



Foodscout
Cecile van Berkum
Smaakexpeditie
met **Saborpuro**



schitterende vergezichten

Als je door de Sierra Nevada rijdt met zijn zestien bergtoppen boven de 3000 meter, na de Alpen de hoogste bergketen van West-Europa, kan het niet anders dan dat je van het ene verbazingwekkende in het andere fraaie vergezicht valt. De hoogste berg van het Spaanse vasteland, de Mulhacén (3482 m), bevindt zich in dit gebergte. Onderwijl rijdend van het ene mooie naar het andere nog mooiere dorpje met amandelbomen, vijgen, olijven en druiven langs de weg.

wijn

Cecile neemt je gegarandeerd mee naar de boeiende Bodega Dominio Buenavista met zijn Veleta wijnen. Hier krijg je een uitgebreide proeverij van een aantal bekendere maar zeker ook van onbekende druivensoorten die deze wilde bergen voortbrengen. Vooral de wijnen, zowel Cava als stille wijnen, van de sterk in opkomst zijnde Vijriegadruif zijn echt een beleving. Opvallend is natuurlijk dat de rode wijnen het best koel geserveerd worden omdat ze anders door de verzengende hitte makkelijk over de vijftig graden kunnen gaan.

amandelen en noga

De overbekende producten met de verzamelnaam turrón, die niet meer en niet minder betekent als noga, vind je overal in Spanje. Maar de beste zijn te vinden in deze regio. Zowel de wat zachtere producten (uit Jijona), niet de witte Montelimar, als de keiharde, heeft Cecile weten te vinden in extreem mooie kwaliteit.

De harde turrón de miel wordt door Pedro Ibañez Aguado gemaakt. Van kinds af aan is hij opgegroeid met het vak van turronero, opgeleid door zijn familie die deze lekkernij al sinds 1856 produceert. Pedro zoekt persoonlijk al zijn ingrediënten uit. Of het nu gaat om de amandelen (60%), honing, de eieren die hij zelf bijna onder de kip vandaan haalt en ja zelfs de suiker gaat hij zelf halen. Het resultaat is een noga die je echt met hamer en beitel uit de kist moet pikken en die toch op de tong smelt.

geiten en schapen in grote kuddes door de bergen

Je kan het je nauwelijks voorstellen maar er lopen daadwerkelijk kuddes van achthonderd geiten door de bergen. Bij droogte gaan ze steeds hoger om toch nog maar iets eetbaars te vinden. De herders melken dan ruim acht uur, twee maal vier, per dag en verzamelen de melk in hun berghutten waar de kaasmakers ze komt ophalen. Je ontmoet bijvoorbeeld bij Los Cortijuelos, een kleine ambachtelijke kaasmakerij in de bergen van Zuid-Andalucía, de kaasmaakster van een heerlijke geitenkaas. Jong, wat ouder en oud is wat ze maakt.

Meer naar de kust maak je kennis met Venta del Chaleco, het bedrijf van Isabel Orantes. Zij maakt allerlei soorten geiten-, schapen- en mixkazen, marmelades en honing. En omdat haar vader imker was en zij ook dat bedrijf heeft voortgezet, je laat al die jaren ervaring toch niet verloren gaan, presenteert ze haar kazen puur maar ook met honing van milles flores en sinaasappelbloesem en met marmelades, niet van vruchten maar van groenten. Haar man is een verwoede moestuinier en levert haar de uiteraard onbespoten tomaten, paprika's, aubergines, uien, sinaasappels en vijgen. Ik moet zeggen, heel boeiende combinaties en echte smaakbommetjes.



Je hoort allemaal wel eens van die verhalen van dat ene kleine producentje dat ergens in een klein dorpje iets heel speciaals maakt dat helemaal te gek is. Maar veel meer als dat wordt het meestal niet. Je hebt de tijd niet, niet voldoende gegevens of het komt er gewoon niet van om er even naar toe te gaan. Cecile van Berkum van Saborpuro heeft er haar job van gemaakt om, in de wilde Sierra Nevada en het Zuid-Spaanse Alpujarra, Granada en Andalucía, als een soort Foodscout dit soort bedrijfjes te vinden en wil dat ook nog delen met iedereen. Zij organiseert smaakexpedities, zoals ze dat noemt en ze neemt je mee naar al haar geheime adresjes. Bereid je voor op een wat wilde tocht door het zuiden van het Iberisch schiereiland waarbij je veel kilometers aflegt, soms afspraken niet doorgaan, maar waar je altijd als een rijker mens van terugkeert.

producenten ontmoeten

Omdat het gebied waar Cecile opereert nogal groot is, Spanjaarden vaak andere prioriteiten stellen dan wij, het kleine onderneminkjes zijn zonder groot PR apparaat en er soms nu eenmaal onverwachte zaken gebeuren, is het programma nooit helemaal zeker.

Maar op bezoek gaan bij een heuse Markies van Prado die ontegenzeggelijk een van de mooiste olijfolie van Spanje maakt en met een beetje geluk ook nog bij hem in de finca kan genieten van een echt Spaans ontbijt, terwijl Manuel Heredia Halcón honderduit praat over zijn olijfolie, maakt direct al veel goed. Cortijo Suerta Alta is een van de mooiste molens van Spanje en de "molenaar" is verkozen tot de beste van Spanje.

kruiden

Je kan ook, afhankelijk van het seizoen, met de familie Carrasco, in de bergen wilde kruiden gaan plukken. De geuren en indrukken die je daar opdoet vergeet je nooit meer. Je ontdekt bijvoorbeeld hoe de originele oregano er uitziet in plaats van de bij ons verkrijgbare doorgekweekte varianten.



www.saborpuro.nl





lekker eten en drinken

Bij een echte smaakexpeditie gaat het natuurlijk niet alleen maar over proeven en nippen maar wordt er ook echt aan tafel genoten. Cecile neemt je mee naar de meest fantastische plekken die even verrassend als eenvoudig zijn. Dat kan een intiem romantisch hotelletje zijn met een zwembad op het dak dat het midden houdt tussen een zwembad en een whirlpool waar je fantastische tapas krijgt zoals gefrituurde aubergines met honing. Of Salmorejo, een wat dikkere variant van de bekende gazpacho, er zit wat brood door, geserveerd met ei en ham.

Of je belandt misschien wel in een van de dorpjes in de buurt van Cecile haar finca waar de plaatselijke bar bij ieder drankje (alcoholisch) weer een andere tapas serveert zodat je niet op je honger blijft zitten. Probeer dan ook eens een tinto de Verano! Dat is rode wijn aangevuld met een soort citroenlimonade en, als het een echte is, een scheut Spaanse Vermuth erin. Heerlijk verslavend met veel ijsblokjes.

hammen

Maar je kan natuurlijk niet in Spanje zijn zonder van de heerlijke natuurlijk gedroogde hammen te proeven. In het piepkleine, bijna uitgestorven dorpje Yegen, waar Cecile woont is een van de mooiste hamdrogerijen van het zuiden. Aan de buitenkant zie je eigenlijk niets, het mooie slaat dan ook op de hammen, maar eenmaal binnen kijk je je ogen uit. Je volgt de hammen van het moment van binnenkomst tot het moment dat je in de bodega van al het lekkers mag proeven. In deze drogerij Jamones Muñoz leidt eigenaar Pepe zelf je rond en laat naast zijn hammen ook allerlei andere specialiteiten proeven.

Hier wordt ook de bekende Livar ham gedroogd. Een project, dat Cecile jaren geleden startte, dat heeft geleid tot misschien wel de mooiste gedroogde ham in Noord-Europa.



Volgende smaakexpedities voor foodprofessionals:

14-17 september 2014: intensieve culinaire rondreis door Andalusië.

26-29 oktober 2014: smaakexpeditie special olijfooogst.

ACTIE !! voor PASSION HI lezers.
Vanaf 2de deelnemer 10% korting.

Voor meer informatie of om u aan te melden:
info@saborpuro.nl

<http://saborpuro.nl/chef-kok/smaakexpedities>

