



FLOS OLEI | MAANDAG 12 JUNI | AMSTEL HOTEL AMSTERDAM | 14.00 – 18.00 UUR | ENTREE GRATIS
INFO: [PERSWIJN](#)

Interview met Marco Oreggia – auteur en initiatiefnemer FLOS OLEI EVENT en GIDS
Door: Heleen Schreuder, Italent

Voor Marco Oreggia, auteur van de jaarlijkse internationale olijfoliegids Flos Olei en organisator van het gelijknamige event aanstaande maandag 12 juni in het Amstelhotel in Amsterdam, is het tijd voor een serieuze upgrade van het product Olijfolie Extra Vergine. Hoewel ook wij, die het als Noord-Europeanen zonder olijfbomen moeten stellen, allang geen groentjes meer zijn op het gebied van het gebruik van olijfolie kunnen we nog wel wat extra informatie en tips gebruiken over het gebruik van deze goudgele of zo je wilt goudgroene smaakmaker.

Vooruitlopend op het evenement van aanstaande maandag, dat door Perswijn in samenwerking met Flos Olei wordt georganiseerd en waarbij ruim 20 olijfolieproducenten aanwezig zijn, licht Marco Oreggia op ons verzoek zijn initiatief toe.

“Ons avontuur begon zo’n 15 jaar geleden “ vertelt hij, “toen ik na diverse studies op het gebied van de oenologie en landbouwkunde uiteindelijk als sommelier in ons familierestaurant belandde en mijn aandacht, buiten de wijn, meer en meer uitging naar de olijfoliën op onze kaart. Ik merkte dat er relatief weinig informatie was te vinden over de olijfbouw en -productie en vond dat daar verandering in moest komen. Na, opnieuw, een opleiding tot olijfolie-expert èn een cursus journalistiek ben ik samen met een collega begonnen aan de eerste editie van de Flos Olei, wat inmiddels is uitgegroeid tot een onmisbaar naslagwerk voor de handel en gastronomie. Ieder jaar checken we opnieuw de feiten en de opgenomen olijfolieproducenten en zo houden we de gids al 15 jaar up-to-date.”

Is gebleken dat de handel en gastronomie ook daadwerkelijk behoefte heeft aan meer informatie over olijfolie?

“Jazeker, dat is één van de redenen waarom we sinds een paar jaar een proeverij en seminar verbinden aan de presentatie van de gids. Mensen willen niet alleen meer informatie over de verschillende olijfoliën, maar willen vooral ook zelf proeven wat de verschillen zijn. Met een groeiend aantal producenten reizen we diverse landen af om aan deze vraag tegemoet te komen.”

Wat zijn de grootste misverstanden over olijfolie?

“Wat wij nog veel tegenkomen is dat mensen denken dat wanneer een olijfolie bitter of pittig smaakt, de olijfolie niet goed meer is, terwijl juist het tegenovergestelde het geval is! Deze indicatoren geven een hoge concentratie aan van componenten die bepalend zijn voor de kwaliteit en worden daarom ook wel de ‘body’ van de olie genoemd. Bovendien is een goede olijfolie extra vergine met een hoog gehalte aan antioxidanten zoals chlorofyl, bètacaroteen en fenolen – om maar een paar van die componenten te noemen – niet alleen goed voor ons gestel, maar zorgt deze ook voor een langere houdbaarheid van de olijfolie. Een tweede misverstand is dat het terroir bepalend zou zijn voor de smaak van olijfolie extra vergine. In tegenstelling tot wijn, waarbij terroir inderdaad een bepalende factor is voor het eindresultaat, wordt de kwaliteit van de olijfolie uitsluitend bepaald door de variëteit en de wijze van productie. Het is de soort olijf die bepalend is voor de ‘sterkte’ van de olijfolie, die wij ruwweg opdelen in categorieën van licht, medium en intens.”

Ook wordt vaak gedacht dat je met extra vergine beter niet kunt bakken en braden, klopt dat?

“Nee hoor, het is beslist een goed idee om met extra vergine te bakken. Alleen moet je er wel op letten dat de olijfolie het gerecht niet gaat overheersen. Daar komt het smaak karakter van de olijfolie dan weer om de hoek kijken. Wil je bijvoorbeeld een delicaat visgerecht bereiden, gebruik dan een lichtfruitige olijfolie. En hou er rekening mee dat de smaak van olijfolie intenser wordt naarmate de bereiding langer duurt.”

Er bestaat nogal wat onduidelijkheid over de herkomst van sommige olijfoliën extra vergine. Kun je ervan uitgaan dat wanneer er ‘prodotto in Italia’ op een fles staat, de olie ook daadwerkelijk Italiaans is?

“In Italië is recentelijk een wet aangenomen die fraude op dit gebied strenger moet tegengaan. Een belangrijke stap voor een complexe sector waar nog altijd kritiek op is. Hoe dan ook, een betrouwbaar referentiepunt voor het vinden van een kwalitatief hoogstaande olijfolie extra vergine is de aanduiding DOP (denominazione di origine protetta) of IGP (indicazione geografica protetta) op het etiket. Deze aanduidingen garanderen dat het gehele productieproces in een bepaald gebied heeft plaatsgevonden”.

Er zijn nogal wat multinationals die hun olijfolie uit het buitenland betrekken. Kunnen de kleine bedrijven daar tegenop concurreren?

“Wij zijn er juist voor om die kleine bedrijven de kans te geven zich te profileren met goede olijfolie extra vergine. Zij kunnen zich onderscheiden met aanduidingen zoals DOP of IGP en zullen zich daarmee vooral richten op de gastronomie, de gespecialiseerde vakhandel en de consument, terwijl de olijfolie van de grote bedrijven vooral aangeboden wordt binnen het supermarktkanaal”.

Hoe ontwikkelt de olijfoliemarkt zich op wereldniveau?

Het overgrote deel van de totale olijfolieproductie ligt nog altijd in landen rond de Middellandse Zee, met Spanje als koploper. Het land neemt maar liefst ruim 60% van de totale EU productie voor zijn rekening en doet de laatste jaren veel aan kwaliteitsverbetering. Ook Griekenland en Italië zijn belangrijke leveranciers van olijfolie, waarbij de laatste er vooral uitspringt op het gebied van kwaliteit. Andere groeimarkten van kwaliteitsolijfolie zijn Kroatië, Slovenië, Marokko en Frankrijk. Opvallend is dat steeds meer landen buiten het Middellandse Zeegebied zich als leverancier op de kaart zetten. Te denken valt aan Argentinië, Chili en Uruguay maar ook Zuid-Afrika, Australië en Nieuw-Zeeland.

Hoe staat het met de ontwikkeling van de biologische olijfolie?

“Ook voor biologische olijfolie van de kleinere producenten is een groeiende markt. Er komen steeds meer gespecialiseerde biologische winkels of winkelketens en steeds meer zichzelf respecterende olijfolieproducenten ontwikkelen hier een speciale bio-lijn voor.”

Heeft u zelf een favoriete olijfolie?

“Ik hou van geprononceerde olijfolie extra vergine waarin de variëteit goed tot uiting komt en waarmee de olijfolie zich van andere onderscheidt. Het is heel interessant om nieuwe ontdekkingen te doen qua expressie van bepaalde variëteiten. En nee, er is daarom niet een bepaalde olijfolie die ik prefereer boven andere.”

Even terug naar uw eerste liefde, de wijn. Moeten we olijfolie net zo proeven als wijn?

“Nee, de proeftechnieken zijn echt verschillend. De kleur is bijvoorbeeld bij olijfolie niet van belang. De kwaliteit wordt echt bepaald door de reuk en de smaak, die dan weer wel net als bij wijn bepaalde beelden kunnen oproepen, variërend van fris en fruitig tot bijvoorbeeld ‘pas gemaaid gras’. De belangrijkste kwalitatieve kenmerken zitten hem, zoals gezegd, vooral in de componenten pittig en bitter.”

Wat zou u nog willen zeggen aan de Nederlandse consument of professional?

“Dat ze mijn gids moeten gaan lezen! Nee hoor, grapje. Maar ik zou hen beslist aanraden vooral gebruik te maken van hoogwaardige olijfolie extra vergine. Niet alleen vanwege het gezondheidsaspect, maar ook vanwege de uiteenlopende smaken die moeilijk in andere smaakmakers zijn terug te vinden en die een gerecht werkelijk kunnen completeren.

Overigens is uw gids wel te koop neem ik aan?

Ja zeker, in verschillende talen nog wel! Kijk gerust op ... maar bovenal: breng aanstaande maandag een bezoek aan de FLOS OLEI presentatie in het Amstelhotel in Amsterdam!

Heleen Schreuder
Italent, voor Perswijn