de groep Italianen de Amerikanisering van hun land aan. Want ook al weigeren sommige Italiaanse gemeenten een McDonald's toe te laten; op veel plekken rukt het fastfood op, vervaardigd in internationale fabrieken die ver afstaan van de lokale smaken en landbouw.

Een verloren race, zou je zeggen. Maar dan ken je Petrini en zijn gelijkgestemden nog niet. Ze zijn dan, vanuit het in Piemonte gelegen stadje Bra, al jaren bezig om de strijd aan te binden met de in hun ogen negatieve gevolgen van industrialisering en globalisering. Daarbij hebben ze veel grotere idealen dan alleen lekker eten: de passieve consument die gedachteloos van alles in zijn mond stopt moet veranderen in een kritische burger en de kleine traditionele producent moet gered worden uit de klauwen van de steeds verder uitdijende groot-schalige landbouw. Dat doen ze door een alternatief te bieden. In eerste instantie alleen nog door het verzamelen van adressen van osteria's die werken volgens het chilometro zero (letterlijk: nul kilometer) principe; dat houdt in dat ze werken met producten die een zo'n kort mogelijke afstand afleggen voor ze op het bord van de gast belanden. Al snel gaan ze steeds internationaler en professioneler opereren. In 1989 verenigt de groeiende groep idealisten zich in Parijs, onder de noemer Slow Food. En sinds dertig jaar probeert de Slow Food-beweging mensen uit verschillende takken van de voedselketen – boeren en tuinders, chefs, vissers, wetenschappers, ondernemers en consumenten – samen te brengen. Door middel van workshops, campagnes, diners en workshops proberen ze oplossingen te bedenken voor hedendaagse voedselvraagstukken als overbevissing en milieuvervuiling.

**‘Ik serveer asperges als ze uit de grond zijn gekomen, en dat gebeurt pas als het warm is geweest. Eerder niet. Ik ga ze niet importeren uit Peru’**



INTERVIEW

## Goed, schoon en eerlijk

‘Sinds de oprichting in 1989 zijn de kernwaarden van Slow Food altijd goed, schoon en eerlijk geweest. Dat betekent: kwalitatieve producten, die zo min mogelijk impact hebben op de natuur met een eerlijke prijs voor de producent; toegankelijk voor iedereen. Dus eigenlijk: genieten koppelen aan besef, verantwoordelijkheid en kennis.

Met dit gedachtegoed was Carlo Petrini zijn tijd ver vooruit,’ vertelt Fabio Antonini – mede-eigenaar van restaurant Pianeta Terra, dat hij al ruim twintig jaar runt met zijn vrouw en sommelier Laura Martini en hun vriend Raul Mini. Via Italiaanse connecties horen ze in 2009 over een Slow Food-alliantie waarin een netwerk van Italiaanse koks zich sterk maakt voor een dan nieuwe manier van koken. ‘Lokale, duurzame ingrediënten,

no-waste, bereiden van nose-to-tail en het gebruik van zoveel mogelijk regionale gewassen en rassen die tot het culinaire erfgoed behoren, zijn daarbij belangrijke uitgangspunten. En alles wordt verbouwd door kleine producenten,’ legt Fabio uit. Binnen die alliantie fungeren de chefs als een missing link tussen boeren en de stad. ‘Een Slow Food-chef ziet het als zijn taak om de boeren van het platteland in contact te brengen met de kantoormedewerkers van de grote stad. Ze willen hun gasten meer meegeven dan een leuke avond en een goedgevulde maag.’

## Geen tomaat

De gerechten van restaurant Pianeta Terra waren, voordat ze lid werden van de Slow Food-alliantie, altijd al biologisch. ‘En dat was ruim twintig jaar geleden niet makkelijk,’ vertelt mede-eigenaar Laura. ‘Biologisch eten en drinken beperkte zich vroeger tot een kleine kring, het was destijds soms behoorlijk lastig om de juiste producten te vinden.’ Tegenwoordig is dat wel anders. Steeds meer



restaurants serveren gerechten gemaakt van biologische producten en werken met een seizoensgebonden kaart. 'Toch hebben veel mensen nog altijd geen flauw benul van de seizoenen. Er komen hier regelmatig gasten die het onvoorstelbaar vinden dat we als Italiaans restaurant in de winter geen tomaat hebben, of dat we in het voorjaar niet altijd asperges gebruiken. Ik serveer asperges als ze uit de grond zijn gekomen, en dat gebeurt pas als het warm is geweest. Eerder niet. Ik ga ze niet importeren uit Peru.'

Ze zijn zelf ook de nodige vraagtekens gaan plaatsen bij die vaak zo bejubelde seizoenkaart. 'Drie maanden lang dezelfde gerechten bereiden is lang. Een kleine boer stuurt ons bijvoorbeeld vijf kilo citroenboontjes, meer kan hij dat seizoen dan ook niet geven. Als die vijf kilo op is, moet je als chef iets anders gaan bedenken, de kaart aanpassen. Dat is voor ons natuurlijk behoorlijk intensief, maar het is ook het mooie aan werken met kleine producenten,' zegt Fabio. In de loop der jaren zijn Fabio, Laura en Raul ook kritischer gaan kijken naar de biologische wereld, met name omdat die steeds commerciëler is geworden. 'Zo worden sommige boeren die in onze ogen prachtig werk verrichten bijvoorbeeld uitgesloten omdat ze de kosten van een biologisch keurmerk niet kunnen betalen,' legt Laura uit.

### Een slak

In 2012 mag Pianeta Terra zich, na een proefperiode van anderhalf jaar, aansluiten bij de Slow Food-alliantie en de menukaart voorzien van een slak, het logo van de Slow Food-beweging. Daarvoor moeten ze voldoen aan de regels van de Slow Food-restaurants in Italië. Dat betekent destijds bijvoorbeeld drie presidia, oftewel kwaliteitsproducten die dreigen te verdwijnen en beschermd worden door een groepje kleine producenten, op de kaart

hebben. 'Zo werken wij met Limburgse stroop, die in de twintigste eeuw begon te verdwijnen als gevolg van verstedelijking. Ook serveren wij vis van de Goede Vissers,' zegt Fabio terwijl hij naar de menukaart wijst die voor hem op het witte tafellinnen ligt. 'Zij vissen op traditionele wijze, met een groot respect voor het ecosysteem voor de Waddenzee en met zo min mogelijk bijvangst. En mocht er wel bijvangst zijn, dan krijgt dat altijd een bestemming. Een derde presidium is bijvoorbeeld de Chaamse Hoen, een kippenras dat met uitsterven werd bedreigd.' In totaal zijn er in nu twaalf verschillende presidia in Nederland. Ter vergelijking: in Italië zijn dat er 150.

Natuurlijk dringt zich bij sommige gasten die binnenstappen bij een leuke Italiaan en zich verheugen op een goede pasta of lasagne de vraag op in hoeverre de gerechten die je hier eet 'echt' Italiaans te noemen zijn. Veel andere Italiaanse restaurants laten zich er immers juist op voorop staan te werken met uitsluitend Italiaanse ingrediënten. 'Het is altijd schipperen. Olie en wijn halen wij bijvoorbeeld wel uit Italië, daarvoor kun je hier gewoon geen goede vervanging vinden. Ook werken we regelmatig met Italiaanse kazen als Montebore, die in Piemonte nog maar door drie kleine producenten wordt gemaakt. Maar er wordt bijvoorbeeld wel heel goede buffelmozzarella gemaakt van écht Italiaanse buffels bij Eindhoven,' zegt Fabio. 'Die wordt 's ochtends bereid en ligt hier 's avonds op het bord van de gast. Die versheid, daar kan een producent in Italië nooit tegenop. Laura: 'En daarbij: Nederland brengt hele mooie en lekkere producten voort. Ik vind de vis uit de Waddenzee hier bijvoorbeeld kwalitatief erg hoogstaand. En in onze ogen is het juist heel Italiaans om de plek een grote rol te laten spelen in de samenstelling van het menu.'

### Elitair?

Regelmatig wordt de Slow Food-beweging verweten elitair te zijn, zegt Fabio. 'Vroeger was dat nog veel erger, met de huidige milieuproblematiek gaan steeds meer mensen inzien dat er iets moet veranderen.' Toch vinden veel consumenten het lastig de Slow Food-idealen te vertalen naar de realiteit. 'De gemiddelde persoon heeft natuurlijk helemaal geen tijd om alle kleine boeren in de regio af te gaan voor groente, fruit of vlees. Alhoewel ik het van harte aan kan raden en het ook een stuk leuker is dan bijvoorbeeld naar Ikea gaan, snap ik dat heus wel. Toch wordt vaak vergeten dat wij als consument een veel actievere rol kunnen spelen. Het groeiende assortiment biologische producten en vleesvervangers bij Albert Heijn is daarvan het bewijs. Onze vraag bepaalt uiteindelijk wat een supermarkt verkoopt. En alleen door ons actief in te zetten kunnen we zorgen dat we over duizenden jaren nog steeds genieten van het groente, fruit en vlees dat wij nu hebben.'



V.l.n.r. Fabio, Laura, Raul bij hun restaurant in de Beulingstraat 7, Amsterdam



**'De gemiddelde consument heeft natuurlijk helemaal geen tijd om alle kleine boeren in de regio af te gaan voor groente, fruit of vlees'**



### WIN EEN DINERVOOR TWEE!

Italiaans Slow Food proeven? Samen met restaurant Pianeta Terra mogen wij een diner voor twee weggeven! Ga voor meer informatie naar [desmaakvanitalie.nl/pianeta-terra](http://desmaakvanitalie.nl/pianeta-terra)

### SLOW FOOD APP

Tijdens je vakantie in Italië streekgerechten en lokale producten proeven bij Slow Food-restaurants? Download de app Slow Food Planet en vind door heel Italië de beste adressen.