

TOSCANE

Leven zonder klok

Tekst: Roel van den Eijnde
Fotografie: Frits Meijst



Standplaats Podere Cerale

De plek waar de Podere Cerale staat, bestaat al sinds 1300. Een podere is een landgoed met boerderij. Rond 1600 werd de kaarsenmakerij van het hoger gelegen klooster er gevestigd. De Nederlanders Joep Otten en Jan Pieter Rondeltap kochten het leegstaande gebouw in 2003, knapten het op en maakten er zes gastenkamers in. Nu is het een schitterend gelegen casa met een sfeervolle eetkeuken en een grote tuin waarin met mooi weer het ontbijt wordt geserveerd. Je kunt er buitengewoon lekker eten, veelal originele Toscaanse gerechten met groenten en kruiden uit de streek. In de Podere Cerale ben je niet op bezoek, nee, je woont er voor een week.



De tochten

De wandelingen: Vier dagtochten en een 2-daagse tocht; 2 wandelingen zijn niet in het artikel beschreven, wel op oppad.nl

Zwaarte/moeilijkheidsgraad: De tochten zijn niet zwaar, alleen de tweedaagse tocht is stevig. Het terrein is heuvelachtig.

Markering: De routes zijn uitgezet door Jan Pieter en Joep en alleen beschreven. De tweedaagse wandeling staat in *Walking in Italy* van Lonely Planet.



Een oude Toscaanse boerderij kopen is een droomwens van velen, maar meestal blijft het bij dromen. Joep Otten en Jan Pieter Rondeltap durfden het aan en kochten de vervallen Podere Cerale die ze omtoverden tot een sfeervol gastenverblijf. Op Pad was een week te gast, om te wandelen, te leven en olijven te plukken.

Dit verhaal begint en eindigt met een feest. In dit geval een feest op het intieme burchtplein van Montecérboli. Jan Pieter en Joep hebben ons op deze eerste avond meegenomen naar het *Festa del Oliva*, het olijvenfeest waarop iedereen elkaars versgeperste olijfolie kan proeven. Voor twee euro schuifel je al dopend en proevend met een paar stukken brood langs de diverse olijfboeren. De olijven in Toscane worden, in tegenstelling tot bijvoorbeeld Spanje en Griekenland, al in november geoogst. De opbrengst van de olie is dan geringer, maar de geur en smaak zijn goddelijk: intens en licht peperig. De vroege pluk heeft nog een ander groot voordeel: gezonde stoffen blijven beter behouden. Maar we zijn te laat, de kraampjes worden reeds ingeladen. ‘Excuses, duizend maal excuses. Oh, wat verschrikkelijk.’ Uit een krat worden plastic bekertjes gevuld, een fles wijn wordt ontkurkt. We krijgen een verrukkelijk stuk dadeltaart. Koud een uur in Toscane en al meteen ondergedompeld in die heerlijke levensstijl waarin veel, heel veel, om goed eten en drinken draait. Joep zegt het ook: ‘De gesprekken gaan vaak over eten en drinken.’ Hebben wij geen enkele moeite mee.



Rondwandeling naar Pomarance

Zalig geslapen in mijn boerenkamer, gedroomd van pruimentartaart en rode wijn. Wel een extra dekenje genomen, want verwarming is er niet en de nachten zijn koud. ‘Opstaan. Wakker worden.’ Frits bonkt op de deur. Die heeft net uit het raam gekeken en werd helemaal wild. ‘Het strijklucht, de oranje wolken, de wiegende bomen. We moeten nú naar buiten. Nú, hoor je me!’ Razendsnel schiet ik in mijn wandeloutfit. Pomarance is een prettig ingeslapen stadje. Het is maandagochtend en de lucht van in Biotex gewassen lakens dwarrelt door de nauwe straatjes. Oude mannen doen wat ze iedere dag doen: niets. Uiteraard is er een bar op het plein, *Bar Italia*; Paolo Conte zorgt voor de achtergrond (in Italië onverminderd populair). We drinken een goddelijke espresso en prijzen de kroegbaas. ‘Il caffè deve essere caldo come l’inferno, nero come il diavolo, puro come un angelo e dolce come l’amore’, verklaart hij simpel. Koffie moet zo zwart zijn als de duivel, zo heet als de hel, puur als een engel en zo zoet als de liefde. Schitterend.

Koffie moet zo zwart zijn als de duivel, zo heet als de hel, puur als een engel en zo zoet als de liefde



Ontbijt in de tuin.

In november

Bij de slager slaan we *prosciutto* in, en Toscaanse salami (met peper), pecorino-kaas, een vers wit brood en een bescheiden flesje witte wijn. De terugweg is verrukkelijk. Liepen we heen vrij veel door het bos, dit landschap is open, intens, dramatisch; de beroemde Toscaanse zweem, met af en toe een ranke cipres op de heuvel en een boerderij ernaast waar een volle waslijn met lakens driftig wappert in de wind. De wolken drijven weg, de wind blaast de hemel schoon en de thermometer tikt net de twintig graden niet aan. Op elf november, dat je het weet. Uit de wind, aan de oever van een verborgen beekje, beleggen we dikke witte boterhammen met prosciutto én salami, gieten er olijfolie overheen, breken stukken pecorino af en spoelen alles weg met in de beek gekoelde wijn. De hemel!

Olijvenpluk

Iets na de middag zijn we terug op de boerderij. ‘Hé, zin om de handjes te laten wapperen?’, wordt er uit de olijfboomgaard geroepen. Joep en Jan Pieter zitten midden in de olijvenpluk, een arbeidsintensief, maar dankbaar karwei. Het land is van een boer. Joep en Jan Pieter mogen de olijven plukken en laten persen, maar de gewoonte is dat de helft van de olijfolie voor de landeigenaar is. Onder de bomen liggen stevige netten en met zijn vieren kruipen we in en om de boom om de olijven van hun steeltje te trekken. Heerlijk werk, veel tijd om met elkaar te praten, de zon schijnt, niets en niemand om rekening mee te houden. Iedere olijf die door je handen gaat is één



Iedere olijf die door je hand gaat is één druppel olijfolie.

Iedere olijf die door je hand gaat is één druppel olijfolie.

druppel olie, voor een liter moeten zo’n vier tot vijf kilo olijven worden geplukt. Aan het eind van de dag, als het te donker wordt om de vruchten nog aan de takken te zien, zitten we rozig met een glas wijn en een stuk kaas bij het open vuur in de woonkeuken. Het zijn van die momenten dat je je realiseert dat je eigenlijk veel liever de hele dag buiten bent, met je handen in de aarde en leeft van wat er van het land komt. Maar tegelijkertijd weet je ook dat je het nooit zult doen.

Tweedaagse tocht Certaldo – Volterra

Vanuit de bovenstad van Certaldo zien we ons doel voor vandaag al liggen. San Gimignano. Een dampende deken van wijnvelden als een spinazielasagne die net uit de oven komt, schrale akkers met wat verdwaalde olijfbomen,



goudgekleurde bossen, langzaam opklimmend tot het oog wordt gevangen door de beroemde wolkenkrabbers van San Gimignano. Met een rugzak gevuld met zaken die het leven aangenaam maken gaan we op weg. Het eerste deel is weliswaar verhard, maar al snel wandelen we over een heerlijke, door ranke cipressen omzoomde grindweg. Er is nauwelijks verkeer. Bij de *Podere Ranucci* bezwangert een gekmakende geur van lavendel de lucht. De Poderes volgen elkaar nu snel op: de ene nog schitterender dan de andere, maar hoogstwaarschijnlijk allemaal even onbetaalbaar.



We lunchen bij het intiem gelegen *Santuario di Pancole*. In de lente moet het hier een feest zijn van rondzoemende bijen, klaprozen en bloeiende amandelbomen. Nu is het er lekker herfstig. Op de marmeren balustrade voor de kerk eten we ons stokbrood, de ham en de kaas, water halen we uit de kraan voor de kerk.

Cola Light

San Gimignano is zonder enige twijfel het mooist te voet te benaderen. De machtige torens die boven alles uitsteken, nauwelijks storende nieuwbouw, en akkers met druiven en olijfbomen likken tot aan de poorten van de stad. San Gimignano laat zich vooral ontdekken van 54 meter hoogte: vanaf de *Torre Grossa* heb je misschien wel het mooiste panorama ter wereld (wat natuurlijk onzin



We lunchen bij het Santuario di Pancole.

is, want dat geldt voor honderden andere plekken). Uiteraard kunnen we het niet laten om een schandalig duur biertje te drinken op de Piazza della Cisterna. Maar wél in de zon, gekleed in slechts een T-shirt, omringd door mensen met dikke beurzen en schitterende kleren die hapen van salades en hun Cola Light met citroen drinken. Het biertje smaakt goddelijk, al kost iedere slok een euro. De zon zakt al richting de bergkam in het westen als we weer op pad gaan. Dit zijn de mooiste momenten van de dag. Dansende muggen in de laatste zonnestralen, een duif die wegklappert uit een boomkruin, de verloren pennen van een stekelvarken als mikadostokjes in het gras, een tractor die zijn laatste rondje maakt.

Vin Santo

Door een heerlijk herfstig bos en een mooie, steile en totaal verlaten vallei bereiken we dorstig en hongerig de *Agriturismo Fattoria San Donato* (een fattoria is een wijndomein). Daar weten ze wat een vermoeide wandelaar nodig heeft. De open haard in onze kamer knettert zachtjes, de douches zijn heet en beneden ontdekken we de hemel. Op een omgekeerd wijnvat dat dient als tafelblad staan schalen met vleeswaren, diverse kazen, groenten in het zuur, olijven, Toscaans brood met olie en knoflook, groene pepers, witte en rode wijn, grappa, en Vin Santo met cantuccini, amandelkoekjes, om erin te dopen. ‘Probeer eens een plak peco-

rino, overgoten met honing én een klein beetje peper’, zegt de eigenaresse signora Fenzi. Ik neem een hap en vergeet de wereld om me heen. Goed eten laat de tijd écht stilstaan en verdrijft de onrust uit je hoofd. Dat gevoel van leven zonder klok; kon het maar altijd zo zijn.

Ristorante Albana.



Rondwandeling naar Mazzolla

Gisteren met ongekend zalig weer de heerlijke tocht naar Volterra afgemaakt en daar opgehaald door Joep en Jan Pieter. Nu tikken we samen in de zon een eitje en smeren de zelfgebakken broodjes dik in met boter en sinaasappeljam. Op stap met Joep en Jan Pieter; dat is wandelen, tussen de middag uitgebreid lunchen in een restaurant en dan weer wandelen. De tocht die we lopen is voor Joep en Jan Pieter ook nieuw, en deels op kompas, deels op de kaart zoeken we onze weg door het ruime landschap. De hele ochtend hebben we de



De eetkeuken van de Podere Cereale.

gevangenis van Volterra in het zicht; de grootste criminelen van Italië baden daar nu in de zon. Aan de bosrand schuimt een everzwijn de kale akkers af, op zoek naar iets eetbaars. Via het dal van het riviertje de *Botro dei Pinetti* bereiken we door zuigende kleivelden, bosschages en boomgaarden het verrukkelijk gelegen Mazzolla. Aldaar ligt het befaamde restaurant Albana, bestierd door de 58-jarige gelijknamige eigenaresse. Het is er rustig, aan een menukaart wordt niet gedaan. Pasta krijgen we en botermals everzwijn, gestoofd in rode wijn en zwarte olijven. Kruidige wijn en brood, vanzelfsprekend.

Via de prachtig aangelegde tuinen van Venzano, beroemd gemaakt door een Australisch echtpaar, zijn we vlak voor het donker terug bij de auto. ‘Een wandeling met potentie’, glundert Joep. ‘Natuurlijk, er moeten hier en daar nog wat puntjes op de ‘i’ worden gezet, maar het was een heerlijke, afwisselende tocht.’

Chocoladetaart

Ergens in de buurt van de Podere Cereale speelt een radio, het geluid zwelt aan en sterft weg. Stemmen twinkelen door de koude nacht. ‘Feest bij de burens, jullie zijn ook uitgenodigd’, glimlacht Jan Pieter. In de koude avond wentelt een klein varken aan een lange stok langzaam rond boven een laag gloeiende as. Er omheen staan bebaarde mannen in dikke geruite overhemden, een glas wijn in de hand, harde stemmen. Binnen zijn de tafels gedekt. Er is bier, een goedkope versie van Brunello en water. Op ieder bord komt een stuk varken, dat simpel met een flinke mespunt zout en gebakken aardappelen wordt gegeten. Na de maaltijd gaat de fles zelfgestookte grappa rond, en de mirtelikeur. Er is taart met chocolade en hazelnoten. En *caffè* uit plastic bekertjes. Er wordt gepraat, gelachen en gezongen. En de gesprekken? Die gaan over niets, en over het leven. En vooral over eten. En zo eindigt dit verhaal met een feest. Zoals beloofd. ◊



Informatie Standplaats Podere Cereale

De Podere Cereale ligt ten zuiden van Volterra, in een rustig gebied waar je vooral prima kunt wandelen. Rondom de boerderij zijn diverse wandelingen uitgezet, maar ook meer oost- en

noordwaarts zijn volop wandelmogelijkheden. Een auto is eigenlijk onontbeerlijk; de Podere Cereale ligt behoorlijk afgelegen.

Beste tijd

Juli en augustus kunnen warm zijn. Mei en juni zijn schitterend; het mooie herfstweer kan doorlopen tot in november! Je moet dan uiteraard wel een beetje geluk hebben.

KIJK VOOR MEER INFORMATIE OVER DIT ARTIKEL OP OPPAD.NL