

Alie Doorten (49):

“Ik heb altijd leuke, maar drukke banen gehad. Mijn werk bracht me veel in het buitenland. Tijdens een reis naar Italië werd mijn interesse gewekt voor twee vervallen landhuizen in de Sabijnse heuvels, boven Rome, en ik besloot ze op te knappen. Op het terrein stond enkele olijfbomen. De eerste oogst, in 2004, was een aangename verrassing. Niet alleen was ik zelf onder de indruk van de smaak, maar ook vrienden, familie en relaties die ik een flesje had gestuurd, waren enthousiast. Eigenlijk geen wonder: olijfolie uit die streek staat sinds jaar en dag bekend om z'n goede kwaliteit - dat er weinig professionele leveranciers zijn, heeft niet zozeer te maken met vakkennis van de boeren, maar meer met een gebrek aan bedrijfsmatig inzicht. Die eerste oogst vervulde me met trots, het maakte het plaatje van het huis en de boomgaard compleet. Later kocht ik grond erbij en breidde ik de boomgaard uit. Ik begon me steeds meer te verdiepen in de techniek van de olijfolieproductie, las alles wat los en vast zat en praatte met plaatselijke boeren. Intussen voelde ik steeds sterker dat mijn baan als directeur van een groot advocatenkantoor me in persoonlijke zin niets meer bracht, me geen kansen tot ontplooiing meer bood. Enerzijds had ik veel vrijheid, anderzijds voelde ik me soms compleet geïsoleerd. Ik was 46 en dacht: het is nu of nooit. Heel rigoureus diende ik mijn ontslag in, en dat gaf me de ruimte om me volledig te richten op datgene wat mijn hart gestolen had: het produceren van olijfolie. Ik wist precies wat ik wilde: een uitzonderlijke olijfolie van de hoogste kwaliteit maken. Van meet af aan was ik overal zelf bij betrokken: het handmatig oogsten van de beste olijven, het verwerken, het zoeken naar de mooiste fles en het meest bijzondere etiket. Ik ging actief op zoek naar klanten. Geen groothandels, maar sterrenrestaurants en verfijnde delicatessenwinkels. De eerste keer dat ik mijn olie liet proeven aan een gerenommeerde chef-kok, hield ik m'n adem in, zo spannend vond ik het. De lovende reacties die ik kreeg, voelden als de ultieme erkenning. Inmiddels heeft San Mauro olijfolie de weg naar vele goede restaurants en winkels gevonden. Ik had niet durven dromen dat ik zoveel plezier zou hebben in het werk dat ik nu doe. Ik ervaar een enorm gevoel van vrijheid, ga nu voor mijn eigen agenda. Daar word ik heel blij van.”

Het productieproces van olijf naar olie met eigen ogen bekijken? Kijk op www.oliosanmauro.com