

# STIJL



**ZOMERSE BARBECUERECEPTEN**

**DE PROVENCE**

Wonen in de achtertuin van Cézanne  
Charmehotels en pittoreske routes

**Idyllisch Sint-Martens-Latem**

De Arbequina-olijf van Valderrama behoort tot de top drie van Spanje.



# Het juiste oliepeil

Topchefs als Peter Goossens van Hof van Cleve en Yves Mattagne van Sea Grill Radisson Sas zijn het erover eens: de exclusieve olijfolie van het Spaanse Valderrama is hemels. Het verhaal achter dit gele goud met zijn smaken van liguster, gemaaid gras, groene appeltjes, maar ook van boter en nootjes, is heerlijk in zijn eenvoud. Nauwelijks vier jaar geleden startte José Valderrama op het Iberische schiereiland met een droom: het produceren van olijfolie die zijn gelijke niet kent.



Olijfgaarden Valderrama te Toledo.

**D**e olijolieplas in Europa is groot. De Europese Unie produceert zowat tachtig procent van alle olijfolie wereldwijd en verbruikt daarvan zelf zeventig procent. Het mag dan ook niet verwonderen dat de variatie in kwaliteit vaak huizenhoog is en er heel wat kaf tussen het koren zit met hier en daar een zeldzame top. Het Spaanse Valderrama is er zo eentje en koppelt traditie met hypermoderne productiemethodes die leiden tot een sublieme olie met erg diverse smaaknuances, een prachtige kleur en dito textuur. Belgische en Nederlandse topchefs zijn er ondertussen gek op en dat heeft zo zijn redenen.

### Promotioneel fijnproeversproduct

Valderrama vindt u niet in de supermarkt. Dit is geen olijfolie die meedrijft op de golf van olijfoliegekte en daarbij mikt op grote volumes, maar is wel een fijnproeversproduct. Geen clichés in een leuk ogend flesje, maar olijfolie die door een innovatief productieproces ver boven de supermarktmiddelmaat uitsteekt. Een olijfolie met een unieke smaak omwille van een performant productieproces dat de olie via geavanceerde centrifugetechnieken op een subtiele manier uit de olijven haalt en niet op een gewelddadige manier perst, plet of

aan gruzelementen maalt. Sinds 1853 werkt de Spaanse familie Valderrama met veel toewijding aan de cultivering van hoogwaardige olijfbomen om op die manier een zo optimaal mogelijke kwaliteit van olijfolie te bereiken. De grootvader van José Valderrama bouwde in 1920 de eerste olijfoliefabriek op het landgoed van de familie in Montilla, dertig kilometer ten noordoosten van Cordoba. Als elfde in het gezin Valderrama komt José Valderrama initieel niet in aanmerking voor opvolging van het familiebedrijf. Maar het bloed kruipt waar het niet gaan kan en na een succesvolle carrière in de computerbranche neemt José op zijn zestigste vooralsnog het roer over van het familiebedrijf in Montilla. "Traditie en technologie" wordt van dan af de slogan van het bedrijf dat hij in een mum van tijd op een succesvolle manier het nieuwe millennium inleidt. Onder zijn impuls worden op de Valderrama-domeinen hoogspanningsmasten, irrigatiesystemen en gigantische waterspaarbekkens aangelegd en in combinatie met hypermoderne cogstmachines gekoppeld aan een innovatief productieproces. Een totale investering van meer dan acht miljoen euro. In november 2002 wordt voor de eerste keer geoogst en geproduceerd volgens de nieuwe methode.



Nadat blaadjes, takjes en twijgjes verwijderd zijn, gaan de olijven eerst in bad.

Reuzenschoepen maken tapenade tot verwerkbaar emulsie.



45 minuten na de pluk...



### Industrieel product

Die nieuwe methode is zonder meer revolutionair met een totaal respect voor het product. Iets wat helaas niet opgaat voor een belangrijk deel van de olijfolieplak die jaarlijks wordt geproduceerd in Europa. De productie van olijfolie gebeurt vaak industrieel. De vruchten worden onder hoge druk geperst en met stoom en oplosmiddelen behandeld om een maximum volume aan olie te verkrijgen. Na de eerste persing volgt quasi altijd nog een tweede of derde keer persing om alles vakkundig tot de laatste druppel uit te persen. Door de hoge temperatuur tijdens de persing ontstaan er ook nieuwe verbindingen die naast de smaak de kwaliteit van de olijfolie aantasten en die vervolgens door raffinage weer verwijderd dienen te worden. Daarna wordt de olie vaak gebleekt en met stoom ontgeurd om er vervolgens bewaarmiddel aan toe te voegen omdat het industriële productieproces het van nature aanwezige conserveermiddel vitamine E voor het grootste deel uit de olie laat verdwijnen. Voeg daar nog een dosis synthetische geur-, kleur- en smaakstoffen aan toe en de olie krijgt weer de schijn van een natuurproduct. En de arge consument? Die denkt dat hij of zij een flesje kwaliteitsolijfolie in huis haalt.

### Drie kwartier

Maar het kan dus ook anders, met respect voor het product en het productieproces. Het is niet zo gek lang geleden dat bezieler José Valderrama op de proppen kwam met een productieprocedé dat de olijfoliewereld op z'n kop zette. Het moet ergens in 2002 geweest zijn dat deze man de manier van telen, oogsten en produceren van olijven en olijfolie op een revolutionaire manier herdacht en daarbij Valderrama de culinaire sterrenhemel in katapulteerde. Op de plantages van Valderrama in Toledo en Cordoba worden tijdens de oogstmaanden november en december honderden olijfbomen in minder dan twintig seconden per boom leeg geschud door hoogtechnologische oogstmachines om na verwerking binnen vijfenveertig minuten te worden gebotteld. Vijfenveertig minuten tussen de oogst en het bottelen is dan gelijk ook een van de sleutelfactoren die de unieke kwaliteit van de olijfolie van het huis Valderrama bepaalt.

### Exquise smaak

Uiteraard bepaalt het productieproces de specifieke smaak van de Valderrama-olijfolie, maar primordiaal blijven de



De Brusselse topchef Yves Mattagne gebruikt de olijfolie als finale toets bij een gerecht.

gebruikte olijven. Het is net zoals bij chocolade: de grote merken garanderen stevast dezelfde smaak en geur doordat verschillende soorten cacaobonen met elkaar worden gemengd tot een uniforme smaak waarbij de specificiteit van een bepaalde cacaofoon uiteraard zoek raakt. En bij olijven is dat niet anders. Er zijn twee opties: ofwel worden variëteiten door elkaar gemengd voor een gestandaardiseerde smaak ofwel wordt enkel een bepaalde variëteit gebruikt die een heel specifieke olijfolie oplevert. Valderrama gebruikt vier variëteiten die respectievelijk vier soorten olijfolie opleveren: Arbequina, Hojiblanca, Picudo en Cornicabra. De smaak van Valderrama-olijfolie wordt trouwens voor honderd procent gegenereerd door de olijven zelf. Een hypermoderne infrastructuur state-of-the-art-productiemethodes en een totaal respect voor de olijf maken de olijfolie tot een uniek product van hoogwaardige kwaliteit dat door sterrenchefs in de betere Belgische en Nederlandse culinaire middens ondertussen met veel enthousiasme werd onthaald. Nadat topkoks Cees Helder en Robert Kranenburg in Nederland de olijfolie van Valderrama uitvoerig bewierookten, volgden ook bij ons snel het kruid van de Belgische chefs. Zo bejubelt Peter Goossens van het Hof van Cleve het product: "Dit is een uitermate frisse en pure olijfolie met veel diepgang en een ongelooflijke afdrank, te gebruiken bij heel wat bereidingen. Een uitdaging bij de ontwikkeling van onze nieuwe gerechten." Maar ook Yves Mattagne van de Brusselse Sea Grill Radisson

Sas is vol lof: "Voor mij is olijfolie vooral een product om de finale toets aan een gerecht te geven. Puur gebruikt kan een hoogwaardige olijfolie een bereiding tot ongekende hoogtes brengen. En die elementen vind ik onverminderd terug in de olijfolie van Valderrama. De verfijnde aroma's van het product passen perfect in mijn bereidingen", vertelt Mattagne. Olijfolie met een grote toekomst, dus. ■

Info: [www.valderrama.nl](http://www.valderrama.nl).

## CADEAU!CADEAU!CADEAU!CADEAU!

Maak kans op een unieke geschenkdoos met vier Valderrama-variëten. Stuur hiervoor de bon op pagina 98 terug.

