

Det endte med en olivenlund...

Af Charlotte Sylvestersen, Milano



Liset Nylands italienske mand Pino høster oliven. Det foregår med en maskine, der blidt fjerner de modne oliven, der ikke må beskadiges inden presningen



Tre generationer med danske Tine og hendes toscanske mand Mario (tv) dyrker oliven på Villa Stabbia.

Rie Boberg havde ingen planer om at få jord under neglene, da hun i begyndelsen af 1970'erne studerede på Sorbonne i Paris. Men sådan stod der sort på hvidt i det computer-horoskop, hun en dag købte på Champs Élysées. I dag knokler Rie med jorden og dens frugter året rundt i olivenlunden omkring Bobergs hjem tæt ved Carrara i Toscana. For der fulgte en olivenlund med som en slags trøstepremie, da Rie og maleren Jørgen Boberg, der bl.a. er kendt for sit portræt af dronning Margrethe i 2000, skaffede en lokal ejendomsmægler af med et hus, som der ikke engang var en vej op til. Da Rie Boberg havde betragtet de forsømte træer i et års tid, begyndte et mindre olivenolie-eventyr. Hvert træ, gammelt og kroget og dækket i brombærbuske havde en egen personlighed - og så var Rie solgt. "At dyrke oliven er knaldhårdt arbejde," siger Rie og indrømmer, at den første strågule olie fra hendes oliven, nok ikke var vidunderlig for andre end hende selv. I dag har Rie Bobergs olie den rigtige grønne farve og har opnået EU-kvalitetsmærket DOP i Lucca-provinsen. Og nu giver hun sine erfaringer videre i en fremragende bog om olivenoliens interessante verden.



*Rie Boberg reddede
en olivenlund fra
undergang*

med den gode olivenolie er naturligvis et vigtigt kapitel. Men Rie Boberg er ikke den eneste danske kvinde, der til sin egen overraskelse er endt med at beskære oliventræer, håndplukke de modne frugter og se dem blive forvandlet til ekstrajomfru olivenolie.

Oliventræer drager

Der er åbenbart noget ved oliventræer, der drager så meget, at andre ambitioner og internationale karrierer mister deres tiltrækning. Mellem Lucca og Pistoia går geofysikeren Tine Pedersen rundt og holder øje med træer, der hér producerer biologisk ekstrajomfru olivenolie. Efter 20 år med jobs verden rundt i olieindustrien – altså den olie, vi fyrer med – flyttede hun, hendes italienske mand og de to små børn "hjem" til Toscana. Nu bor de i storfamilie sammen med både mandens familie, Tines mor og bror på Villa Stabbia, der også er agriturismo med udlejning af ferieboliger. Her produceres olivenolien i stor stil, og bag familiens egen presse står ægtefamilien Mario når det går løs umiddelbart efter plukningen.

Liset Nyland derimod er oprindeligt international kemiingeniør men lige nu er også hun i gang med at beskære sine oliventræer, der vokser i ly af Gran Sasso bjerget i den mellem-italienske region Abruzzo. I 2001 tog hun og manden seks måneders orlov fra deres jobs, og de har ingen planer om at flytte tilbage til udlandet.

- Jo, vi er skam blevet rigtige bønder, griner Liset som dog også arbejder som oversætter og webdesigner. Men bonde havde hun alligevel ikke regnet med at skulle være. Og Liset er berettiget stolt over, at hendes olie er udvalgt til at være med ved en prøvesmagning hos Slow Food i Danmark. Olien fra Nylands 300 oliventræer – der giver rigeligt med arbejde til to personer – endte tidligere hos familie og venner i løs vægt. Men den tid er slut nu. "Fra i år hælder vi på flasker, som så bliver solgt."

Interessen for den gode originale jomfruolivenolie er stigende, og moderne turister har naturligvis også "oliesøgning", smagning og besøg hos producenter med i feriekalenderen ved siden af de traditionelle vingårdsbesøg – og hos Rie, Tine og Liset foregår det altså på dansk.

www.rieboberg.it
www.villastabbia.it
www.sablanico.it

*Panoramaet bagved og
olivenlunden nedenfor Villa
Stabbias mange små huse
kan næsten ikke blive mere
toscansk*

I bogen "Olivenolie" fra Politikens Forlag fortæller hun, hvordan olien fremstilles og, ikke mindst om, hvordan man kan gennemskue en varedeklaration, så forbrugeren får den rigtige olie

med hjem fra supermarkedet. Olivenolie er både antik kulturhistorie og global verdenshandel og Rie har gjort det så godt, at bogen er indstillet til en international kokebogspræmie, for opskrifterne

