

Olivenolie



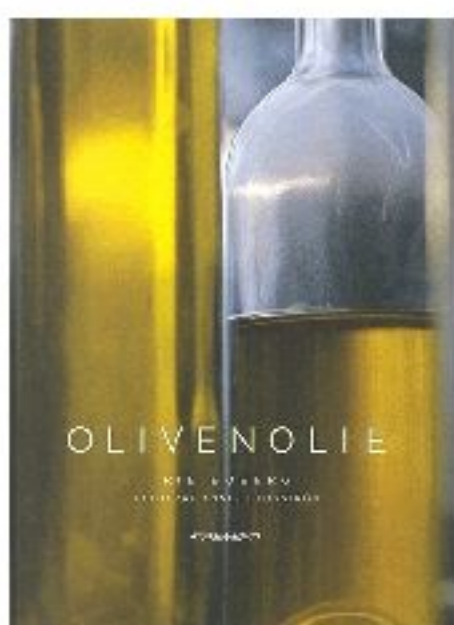
November 2007

Fire danske "bondekones" jomfruolivenolie

De danske oliven-kvinder:

Liset Nyland,
Tine Pedersen
Rie Boberg
Susanne Sørensen

[Rie Bobergs bog om olivenolie >>](#)



[Rie Boberg har også skrevet en bog om italienske oste >>](#)



Susanne og Rolf Sørensens "blonde" olivenolie



Artikel fra 2005

De har det til fælles at de er danske, at de er kvinder, at de tilfældigt endte med en olivenlund i Italien, og at de laver kvalitetsolie:

Liset er 35 år og bor i Loreto Aprutino, udenfor Pescara i regionen Abruzzo.

Liset er uddannet kemiingeniør og har sammen med sin mand, Pino, arbejdet flere år i den internationale olieindustri (altså den sorte).

I 2000 tog de orlov for at tilbringe noget tid med at istandsætte et hus på Pino's fødeegn i Italien. De vendte aldrig tilbage til jobbet.

Liset dyrker sin olivenlund sammen med sin mand. For at formindske udgifterne til fremmed arbejdskraft har de investeret i en såkaldt "scuotitore", dvs. en maskine der kan ryste de mindre grene.

Fordelen ved den er, at den ikke ødelægger frugtskindet sådan som de pneumatiske kamme godt kan gøre.

Den er lidt tung, så det er hendes mand der må stå for den del, mens Liset kæmmer de nederste grene og står for nettene.

På den måde kan de gøre arbejdet uden at skulle hyre hjælp udefra.

De får frugterne presset hos en oliemølle i Loreto, som har et kontinuert system og selv laver en rigtig god olie, der også har vundet "Ercole Oleari" for nogle år siden.

Olivenlunden plejes ifølge økologiske forskrifter mht. valg af sygdomsbekæmpelsesmidler og de gøder ikke.

De kunne godt få en økologisk certificering i løbet af 2 år, men betegner det blot som en ekstra udgift til noget, som i forvejen ikke giver overskud, og de vil hellere satse på en [DOP-certifikation >>](#). Af olivensorter har de Leccino og Dritta.

[Liset om vinen og gastronomien i Abruzzo >>](#)

Tine Pedersen er 40 år og uddannet geofysiker.

Hun bor i Villa Stabbia ved [Montecatini Terme >>](#).

Efter at have arbejdet over hele verden og dyrket karriere bestemte hun sig for at vende tilbage til sin italienske mand Mario's fædrene gård.

Hans forældre havde ikke mere kræfter til den store olivenlund og i de seneste år vidste de ikke rigtig hvad de skulle stille op med al olien.

Den blev hovedsageligt solgt til den lokale mølle.

Mario og Tine tog fat på at fælde og beskære de mange træer, de plantede nye og bedre kultivarer og ønskede at det hele skulle dyrkes økologisk.

Men den eneste økologiske oliemølle lå 2 timer væk, så de bestemte sig for at investere i deres egen.

Tine står for plukningen og salget og laver desuden mange aromatiske olier.

Dyrkningen af olivenlunden foregår efter økologiske principper, bl.a. sår de 4 forskellige slags ukrudt, som skal få jorden tilbage til sin naturlige balance efter mange års udsultning og 3 heste sørger for at "slå græsset".

Deres kultivarer er de typiske toskanske Moraiolo, Frantoio, Leccino og Pendolino.

Tine fortæller:

"Det første år hvor vi var her og jeg skulle plukke for første gang var jeg meget imponeret.

Mario og jeg gik på jorden og ordnede nettene og kasserne, og oppe i træerne var hans far (på daværende tidspunkt lige over 70), ham som hjælper os til daglig (dengang kun i slutningen af tresserne) og hans storebror (midt i 70'erne). Jeg tænkte hele tiden på "når jeg bliver stor, vil jeg også klatre i træer".

Tines olie har økologisk certifikat.

Rie Boberg kom til det nordlige Toscana allerede i 1980.

Hendes olivenlund havde ligget udyrket hen siden 2. verdenskrig, så der var nok at tage fat på.

I modsætning til Liset og Tine er Rie dansk gift, men hendes mand maleren [Jørgen Boberg >>](#) har endnu ikke været nede i bunden af hendes olivenlund.

Med andre ord er der ikke meget hjælp at hente hos ham, men mærkaten har han dog lavet.

I første omgang ryddede hun olivenlunden for tårnhøje brombærranker ved hjælp af et segl, senere blev hun mekaniseret med en buskrydder, men det skrætliggende terræn indbyder ikke ligefrem til mekanisering.

I stedet får hun hjælp af sin mor og sine venner, som troligt stiller op til høsten hvert år.

Frugterne høstes i hånden og bringes til oliemølleren så hurtigt som muligt.

Det har været svært at finde en god oliemølle i hendes område, men nu er det lykkedes en af hendes venner at få sin egen oliemølle, så nu kan kvalitetskriterierne få lov til at være enerådige.

Møllen er moderne og bruger det kontinuerlige system. Rie dyrker sin olivenlund økologisk, i stedet for at anvende sprøjtemidler bruger hun at høste så tidligt, at olivenfluen ikke har nået at gøre skade.

Gødningen foregår efter at en jordanalyse har fortalt, hvad terrænet har brug for.

Som Liset kunne hun opnå et certifikat som værende økologisk eller opnå et DOP certifikat, men det er for kostbart i forhold til produktionen.

Rie dyrker fortrinsvis en autokton kultivar, som det så fint hedder. Det vil sige at hun har en for området oprindelig sort, der hedder Quercetana, opkaldt efter en nærliggende landsby.

Denne oprindelige kultivar giver mere resistente planter, både overfor klima og overfor skadedyr.

Rie udgav i 2004 den meget roste bog ["Olivenolie" på Politikens forlag >>](#).

Susanne Sørensen er ligesom Rie dansk gift - selv om hendes mand eks-cykelrytteren Rolf har boet det meste af sit liv i Toscana.

Susanne og Rolf bor i Montecatini Alto mellem Lucca og Firenze, og Rolfs italienske kælenavn "Il biondo" - den blonde - har givet navn til olien.

På ejendommen har parret 300 oliventræer, der årligt giver omkring 650 liter olie. Deres "blonde" ekstra jomfru olivenolie kan købes i [Emmerys >>](#) butikker i Danmark.

(Susanne og Rolf Sørensen flyttede i 2007 retur til Danmark, red.)

[Retur til Italien i Danmark <<](#)

Artikler

[Olivenolie >>](#)

[Rie's bog om Olivenolie >>](#)

[Liset, olien og Abruzzos gastronomi var i Herning i april 2006 >>](#)

Links

[Liset - Casa Sablanico >>](#) ■■
[Tine - Villastabbia >>](#) ■■
[Rie Boberg >>](#) ■■
[Emmerys >>](#) ■■

Tine lejer også lejligheder ud på Villa Stabbia og Rie rådgiver ved hushandler, og er også rejseleder m.m.m.



[Jørgen Bobergs >>](#) etiket til Rie's jomfruolivenolie



Liset kæmmer grene i sin olivenlund



Tine og storfamilien i Villa Stabbia



Tre generationer på arbejde i Villa Stabbia