

Buiten bedrijf Jan Kees Kokke

'Er is weinig nodig voor volmaakt eetgeluk'

Donkere tijden breken aan. Al brengt Roberto Payer verlichting met de witte truffel. Uit de heuvels van de Langhe bij Alba, de meest begeerde en de geurigste onder de truffels. Als royaal schaafsel op de allersimpelste gerechten uit Piemonte. Maar pas op, waarschuwt hij aan een truffellunch in zijn restaurant Roberto's. Er wordt veel gerommeld met de truffel. Witte truffels uit Servië, uit Roemenië. Nóg geurlozer zelfs zijn de keutels uit China, die voor truffel moeten doorgaan. Schande! Nog erger is het gesteld met de truffelolie. In truffelolie zit geen milligram truffel. Het is gewone olijfolie, op smaak gebracht met een restproduct uit de petrochemische industrie. Pure oplichting, zo toonde de Keuringsdienst van Waarden al aan. De uitzending zette ook Roberto Payer, directeur van het Amsterdamse Hilton en hartstochtelijk Italiaan, aan het denken.

Niet alleen met de truffel en de truffelolie wordt gerommeld. Met de hele Italiaanse gastronomische cultuur wordt door veel restaurants een loopje genomen. 'Er is veel bedrog. Hoogste tijd dat Italië in de tegenaanval gaat', verklaart Roberto gepassioneerd. 'Dat Italianen zelf bepalen wat

Italiaans is. Te veel wordt misbruik gemaakt van 'echt Italiaans'. Te vaak worden Italiaanse gerechten opgediend, die niets te maken hebben met de authentieke bereidingswijze en de oorspronkelijke producten'.

De Franse keuken is inmiddels door de Unesco uitgeroepen tot cultureel werelderfgoed. 'Maar geen keuken wordt in het buitenland zo verkracht als de Italiaanse', meent Roberto Payer.



Roberto Payer, chef Vivalda, wijnkoper Dogliani, Italië-schrijver Overhoff en ambassadeur Franco Giordano (vlnr).

Terwijl geen land zoveel regionale producten met een beschermde oorsprongsbenaming kent als Italië. Om de authenticiteit van haar keuken te beschermen, heeft de Italiaanse overheid het keurmerk Ospitalità Italiana ingesteld voor echte Italiaanse restaurants in het buitenland. Plus de 'tien geboden', waaraan ze zich moeten houden.

Roberto Payer, nu als voorzitter van de Italiaanse Kamer van Koophandel, presenteerde de eerste resultaten. Wereldwijd zijn duizend Italiaanse restaurants voor het certificaat voorgedragen, waarvan veertien in Nederland.

'Carpaccio is een schilder en Rossini is een componist, die het grootste deel van zijn leven in Parijs woonde. De enige, echte carpaccio komt van Giuseppe Cipriani, ooit eigenaar van Harry's Bar in Venetië. De rest is namaak', aldus Roberto. Een pizza, voor Nederlanders vaak een lekker goedkope maaltijd, beschouwen Italianen als een 'ordinaire' snack. 'Geven ze mij in een restaurant een lepel bij de pasta, dan vind ik dat een grove belediging. Net als spaghetti snijden. Het hoort gewoon niet'.

Niet dat we geïmponeerd zijn door de zo vaak onwaarschijnlijke en tegennatuurlijke combina-

ties die sterrenkoks uit hun keuken te voorschijn goochelen. Een oester die niet meer naar oester smaakt. Een minuscuul paars-rood blokje. Je denkt biet, maar het ontploft als iets totaal anders. En altijd maar op de huid gebakken. En altijd die kleurrijke vegen, strepen en ribbels over het bord. Een sinaasappel, waarmee zo lang gemanipuleerd is dat de oorspronkelijke smaak nergens meer is te herkennen. Wat is er toch verkeerd met de mooie, zuivere smaak van het vruchtvlees van een sinaasappel. Waarom worden zoveel producten, waar niets mis mee is, zo mishandeld! De sterrenkeuken lijkt verworpen tot een toverdoos. Kritiekloos bejubeld door de culinaire gidsen met hun nutteloze rankings. Met de sterrenkok als opperste wezen aan het culinaire firmament.

Roberto Payer ambieert geen ster voor zijn Roberto's restaurant. 'Er is weinig nodig voor volmaakt eetgeluk. De Italiaanse keuken is traditioneel en simpel. De natuur spreekt voor zich. Pure producten van het land vers bereid'.

Omdat het zo'n zeldzaam mooi truffel-én Barolojaar is, zet Roberto Payer zijn gasten een eenvoudige herfstlunch voor. Als prelude bovendien op de viering

straks van de Unificatie van Italië 150 jaar geleden. Simpele gerechten. Geen brood, geen olijfolie. Om te beginnen rauwe kalfstartaar van Fassone uit Piemonte, waarover wat geschaafde truffel. Het vlees met de hand gehakt, niet kapot gemalen in een machine.

'Daarom sla ik mijn mayonaise met een garde en niet in een machine. Het is niet makkelijk, want een ei voelt of je nerveus bent of niet', vertelt onze tafelgenoot, Franco Giordano, ambassadeur van Italië. 'En ik eet thuis wel drie keer per week haring. Met een vleugje olijfolie. De beste sushi die ik ken'. Wat acht hij het beste Italiaanse restaurant in Nederland? 'Thuis bij mij in de keuken. Als ik zelf kook. Mijn droom is een restaurant voor vrienden te openen'.

Simpel oogt ook het fonduetje van Rascherakaas met stukjes kardoer, een groente die iets heeft van artisjok, selderij en schorseneer. Tenslotte royaal truffelschaafsel op een simpele risotto en als laatste gerecht truffel op een gebakken eitje, l'uovo in cocotte. Intussen weten we ook dat de witte truffel niet wit is, maar van binnen amberkleurig en van buiten herfstig bruin. Hoe donkerder hoe beter zelfs. kokke@fd.nl

FD 22/11/2010