

Fattoria NATURALE



GENIETEN VAN HET ITALIAANSE BOERENLEVEN, GEWOON IN EIGEN LAND. HET KAN BIJ AGRITURISMO FATTORIA NATURALE, NET ONDER DE ROOK VAN ROTTERDAM. VIVA L'OLANDA!

Tekst en foto's: Renée Conradi

De oorsprong van het vlees en het verhaal erachter vind ik minstens zo belangrijk als de smaak.”



Bij agriturismo Fattoria Naturale in Berkel en Rodenrijs kun je op woensdag en zaterdag terecht voor lunch en/of diner. De boerderijwinkel is op vrijdag en zaterdag geopend. Bezoek voor meer informatie de website: www.fattorianaturale.nl.

In het Zuid-Hollandse Berkel en Rodenrijs runt de 28-jarige Friso Haring agriturismo Fattoria Naturale. Op woensdagen kun je bij hem terecht voor een simpele Italiaanse maaltijd en iedere zaterdag pakt Friso uit met een Italiaanse pranzo en een zevengangen-diner. Het restaurant is gehuisvest in een van de oude schuren op het erf. De sfeer doet huiselijk aan en de verzameling percolators op het ouderwetse fornuis verklapt de authentieke inborst van de eigenaar. Hier geen dure machines en apparatuur, maar even helemaal terug naar de basis. “Naast verse ingrediënten van goede kwaliteit heb je niet veel nodig om een heerlijk diner te verzorgen.

Ik ontvang hier soms groepen tot wel dertig personen. Dan schuif ik alle tafels aan elkaar, leg ik er een mooi wit kleed overheen en vanaf dat moment draait alles om het eten. Doordat de sfeer hier zo laagdrempelig is, ontvang ik gasten van allerlei pluimage. Hier komen families de tachtigste verjaardag van oma vieren, en een dag later staat hier 's avonds de hockeyclub op de tafels te dansen.”

Van eigen land

Een menukaart is er niet – je eet er wat de pot schaft – en zowel het vlees als de kazen, de groente en de kruiden komen van eigen land. Of dat nu hier in Nederland is, of in de Noord-Italiaanse

Dolomieten. Daar runt oud-eigenaar Alfredo DeLotto een moestuin en kaasboerderij – met Hollandse koeien en geiten. Friso: “Alfredo wilde graag terug naar zijn geboorteland en is met koe en al verhuisd naar Italië. Ik heb hier toen het stokje overgenomen. Een logische keuze, want ik werk hier al vanaf mijn zestiende. Samen hebben we de boerderij, waar eerst alleen kaas werd gemaakt, uitgebouwd tot agriturismo.”

Seizoensgebonden

Eens in de twee, drie weken rijdt Friso naar Italië om bij Alfredo kratten vol groente, fruit en kazen op te halen. Roseval-aardappeltjes, courgettes, radic-

chio, citroenen, venkel, knoflook... Zowel het menu als het aanbod in de winkel is seizoensgebonden en wisselt regelmatig. “Qua verse ingrediënten zijn we zelfvoorzienend, maar voor het aanbod in de winkel sla ik ook op andere adresjes Italiaanse producten in. Van in balsamico ingemaakte zilveruitjes tot aan heerlijke olijfolie en diverse wijnen uit de streek; het is maar net waar mijn oog op valt. En als ik zin heb om een taart te bakken, dan komt die ook achter de vitrine te staan.” Ook weten mensen uit de omgeving de agriturismo tegenwoordig al vroeg op de zaterdagochtend te vinden voor het huisgemaakte brood uit de houtoven.

“Daar kook en bak ik het liefst in. Het is best een hoop werk om iedere week zo'n lading brood te maken, maar het is stevast binnen een uur uitverkocht. Daar doe ik het voor.”

Van kop tot kont

Ook het vlees dat Friso serveert en verkoopt komt uit eigen stal, want ondanks de kleinschaligheid is en blijft de agriturismo in de eerste plaats een agrarisch bedrijf. Varkens, geiten, koeien, schapen, konijnen, een handvol bijzondere kippenrassen en hier en daar een verdwaalde gans; in de ouderwetse schuur en over het erf knorren en kakelen ze dwars door elkaar heen. De dieren worden elders ge-

slacht, maar het verwerken van het vlees doet Friso zelf. “Morgen staan er kwartels met laurier en lardo op het menu. Ik vind het belangrijk om te weten waar dat vlees vandaan komt en dat alle onderdelen van het dier worden gebruikt. Ik heb de koksopleiding gedaan en bijna overal waar ik werkte kwam het vlees geportioneerd en vacuümverpakt binnen. Ik heb dat altijd raar gevonden, alsof het zo uit een fabriek komt rollen. De oorsprong van het vlees en het verhaal erachter vind ik minstens zo belangrijk als de smaak. Als het met die eerste dingen goed zit, dan komt die smaak ook vanzelf goed.”

fattorianaturale.nl