MASSIMO BOTTURA*** GEEFT MASTERCLASS HEALTH CUISINE

‘Er is een verschuiving gaande van traditioneel koken naar koken met een eigen identiteit en ziel’

Fotograaf Paolo Terzi

Geen buitenlander die weet waar de Nederlandse keuken precies voor staat. Wij zelf ook niet. Veel chefs koken vooral ter eer en glorie van het eigen restaurant. Vaak met het regionaal product, dat wel. En vaker gezond, maar mondjesmaat. Voeg het beste van het beste samen en er kan zoiets ontstaan als een gezonde Nederlandse culinaire identiteit. Want zijn we naast al die innoverende culinaire stromingen om ons heen zo onderhand niet toe aan een eigen gastronomisch gezicht?

Het ontwikkelen tot een onderscheidende culinaire identiteit wordt van binnenuit gevoed. Een drive waar veel voor moet wijken. Dat vraagt om (zelf) kennis, lef en doorzettingsvermogen. Maar wat als je de gezonde culinaire handtekening van een land op de kaart wilt zetten? Deze vraag staat centraal voor Hotello en culinaire verbinder Nico Dingemans.

HEALTH CUISINE TIJDENS LUSTRUM GASTRONOMIE

Dingemans denkt vanuit Health Cuisine, internationaal en in termen van eenheid. Vorig jaar verzorgde hij voor Gastronomie 2014 een masterclass Health Cuisine met Michelinchefs Han Ji van HanTing Cuisine (*) uit Den Haag en Matthijs Mulder van Landhuishotel De Bloemenbeek (*) uit het Twentse De Lutte. ‘East meets West’ heette de masterclass. Het werd een succes dus vroeg de organisatie hem om voor het lustrum in 2015 wederom een masterclass Health Cuisine te verzorgen met een ‘Michelin’ topper. Dat is gelukt.

Dingemans draagt tijdens de vakbeurs Health Cuisine uit én de noodzaak voor het internationaal op de kaart zetten van Nedelandse gastronomie met daarin aandacht voor gezonde streekproducten uit alle 12 Nederlandse provincies. En dat alles met niemand minder aan zijn zijde dan Italiaanse driesterrenchef Massimo Bottura. Gezonde Nederlandse Cuisine. “De visie van een buitenlandse topchef over ons Nederlands product kan neuzen dezelfde kant op krijgen.”

Op dinsdag 10 november neemt Massimo Bottura, één van ‘s werelds grootste sterrenchefs, plaats op het Gastronomie podium met Nico Dingemans voor een masterclass over gezonde gastronomie. Dingemans is eigenaar van Hospitality in Health en tevens uitgever van het Health Cuisine boek ‘From Farm to Fork in Twente’. Hij is onder andere gastdocent Health Cuisine aan de Cas Spijkers Academie Twente en Saxion Hospitality Business School. Dingemans: “Health Cuisine gaat over de (her)ontdekking van gezonde eetculturen met topchefs wereldwijd, waarin ‘Eten van Dichtbij’, ofwel ‘From Farm to Fork’, één van de gezonde thema’s is. De Italiaanse keuken van Massimo Bottura is daar een lichtend voorbeeld van.

FROM FARM TO FORK IN THE NETHERLANDS

Tijdens de beurs vindt ook de kick-off plaats van het boek ‘From Farm to Fork in the Netherlands’, met als doel het culinaire imago van Nederland in binnen- en buitenland verhogen. We zien op dit moment veel initiatieven van chefs die werken met producten uit de directe omgeving. Daarmee promoot je de Nederlandse keuken. Dingemans legt uit: “Mijn observatie is dat het veelal ieder voor zich is. Wat ik wil is een stuk bewustwording creëren om, samen met al die fantastische chefs die al werken met het Nederlands product of dat willen, de gezonde Nederlandse keuken internationaal op de kaart te zetten. Een culinaire handtekening. We missen een flinke portie nationale trots over ons eten die de Italianen, maar ook de Fransen wel hebben. Denk aan de Italiaanse keuken en je denkt vanzelf aan passie en trots. Dat gevoel kennen wij hier (nog) niet. Laat staan dat de toerist dit kent. Uit onderzoek blijkt dat die ons vooral kent van de bitterbal en het broodje kaas. Terwijl het ons toch echt niet ontbreekt aan geweldige chefs die fantastische dingen doen met het regionale product. Ik wil de krachten van de Nederlandse topchefs graag meer gebundeld zien en de Nederlandse gastronomie gezamenlijk internationaal uitdragen.”

MET DE HULP VAN MASSIMO BOTTURA?

Massimo Bottura is een aansprekend voorbeeld op het gebied van de ontwikkeling van een eigentijdse identiteit met behoud van culinair erfgoed. Juist deze chef naar Gastronomie te halen is een grote eer waarbij ik denk in de vorm van de‘ law of attraction’. Als we er onderling nog niet over uit zijn wat eigenlijk een Nederlandse culinaire identiteit is, is het wel eens goed om iemand van buitenaf te halen. Iemand met een flinke staat van dienst, die zegt: “Jullie hebben prachtige producten en mogelijkheden in handen.” Bottura had in eigen land het lef om te tornen aan één van de drie grootste heilige huisjes van Italië: voetbal, de Paus en het eten. Wat hij durfde gaf hem de hoon van zijn directe omgeving en collega’s. Door een vooraanstaand Italiaanse foodmagazine werd hij afgebrand. Maar mensen van buiten vonden het juist geweldig wat hij deed. Zij zagen een chef die de eetcultuur wist te vernieuwen mét behoud van het nationale en regionale product en met veel respect voor traditie en erfgoed. Hij promoot zijn regionale keuken, op een vernieuwende manier. Het werd gezien door Michelin en toen kwam de omslag.”

WELKE LES KUNNEN WE TREKKEN UIT DE DRIVE VAN BOTTURA?

“Wij missen een bepaalde samenhang om het culinaire imago te veranderen. We willen best, maar weten nog niet hoe of wat. We missen een stuk nationaal belang en denken vooral aan onze eigen identiteit. Dat is niet erg, maar het zou ook goed zijn om eens te kijken waar we uitkomen als we al die individuele opinies samen laten komen. Wat de identiteit is van de Nederlandse keuken is nog een hele discussie. Ik heb er mijn visie op maar ik ga hem niet zelf bepalen. Hopelijk kan ik een bijdrage leveren als auteur en culinaire verbinder door chefs te benaderen, de discussie aan te wakkeren en een platform te creëren. Een project starten om het project doe ik niet. Ik doorvoel het belang en de noodzaak dat Nederland een sterk culinair imago ontwikkelt. Ik hoor veel geluiden om me heen van mensen die zeggen: “Wij moeten ook naar iets toe als Nordic Cuisine.” Dat geluid heeft vooral te maken met het belang van ‘food tourism’. Tien jaar geleden had niemand gedacht dat de Scandinavische keuken zo’n vlucht zou nemen. Daar zit een campagne achter en omvat veel meer dan een chef die goed is en ontdekt wordt. Als Nederlander beginnen we in de min. We zijn te weinig trots op onze eetcultuur en kennen traditioneel een 6-jes cultuur; doe maar normaal. Gelijktijdig neemt de drang toe om uit te dragen dat we heel veel moois in huis hebben. Het wordt tijd om al het moois te bundelen.”

MASSIMO BOTTURA: AMBASSADEUR VAN DE NIEUWE GENERATIE MODERNE ITALIAANSE CHEFS

Bottura staat bekend om zijn variaties op traditionele Italiaanse culinaire gerechten. Zijn Tortellini Walking on Broth en Oops I Dropped The Lemon Tart zijn inmiddels overbekend. Zijn restaurant Osteria Francescana gelegen in een rustig straatje in Bottura’s geboorteplaats Modena, viert dit jaar haar 20-jarige bestaan. Zoals we wel vaker horen ontstond de liefde voor koken in oma’s keuken en was de huiselijke eettafel een grote leerschool. Na een onafgemaakte rechtenstudie ging de chef in spee in de leer bij grootheden als Georges Cogny, Alain Ducasse en Ferran Adrià.

Bottura gelooft sterk in de Italiaanse gastronomische tradities en werkt zoveel mogelijk met lokale producten maar ontwikkelde zich gelijktijdig tot expert op het gebied van de technische precisie en culinaire innovatie. Als antwoord op de vraag hoe je het zover schopt zegt de sterrenchef: “Blijf bescheiden, breng de opoffering en bezit een tomeloze energie om dag en nacht te werken. Jazeker, ook talent speelt een rol, maar is het minst belangrijk. Het is belangrijker om vooruit te willen en niet te blijven hangen in het alledaagse.” Kunst loopt als een rode draad door het leven en werk van Bottura: “Ik beschouw mezelf niet als kunstenaar. Ik ben een ambachtsman die gelooft dat kunst een diepe menselijke behoefte raakt. Van daaruit ontstaat de behoefte om te experimenten en de wil om creatief te zijn. Als chef leer je bepaalde technieken om het vak uit te oefenen. Op een zelfde manier is kunst een leermiddel om het traditionele denken en werken te doorbreken. De wereld van voedsel verandert. Veel van mijn collega’s ervaren dat er een verschuiving gaande is van het traditionele naar het belang van koken met een eigen identiteit en ziel.”

Op dinsdag 10 november betreedt Massimo Bottura, ambassadeur van de nieuwe generatie moderne chefs en de nummer 2 van de wereld op The World ‘s 50 Best Restaurants lijst van 2015 het Gastronomiepodium. Tevens is het mogelijk om Bottura’s kookboek ‘De Kunst van de Italiaanse Keuken’ (Engelse titel ‘Never Trust a Skinny Italian Chef’) door Massimo Bottura persoonlijk te laten signeren na de Masterclass én daarna in de stand van ‘De Wonderneming’, organisator van het Kookboek van het Jaar.