

Genieten op z'n Italiaans Een ode aan olijfolie: 'Je proeft en ruikt Italië'

Mark Lemmens (46) van Olicious wil iedereen in Nederland kennis laten maken met pure Italiaanse olijfoliën. Die importeert hij rechtstreeks van lokale olijfboeren. Ook organiseert hij proeverijen.

'Iedere keer als ik Italië binnenrijd, voelt het als thuiskomen. Het was altijd al mijn favoriete vakantieland. Maar ik werd pas echt verliefd toen ik er een tijdje ging wonen. Ik beheerde een bed and breakfast in de regio Le Marche en vond het heerlijk om helemaal op te gaan in het Italiaanse leven. Ik hou van de mensen. Ze werken hard, maar zijn ook ontzettend hartelijk en hebben wat voor elkaar over. Samen eten is een belangrijk onderdeel van het leven in Italië. Met de meest eenvoudige ingrediënten zetten ze heerlijke maaltijden op tafel.

Die gerechten zijn niet compleet zonder extra vergine olijfolie, het liefst rechtstreeks van de boer. Gewoon het sap van de olijf, puurder kun je het niet krijgen. Italië staat vol met olijfbomen. Er zijn daar meer dan vijfhonderd verschillende olijfsorten, die elk een andere smaak olie geven. Zo zijn de oliën in het noorden vaak mild en bijna boterig. Ga je zuidelijker, dan smaken ze robuust.

In mijn assortiment vind je die verschillende smaakprofielen terug. Ik importeer nu zo'n dertig olijfoliën, zodat iedereen in Nederland die rijkheid kan proeven. Ik bezoek zelf de boeren en keur de olie. Fantastisch, die diepe groene smaken, die soms aan vers gemaaid gras doen denken, en dan weer intens kruidig zijn.

Tijdens proeverijen laat ik zien dat je niet veel nodig hebt voor een dolce vita-gevoel. Ijskoud biertje, goed gezelschap en een klein scheutje extra vergine olijfolie over de bruschetta: delizioso!

Birra Moretti is Italiaans voor genieten.

Geniet samen met Birra Moretti. Birra Moretti wordt al sinds 1859 ambachtelijk gebrouwen met hopsoorten van hoge kwaliteit. Het recept is al die tijd nagenoeg hetzelfde gebleven en dat levert kristalhelder en lekker fris bier op.

