

SAMEN MET FRANTOIANI



Italiaanse passie op je bord

Guy Hendrickx koos met Frantoiani voor zijn ultieme droom: de beste artisanale olijfolie van lokale Italiaanse producenten naar jouw bord brengen. Hij laat zich daarbij leiden door zijn liefde voor Italië én passie voor pure smaken.

Als kind van tuinbouwers hielp Guy al van jongs af aan mee in de serre bij het sorteren van sla en tomaten: “De geur en smaak van die verse pure producten herinner ik me tot op vandaag.” Het is diezelfde authentieke puurheid die hem jaren later ook in Italië fascineert. “Ik hou van Italië en hun manier van leven, van de vibe in steden en de rust in bergstreken, van de vele tradities en feesten die gezamenlijk worden beleefd. En natuurlijk verloor ik mijn hart aan de Italiaanse keuken: ze werken er graag met seizoensgebonden streekproducten en de recentste olijfolie recht van bij de boer. Bovendien maken Italianen graag tijd om samen te tafelen.”



Met gepaste trots krijg ik ook altijd de olijfboomgaard of olijfpersinstallatie te zien. Daar word ik stil van: nederig tegenover zoveel traditie, respectvol bij zoveel passie voor een oprecht natuurlijk product en vol bewondering voor hoe zij dit met constante vernieuwing en eigentijdse technieken combineren. Zo ben ik een fiere ambassadeur geworden voor verschillende Italiaanse olijfboeren en hun olijfoliën.”

Met zorg geproefd

Het allerbelangrijkste aspect van de zoektocht is het uitgebreid degusteren en beoordelen van de oliën. Als olijfoliesommelier scherpt Guy zijn smaakzin voortdurend aan, onder meer door deel te nemen aan een internationaal erkend testpanel voor Italiaanse olijfolie. Als lid van dit panel beoordeelt hij olijfoliën nu objectief (en blind geproefd) op 14 punten. Daarnaast wordt steevast geproefd met combinatie met voeding in het achterhoofd. Op die manier én met extra aandacht voor de smaak kan Frantoiani de fijnste olijfoliën selecteren: zowel olie gemaakt uit één olijfvariëteit (monocultivars), als evenwichtige blends samengesteld uit verschillende olijfvariëteiten, telkens met een interessant lokaal terroir. Guy: “Ik kan je verzekeren: elke Italiaanse olijfolie die we selecteren is een ontdekkingsreis op zich.” Met zo'n zorgvuldig uitgekozen olijfolie van Frantoiani geniet je in je eigen keuken dus niet alleen van een exquisite smaak, maar ook van een uniek verhaal en een stukje Italiaanse levenskunst.

Artisanale topkwaliteit

Met Frantoiani vielen de puzzelstukjes eindelijk in elkaar: “Nu ga ik in Italië op zoek naar artisanale olijfoliën van topkwaliteit. Die proef ik uitgebreid voor ik ze naar België breng. Zo heb ik een verrassend rijk palet van authentieke smaken ontdekt, uit verschillende regio's met hun eigen specifieke terroir. Deze selecte olijfoliën presenteer ik via tastings, in de webshop en aan horeca & delicatessenwinkels.”

Hoe maakt Guy zijn selectie uit het gigantische aanbod olijfolie in Italië? “Eerst zoek ik excellente producenten van de belangrijkste olijfolievariëteiten. Daarna breng ik zo'n plaatselijke olijfboer of ‘frantoio’ een persoonlijk bezoek. Dat verloopt steevast hartelijk en enthousiast.

Benieuwd naar het bijzondere aanbod van Frantoiani? Op zoek naar het ideale cadeau voor fijnproevers of voor jezelf?

Shop nu op **Frantoiani.be** met **5% korting** (gratis verzending vanaf 79 euro).

Gebruik code **'LEKKER'** bij het afrekenen.

De korting is geldig tot 31/01/2023, zo kun je nog de nieuwe oogst in huis halen.

