

25 JAAR
libelle
ZOMERWEEK

DEZE WEEK

**EXTRA
DIK!**

124 PAGINA'S

GIOVANCA OSTIANA

*"Ik wil iets betekenen voor
meisjes en vrouwen zoals ik"*

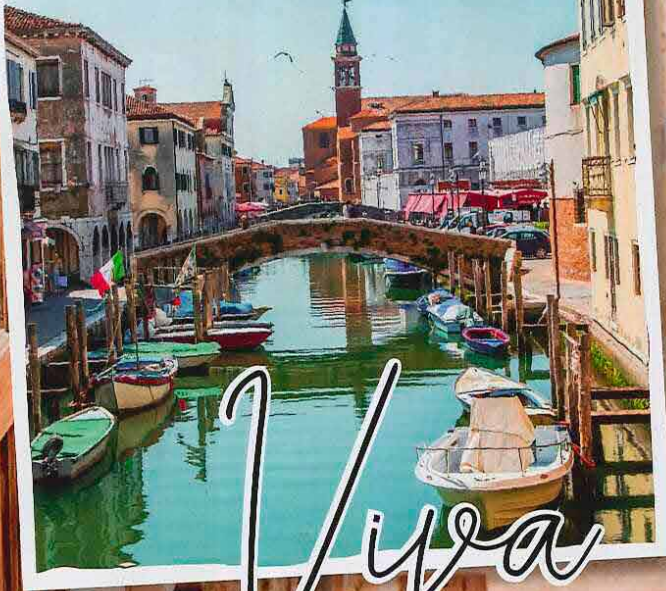
**Jade (52)
wil haar
huwelijk
redden**

*"Ook al zegt
iedereen: 'wég
met die man',
ik wil niet
scheiden"*

Pizza

party
Alles voor een
Italiaans tuinfeest

- Olijven plukken in Toscane
- Dwalen door Cinque Terre
- Varen en slapen in Venetië



Viva

Italia



**Mag ik even
KLAGEN?**
*Over de lol van
mopperen*

**HOTEL
MAMA**

**Als je volwassene
kind weer
thuis woon**

*"Zijn kamer is nu
steeds een zwijnenst"*

VAKANTIEHUIS

Binnenkijken in een huis vol licht

CIAO BELLA

Zomermode met Italiaanse flair

libelle.nl





VERS VAN DE PERS

Olijven oogsten in Toscane

Op de bucketlist van journalist Stephanie Pander stond 'olijven oogsten' bovenaan. En wat blijkt? Het is net zo'n heerlijke klus als ze dacht. Het is dat ze dit verhaal moest schrijven, anders stond ze er nóg.

Tekst STEPHANIE PANDER

We leggen de kammen neer voor een lange lunch in de boomgaard

Met een grote kam op een lange stok ris ik olijven van de takken. Tak voor tak, boom voor boom. Een verslavend werkje, zeker als de takken goed vol zitten met rijpe vruchten en ze met bosjes tegelijk in de netten vallen. Sommige olijven zijn al donkerpaars, andere groen met een bloesje. "Dat maakt niks uit", zegt een van de mannen die naast mij op de ladder staat. "Het is juist die mix die de olie een uitgesproken smaak geeft." De netten hebben we vanmorgen samen zorgvuldig onder de bomen gelegd, zodat er geen kostbare oogst verloren gaat. Als de boom leeg is, wordt het net binnengehaald en gelegd in houten kratten. Takjes en blaadjes worden er handmatig uitgevist. Inmiddels staat een tiental kratten opgestapeld te wachten bij de schuur. Aan het eind van de dag worden de olijven opgehaald en naar de pers gebracht, voor de eerste nieuwe olie. *Olio novello* noemen Italianen deze grasgroene extra vergine olijfolie. Die mag alleen *olio novello* heten als-ie is gemaakt van de eerste olijven van het seizoen, en is geperst op de dag van de oogst. Dat komt wel goed met deze olijven uit de boomgaard van het Toscaanse landgoed Fattoria La Vialla. Ze wekken hier hun eigen tomaten, maken eigen wijnen én hebben een eigen olijfpers. Nog voor zonsondergang zijn de door mijn noeste arbeid geoogste olijven in olievorm in de fles gegoten.

Duurzaam bedrijf

Ik ben geen type voor een bucketlist, maar als ik die had, zou olijven oogsten bovenaan staan. Het leek mij altijd heerlijk fysiek werk, de hele dag buiten bezig zijn in een boomgaard. Deze oktober is het gelukt om op tijd voor de oogst naar Toscane te reizen. Dat is nog best moeilijk te plannen, want het precieze oogstmoment van olijven is sterk afhankelijk van de weersomstandigheden en moeilijk te voorspellen. Ik pluk én logeer bij Fattoria La Vialla, niet ver van Arezzo. Op het ruim 1600 hectare grote biodynamische landgoed verbouwt de familie Lo Franco groente,

fruit, druiven en olijven. Ze verwerken deze tot saus, pesto, wijn en olijfolie die ze verkopen in hun boerderijwinkel op het erf en via de webshop. Wat pa en ma Lo Franco in de jaren zeventig zijn begonnen, is in de jaren negentig door hun drie zoons overgenomen en uitgebouwd tot een bloeiend en duurzaam bedrijf.

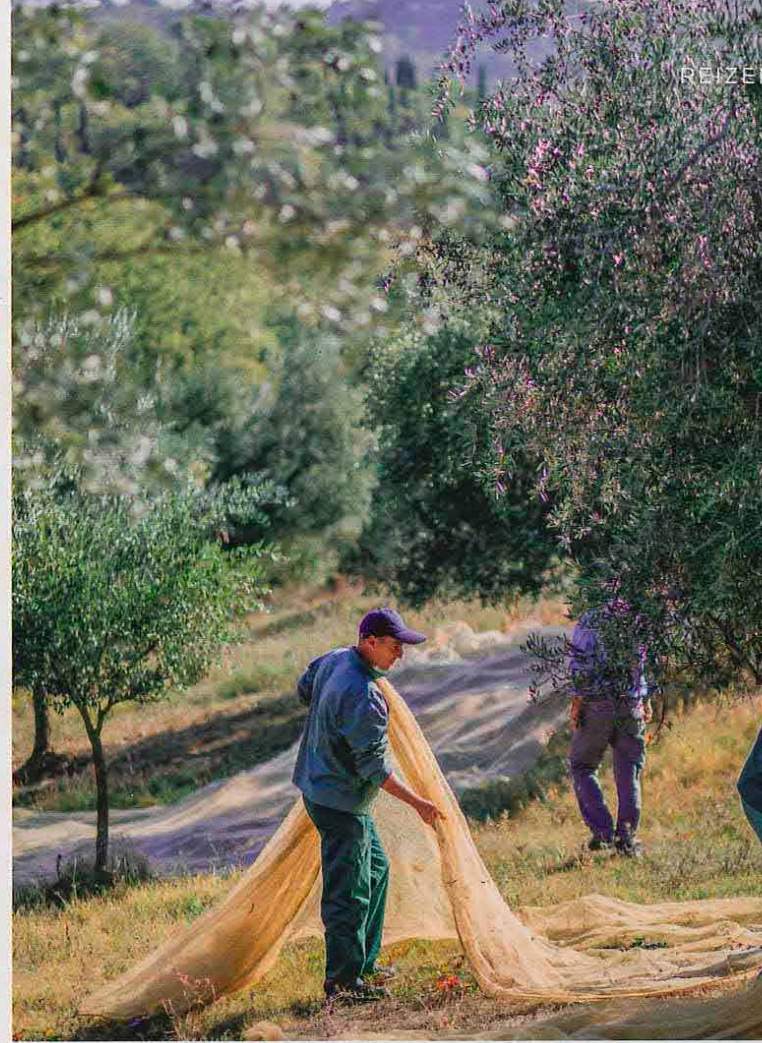
Nadat ik gisteravond laat ben gearriveerd, heb ik mijn intrek genomen in een van de boerenhuizen op het landgoed die worden verhuurd als vakantieverblijf. Eind van de week is er regen voorspeld, dus er valt geen tijd te verliezen. De

Nog vóór het einde van de dag zitten mijn olijven al in de fles

wekker gaat vroeg en na een stevig ontbijt van brood met pecorino-kaas wandel ik naar de boomgaard waar de complete familie zich reeds heeft verzameld met een schare vrienden. Na een korte instructie mag ik de boom in. *Raccogliamo!* (Plukken maar!)

Lange lunch

Het is, zoals gezegd, een verslavend, bijna meditatief werkje. Als ik niet aan tafel was geroepen voor de lunch, zou ik non stop verder gaan met de volgende boom. En daarna de volgende, en de volgende. Maar verderop in de boomgaard is een lange houten tafel gedekt met rood-wit geblokte tafellakens. Het lijkt net een commercial, maar dan echt. "Si mangia", hoor ik de man naast me op de ladder opgetogen roepen. We leggen de kammen neer voor een lange lunch van crostino met leverpastei, boerse minestrone-soep, pasta met tomatensaus en gehaktballetjes. Er is een jonge mousserende wijn uit eigen wijngaard en alvast een klein beetje nieuwe olie om te proeven. Net als de Italianen schenk ik een paar druppels op de muis van mijn hand en lik ze eraf. Grassig, >





Vakantie in La Vialla

In de zomer worden er nog geen olijven geoogst, maar olie proeven kan natuurlijk wel. Reserveer vooral een tafel voor de lunch onder de druivenranken bij Fattoria La Vialla en proef de olie die afgelopen najaar is gemaakt. Daarna lekker inslaan bij de landgoedwinkel en in de wijnkelder. Een huis huren op het landgoed kan ook, wees er wel tijdig bij! lavialla.com



3X TOP IN TOSCANE

In de rozentuin Roseto Botanico Carla Fineschi in Cavriglia bloeien in de zomer ruim 6000 rozensoorten.

rosetofineschi.it

Il Cassero per la Scultura in Montevarchi heeft een mooie mix van hedendaagse Italiaanse beeldhouwkunst in brons, marmer en terracotta. De locatie, een oude burcht, is spectaculair.

ilcasseroperlascultura.it

La Locanda dei Pescatori, aan de oever van Lago Trasimeno, net over de grens in Umbrië, serveert geweldige paling in het groen. Bereid met gedopte voorjaarservten.

locandadeipescatori.com



La Vita è Bella

La vita è bella is dé succesfilm van de Italiaanse regisseur Roberto Benigni, die zelf de hoofdrol speelt. Het verhaal: tijdens de Tweede Wereldoorlog worden een vader en zijn zoontje afgevoerd naar een concentratiekamp. Om de moeder erin te houden stelt vader de reis voor als een spel waarin je prijzen kunt winnen. De ontroerende film is grotendeels opgenomen in Arezzo. Voor fans is er een speciale *La Vita è Bella*-route die kan worden gedownload via visitarezzo.com/film-la-vita-e-bella-benigni-itinerario-arezzo.

scherp, een klein bittertje. “Deze olie moet tot december rijpen”, zegt een van de broers die naast mij aan tafel is geschoven en de wijnglazen weer vol heeft geschonken. “Dan pas komt de smaak ten volste tot haar recht.” Terwijl hij het zegt, giet hij een flinke scheut van de olie over zijn soep. Zeker, de olie zal in december zachter en eleganter zijn, maar voor een olijfboer gaat er niets boven de scherpte en pit van versgeperste novello.

Goede moed

Die avond, bij het manshoge haardvuur in mijn keuken, smeer ik mijn gehavende handen in met een handcrème op basis van (hoe kan het ook anders)

Net als de Italianen schenk ik wat druppels op mijn hand

olijfolie. Ik voel al mijn spieren. Na de overdadige lunch van vanmiddag heb ik genoeg aan wat worst en kaas als avondeten met wat brood dat over is van het ontbijt. Het is zoutloos, zoals het meeste brood in Toscane, maar een paar druppels olijfolie en wat zeezout doen wonderen. Morgen is er weer een plukdag, de oogst moet voor de weersomslag binnen zijn. Er is zonnig weer voorspeld met zomerse temperaturen, geen uitzondering in oktober in Toscane. Ik denk aan alle andere dingen die ik zou kunnen doen als ik niet beloofd had te helpen bij de oogst: zwemmen in een kleine ven aan de zuidkant van het landgoed, naar de antiekmarkt in Arezzo, een uitstapje naar het Lago Trasimeno om zoetwatervis te eten bij La Locanda dei Pescatori. Dat zit er allemaal niet in. Ik ben hier voor de oogst, dus geoogst zal er worden! Als de volgende ochtend de wekker gaat, ben ik alle vakantiefantasieën van de avond daarvoor alweer vergeten. Vol goede moed ga ik richting de boomgaard. “Raccogliamo!” □