



# Cheese 2011: alle vormen van kaas

Van 16 tot en met 19 september was het Piemonte stadje Bra even het kaascentrum van de wereld. Want voor de achtste keer werd hier het tweejaarlijkse evenement 'Cheese' gehouden.

TEKST: BARBARA HART – FOTO'S: LYNNE DAFOE EN BARBARA HART

Cheese wordt georganiseerd door Slow Food. Deze organisatie, die ook zijn thuisbasis heeft in Bra, staat voor lekker, puur en eerlijk voedsel. Boerenkaas is natuurlijk een sprekend voorbeeld van een lekker, puur en eerlijk product. Cheese is in de loop der jaren uitgegroeid tot een zeer groot evenement met meer dan

150.000 bezoekers en deelname van 230 kaasmakerijen uit 50 landen. Overal in de stad vinden onderdelen van het festival plaats: kaasmarkten, proeverijen, presentaties, debatten, diners, boekpresentaties en zelfs concerten.

## Kaasmarkten

In het centrum van Bra worden twee kaas-

markten gehouden. Eén markt is volledig gewijd aan Italiaanse kaas. Daar vind je beroemde en ook minder bekende kazen uit heel Italië, zoals Parmigiano Reggiano, Mozzarella di Bufala en Robiola di Roccaverano. Veel kaas wordt door de producenten zelf verkocht. Zij geven toelichting bij de producten en beantwoorden vragen over de productiewijze.

Op de andere markt zijn kazen vanuit de hele wereld te proeven en te koop. Op deze markt stond Frankrijk dit jaar centraal met natuurlijk onder andere Comté, Camembert en Crottin de Chauvignol. Maar ook kazen van verder weg kwamen aan bod, bijvoorbeeld uit de Verenigde Staten. Op deze internationale markt zijn naast kaasproducenten ook veel kaashandelaren en kaastrijpers (affineurs) aanwezig, zoals Hervé Mons uit Frankrijk en L'Amuse uit Nederland.

## Bijzondere producten

Soms worden producten nog maar op zeer beperkte schaal geproduceerd, bijvoorbeeld omdat de productie veel tijd vergt en moeilijk rendabel te maken is. Deze bijzondere producten worden door Slow Food extra ondersteund door de oprichting van een presidium. Binnen een presidium werken producenten samen met vertegenwoordigers van Slow Food (over het algemeen vrijwilligers) om een bepaald product te promoten en de productie hiervan te ondersteunen.

In Bra was een hele straat gevuld met stands van de verschillende presidia op het gebied van kaas, melk en melkvee van over de hele wereld. Ook de Nederlandse presidia: Boeren Goudse Oplegkaas en Texelse Schapenkaas waren aanwezig.

## Smaakworkshops

Proeven staat centraal bij de 'Laboratorio del Gusto'. In totaal werden zo'n 35 van deze smaakworkshops georganiseerd in schoollokalen en kerken verspreid over Bra. Hier proef je, onder begeleiding van een deskundige en met uitleg van de producenten, verschillende kazen gecombineerd met wijn, bier of een andere drank. Tijdens deze workshops vindt er veel informatie-uitwisseling plaats tussen de producenten en de deelnemers. Van een taalbarrière hoeft geen sprake te zijn, want voor simultaanvertaling wordt gezorgd. De smaakworkshops worden georganiseerd rond thema's. Zo was er een workshop met kaas van 'De nieuwe generatie Italiaanse kaasmakers'. De jongste kaasmaker was een 17-jarige Bito-producent. Een andere, meer gastronomisch getinte workshop, ging over het Italiaanse taboe rond het combineren van vis en kaas. Cheffkok Luciano Zazzeri, eigenaar van een visrestaurant in Toscane, liet verschillende hapjes proeven waarin vis en kaas elkaar goed aanvullen. Nederlandse kaas kwam ruimschoots aan bod tijdens de workshop 'Nederlandse kazen gecombineerd met wijnen uit de sociale landbouw'. De Boeren Goudse Oplegkaas van de familie Captein, Texelse schapenkaas van Wezenspyk, biologisch-dynamische Goudse

kaas van De Hondspol en biologische blauwe geitenkazen van De Kruidenwei werden gecombineerd met biologische wijnen van zorgboerderijen uit Toscane en Catalonië. De wijn- en kaasmakers waren zelf aanwezig en konden een toelichting geven op hun producten. Er was veel animo voor deze workshop, de beschikbare kaarten waren ruim van tevoren uitverkocht. De deelnemers waren na afloop enthousiast over de kwaliteit van de geproefde producten en de geslaagde combinaties van kaas en wijn. Ook voor de deelnemende producenten was het een interessante en inspirerende ervaring.

## Inhoudelijke debatten

Naast markten en smaakworkshops zijn er tijdens Cheese ook presentaties en debatten over inhoudelijke thema's. Bijvoorbeeld over het classificeren van melk. Zo kan met moderne analysetechnieken onderscheid gemaakt worden tussen 'bergmelk' en 'dalmelk'. Met deze informatie kan het speciale karakter van bepaalde regionale (BOB of BGA) kazen beter worden beschermd en gecontroleerd. Bruno Martin, onderzoeker bij het INRA (Frankrijk), merkte op dat verschillen in melk invloed hebben op de consistentie, de geur en de smaak van kaas. Zeker bij grote, gerijpte kazen komt dit tot uiting. Maar, benadrukte Martin, de variabelen in het productieproces hebben meer invloed op de eigenschappen van de kaas dan de oorsprong van de melk. Wel kun je, door het juist toepassen van de technologie, de verschillen in de uitgangsmelk beter naar voren laten komen in de kaas. Om het karakter van een specifieke kaas uit een bepaald gebied te beschermen is naast de herkomstclassificatie van de melk ook een beschrijving van het productieproces noodzakelijk.

## Rauwe melk

Slow Food is tijdens Cheese een nieuwe campagne gestart over het recht om voor rauwe melk te kunnen kiezen. Dat wil zeggen, de consument moet kunnen kiezen om rauwe melk te kopen. Maar ook de producent moet ervoor kunnen kiezen om rauwe melk te gebruiken als grondstof voor de kaasbereiding. In verschillende landen is de productie van rauwmelkse kaas niet toegestaan of zijn de regels bijzonder strikt (Australië, Ierland, VS). Bij deze campagne hoort ook een website waarop veel informatie is verzameld: [www.slowfood.com/rawmilk](http://www.slowfood.com/rawmilk).

Barbara Hart is zuiveltechnoloog. Ze is eigenaar van technologisch en gastronomisch onderzoeksen adviesbureau Barlactica.



- 1 Smaakworkshop met jonge Italiaanse kaasmakers.
- 2 Ayla Groenweld van De Kruidenwei (r.) vertelt over haar kaas.
- 3 Overal in Bra vind je Cheese.

