



XXXXXXXXXXXX
XXXX XXX XXX XXX XXX
XXXX XXXXXX.

De BAL SAMI CO *zusjes*

De Italiaanse zussen *Cristina* en *Silvia Crotti* veegden hun *modecarrière* van tafel om zichzelf opnieuw uit te vinden in de *GASTRONOMIE*. Nu maken ze mensen extatisch met hun *ambachtelijke* balsamicoazijn. En dat doen ze het liefst in hun eigen Noord-Italiaanse *PARADIJS*.

— INTERVIEW VANJA VAN DER LEEDEN, FOTOGRAFIE JEROEN NOORDZIJ



Xxxxxx xxxxx xxxxx
xxxx xxx xxx xxx xxx
xxxx xxxxxx.



‘Als je hier
komt, maak
je deel uit van
onze *wereld*.
DEEL je
met ons in de
schoonheid van
deze plek’

Xxxxxx xxxxx
xxxx xxx xxx xxx
xxxx xxxxxx.



Xxxxxxxxxxxxxx
xxxxxx xxx xxx xxx
xxxx xxxxxxxx

H

Het is zondag als ik de gezusters Cristina en Silvia Crotti spreek en iedere italofoon weet wat dat betekent: *il pranzo della domenica*, de uitgebreide lunch met de familie staat die dag centraal. Cristina (55) en Silvia (52) hebben net de heilige oerklassieker op uit deze regio: cappelletti in brodo di capone, gevulde pasta in kapoenbouillon, eigenhandig gemaakt door hun inmiddels drieëntachtigjarige moeder.

De gedistingeerde maar evenzo knuffelbare Crottizussen zijn de eigenaars van Il Borgo del Balsamico, een feeëriek, slow balsamico-oord in Albinea, een dorpje ingeklemd tussen Parma en Modena in het gastronomische hart van het Noord-Italiaanse Emilia-Romagna. Een plek waar culinaire traditie en natuur samenkomen, waar het landschap je zintuigen op scherp zet met de geur van wilde bloemen en wijnranken en voorbijschietende hazen. De borgo herbergt een balsamicomakerij, een stoere, steenrode familievilla en een bed and breakfast met gastenverblijven in historische panden uit begin 1800. Het geheel ligt verscholen in een weelderige tuin met buxushagen, beelden en palmen. Er zijn wijngaarden, de kippen leggen eieren met diepgele dooiers en in de acetaia, het azijnhuis waar de balsamicoazijn rijpt in gigantische eikenhouten vaten, kom je het dichtst bij deze eeuwenoude Italiaanse traditie.

Uit de hand gelopen hobby

Het is nog herfst tijdens het interview, het uitgelezen

seizoen om Italië te bezoeken vanwege het verkleuren van de natuur, het zachte herfstlicht en de milde temperaturen. Maar ook op culinair gebied is dit jaargetijde de jackpot. Het is de tijd van wilde paddenstoelen, nieuwe olijfolie en de druivenoogst voor wijn en balsamicoazijn. ‘De oogst was dit jaar al eerder, vanwege de extreme warmte,’ legt Silvia uit. ‘We zitten nu op de most te wachten, het onvergiste druivensap.’ Een spannend moment, want de most is de basis voor een nieuwe lading balsamicoazijn, die straks jaren zal rijpen op eikenhouten vaten. ‘Maar ook de lente is een schitterende periode om de borgo te bezoeken,’ raadt Cristina aan. ‘Dan ontluikt de natuur en komt de tuin weer tot leven’.

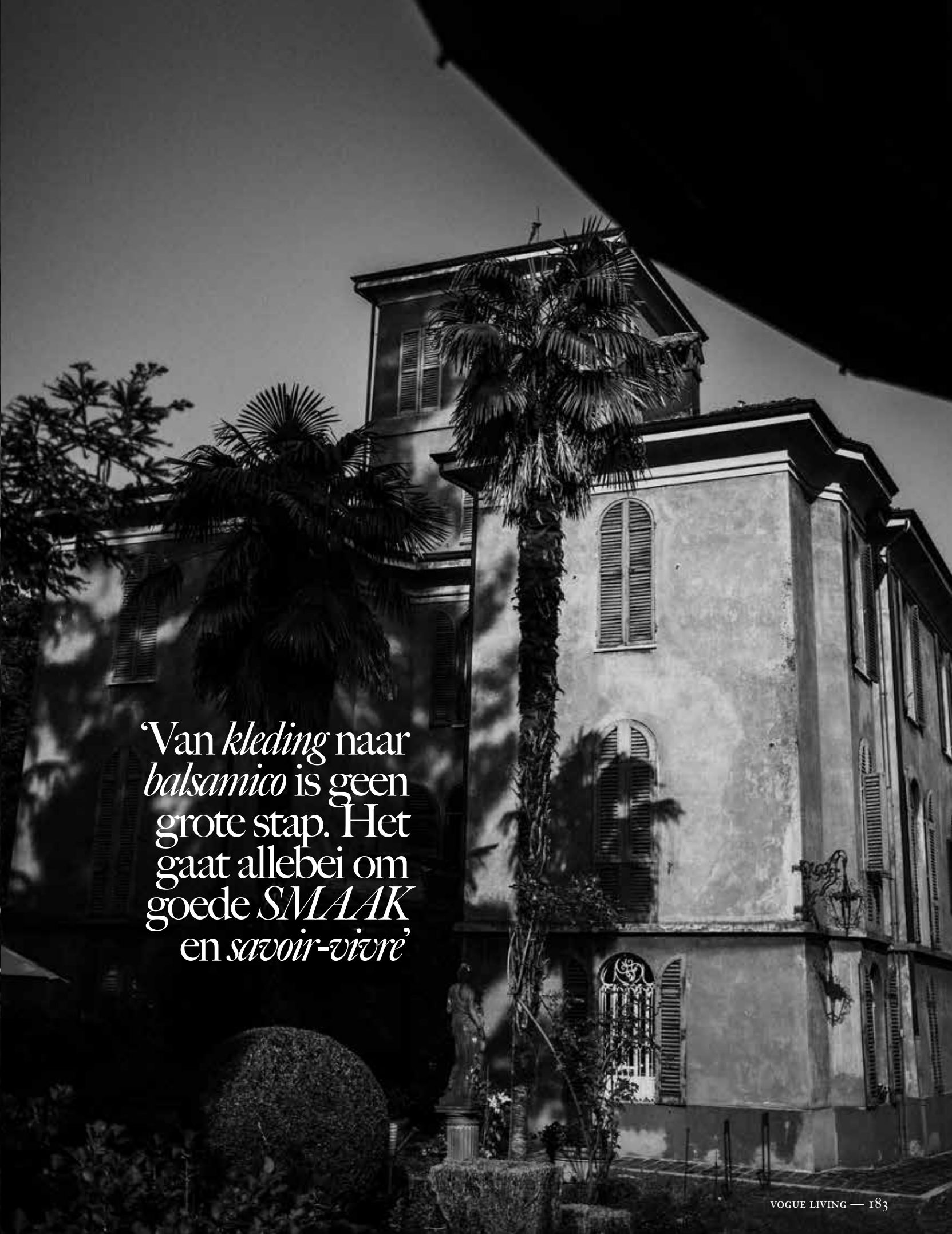
In tegenstelling tot andere balsamicofamilies, maken de Crotti’s niet al van generatie op generatie balsamicoazijn. ‘Onze familie zat voorheen in de mode, een vak waarin we altijd met veel passie hebben gewerkt,’ zegt Silvia. ‘Van pakweg de jaren zeventig tot negentig beleefde de mode haar glorie dagen. Het was de tijd van grote ontwerpers en van vele ambachtelijke, gepassioneerde bedrijfjes.’ Na het jaar 2000 worden de kleinere modehuizen opgeslokt door een handjevol grote firma’s. De hele aanpak van het vak wordt anders en dat zet papa Crotti ertoe aan zijn bedrijf te verkopen. Cristina en Silvia zien het niet zitten om het over te nemen en besluiten in plaats daarvan werk te maken van hun vaders hobby. Hij verzamelt dan al jaren oude balsamicovaten, die hij aankoopt van vooraanstaande families uit de regio. Silvia: ‘Het waren inmiddels een stuk of honderd vaten. →

‘We zitten niet aan *zee* of in de
BERGEN. Je moet wel een
bepaald *idee* hebben van je
VAKANTIE om hier te belanden’

Xxxxxx xxxxx xxxxx
xxxx xxx xxx xxx xxx
xxxx xxxxxx.



Xxxxxx xxxxx xxxxx
xxxx xxx xxx xxx xxx
xxxx xxxxxx.



‘Van *kleding* naar
balsamico is geen
grote stap. Het
gaat allebei om
goede *SMAAK*
en *savoir-vivre*’



Xxxxxx xxxxx
xxxx xxx xxx xxx
xxxx xxxxxx.



Zonder een van
de twee zussen
zou de *borgo*
SIMPELWEG
de *borgo* niet zijn



*In de acetaia, het azijnbuis
waar de balsamicoazijn rijpt
in gigantische eikenbouden
vaten, kom je het dichtst bij
de eeuwenoude Italiaanse
traditie.*

In 2004 hebben we besloten van die uit de hand gelopen hobby een bedrijf te maken.'

Met open blik en toewijding

Balsamicoazijn wordt zo de tabula rasa van een nieuwe carrière. Silvia: 'Met een open blik en veel onderzoek en toewijding zijn we dit nieuwe avontuur begonnen.' Van kleding naar balsamico, is dat niet een enorme stap? 'Ja en nee. Uiteraard gaat het om een ander product, maar er zijn ook veel overeenkomsten,' vindt Silvia. 'We houden ons nog altijd bezig met kwaliteit en esthetiek, met goede smaak en savoir-vivre.' Mode en eten hebben meer gemeen dan je denkt, en dat weten de Italiaanse zussen goed te benadrukken.

Op het moment dat ze de balsamicowereld betreden, bestaat deze vooral uit stoffige boerenbedrijven met een dito benadering. Niet dat daar iets mis mee is, benadrukken ze, maar de manier waarop balsamicoazijn benaderd wordt is tot dan toe wel altijd hetzelfde. 'Hoe ouder hoe beter' was altijd het adagium. De ouderwetse verpakking was daar ook op gericht. Met hun ervaring met stoffen en kleuren pakken Christina en Sylvia het anders aan. De balsamicoazijn maken ze uiteraard volgens traditionele regels, maar ze kleden hem op geheel eigen wijze aan. Daarbij focussen ze niet op die eeuwige rijping, maar op kleurrijke verpakkingen die corresponderen met de verschillende smaken en gebruiken. De flessen zien er meer uit als een luxe parfum dan een condiment voor in de keuken. Cristina: 'We hebben de regels gebroken en een revolutie teweeggebracht. Iets wat heel natuurlijk ging, want het zit ons gewoon in het bloed.'

Balsamicomurw

Relatief laat van carrière wisselen is spannend. En dan blijkt het ook niet bepaald het uitgelezen moment voor een switch. Cristina: 'Je zou zelfs kunnen spreken van een balsamicocrisis toen wij erin stapten'. We hebben het over een periode waarin de markt overspoeld werd

door industrieel gemaakte balsamicoazijn. Met als gevolg overvloedig geklieder met inferieure balsamico – wie herinnert zich niet die eeuwige strepen? En dus zijn winkeliers en inkopers inmiddels sceptisch, balsamicomurw zelfs. Cristina: 'Ze hadden er hun buik van vol en wilden ons verhaal niet aanhoren. *'No, basta balsamico!'*

Toch lukt het de zussen. Want hun twaalf jaar gerijpte, traditionele balsamicoazijn is echt even andere koek. Dit complexe zwarte goud heeft niets te maken met de balsamicosuikerstroop met allerlei toevoegingen uit de supermarkt. De kwaliteit van de balsamico van de Crotti's blijft niet onopgemerkt. Ze winnen prijzen en de krant *La Repubblica* selecteert ze in 2015 als een van de honderd meest geliefde merken. Vorig jaar stonden ze in de top 20 van dagblad *Corriere della Sera*, over vrouwen die het gemaakt hebben in de culinaire wereld – niet alleen in Italië, maar wereldwijd. Cristina: 'Die erkenning was heel belangrijk voor ons, het geeft ons het gevoel dat we de juiste keuze hebben gemaakt met onze overstap.'

Kamers met karakter

Sinds een aantal jaar hebben ze de balsamicomakerij uitgebreid met gastenverblijven. Die bevinden zich aan de binnenplaats van de borgo, het hart van het complex. De verschillende kamers en het appartement zijn een oase van esthetiek die de persoonlijkheid van de zussen reflecteert. 'Ik heb de kamers precies zo ingericht als ik ze zelf zou willen aantreffen,' zegt Cristina, die nogal veeleisend is als ze op reis gaat. 'Ik hou niet van grote hotels en wil altijd in echt iets bijzonders logeren.'

Elk verblijf van de B&B geeft een inkijkje in het modeverleden van de familie. Antieke meubels zijn gecombineerd met vintage stukken, moderne kunst en ingelijste modeschetsen. Aan de muren hangen oude campagne-posters en in de toegangshal naar het appartement – met open haard – staan twee kasten met een zeldzame collectie *Vogue's* van de afgelopen vijftig jaar. De kamers hebben originele houten vloeren, elegante →

'We hebben de regels gebroken en een **REVOLUTIE** teweeggebracht. Het zit ons gewoon in het *bloed*'





Xxxxxx xxxxx
xxxx xxx xxx xxx
xxxx xxxxxx.



‘Je kunt spreken van een
balsamicocrisis toen wij erin
stapten, de *KWALITEIT* was
zo inferieur. *No, basta balsamico!*’



Хорошо видно, как
этот стиль был
очень важен.



Хорошо, когда можно
жить в доме, который
сам говорит тебе, что
ты дома.





Xxxxxx xxxxx xxxxx
xxxx xxx xxx xxx xxx
xxxx xxxxxx.

spitsboogramen die zicht bieden op de tuin en badkamers met Venetiaans pleisterwerk.

Onzichtbaar lijntje

Zo'n bijzondere plek spreekt ook een dito publiek aan. Cristina: 'We trekken een speciaal soort mensen, want we zitten niet aan zee of in de bergen. Je moet wel een bepaald idee hebben van je vakantie om hier te belanden.' Wil je net als de zussen leven volgens het ritme van de natuur, heb je een bovenmatige interesse in tuinen en planten, ben je een gourmand en heb je een zwak voor alles wat mooi en van uitmuntende kwaliteit is, dan ben je hier aan het juiste adres. 'Als je hier komt, maak je deel uit van onze wereld. Deel je met ons in de schoonheid van deze plek,' vult Cristina aan. Zo ontstaat een onzichtbaar lijntje met hun gasten. Een lijntje dat blijft groeien, want voor iedere tevreden gast komen er vijf terug.

Het werk gaat altijd door, ook in het weekend helpen Cristina en Silvia mee met het verzorgen van het ontbijt voor de gasten. Het menselijke contact maakt het werk meer dan de moeite waard. 'Er is niks leukers dan het vertroetelen van andermans smaakpapillen en te zien dat onze gasten in extase raken van onze balsamico,' roept Silvia zichtbaar verrukt. 'Het is echt een product dat je begrijpt als je het proeft'. Ze laten dan ook geen mogelijkheid voorbijgaan om dat te doen. Van balsamicoazijn in pompoenrisotto tot balsamicoazijn bij het ontbijt; een zachtgekookt ei met een drup balsamico is verbluffend lekker.

Gevulde pasta, gevulde perzik

De zussen zijn overal bij betrokken en zitten voortdurend op elkaars lip. Maar doordat hun rollen zo verschillend zijn, hebben ze doorgaans weinig last van elkaar. De taken zijn handig verdeeld aan de hand van hun karakters. De verlegen Silvia: 'Ik heb een heel solide karakter, ik ben praktisch en volg alles met nummers, van de productie tot de certificaten en de financiën.' Cristina is de lichtvoetige creatief. Zij doet de communicatie en onderhoudt het contact met de klanten en het

buitenland. 'Daar zou ik totaal niet toe in staat zijn,' geeft Silvia toe, die zichzelf een stijve Steenbok vindt. Cristina: 'Nee, maar jij staat stevig in je schoenen en dat houdt mij weer met beide benen op de grond. Dat heb ik als luchttype en Weegschaal echt nodig.'

Stel dat ze de liefde voor elkaar zouden moeten uitdrukken in een gerecht? Cristina, zonder aarzeling: 'Cappelletti. Omdat dat het belangrijkste en meest traditionele gerecht van Reggio Emilia is, de basis van deze streek. Een substantieel en aardend gerecht bovendien. Dat is waar Silvia voor mij voor staat.' Silvia: 'Ik zou gevulde perziken met cacao en amaretti voor Cristina maken, een dessert met een bijzondere smaak'. Cristina: 'Toen Silvia die perziken eens aan onze gasten serveerde heb ik haar uitgeoeterd.' Uitgeoeterd? 'Niks bijzonders, in Italië kunnen de gemoederen nu eenmaal oplopen in de keuken.' Silvia: 'Niet omdat ze er niet van houdt hè, integendeel. Ze vindt ze juist goddelijk, maar de aparte smaak is niet voor iedereen.' Cristina was bang dat de gasten de perziken niet zouden waarderen. Silvia: 'En ze had gelijk, ze lieten ze liggen.' Sindsdien maakt Silvia de gevulde perziken exclusief voor haar zus.

Niet groot, wel gastvrij

De symbiose van de zussen maakt Il Borgo del Balsamico tot een uniek paradijs. Zonder een van de twee zou het wel kunnen voortbestaan, maar het zou de identiteit aantasten. De borgo zou simpelweg de borgo niet meer zijn. Gelukkig zijn de Crotti's geenszins van plan om te stoppen. Het bedrijf is nog jong en de aimabele zussen hebben nog van alles in petto. Zo willen ze hun marktaandeel vergroten, hoewel ze begrijpen dat je niet extreem groot kunt worden met een ambachtelijk product met een lange rijping. Silvia: 'Anders kun je de kwaliteit niet waarborgen.' Cristina: 'We willen vooral een maatstaf voor goede balsamicoazijn zijn. En het is onze droom om mensen uit de kunstwereld, schrijvers, musici en andere gevoelige zielen die deze plek weten te waarderen, te mogen ontvangen. Silvia: 'Ik word echt blij als ik onze gasten en klanten zie genieten. Dat is ons doel: zo veel mogelijk mensen gelukkig maken met onze balsamicoazijn.' —

'Er is niks *LEUKERS* dan het *vertroetelen* van andermans smaakpapillen'



LOVE IN THE KITCHEN

De BALSAMICO *zusjes*

De Italiaanse zussen *Cristina* en *Silvia Crotti* veegden hun *modecarrière* van tafel om zichzelf opnieuw uit te vinden in de *GASTRONOMIE*. Nu maken ze mensen extatisch met hun *ambachtelijke* balsamicoazijn. En dat doen ze het liefst in hun eigen Noord-Italiaanse *PARADIJS*.

— INTERVIEW VANJA VAN DER LEEDEN, FOTOGRAFIE JEROEN NOORDZIJ

XXXXXXXXXXXX
XXXX XXX XXX XXX XXX
XXXX XXXXXX.



DE BALSAMICO ZUSJES

De Italiaanse zussen *Cristina* en *Silvia Crotti* veeqden hun *modecarrière* van tafel om zichzelf opnieuw uit te vinden in de *GASTRONOMIE*. Nu maken ze mensen extatisch met hun *ambachtelijke* balsamicoazijn. En dat doen ze het liefst in hun eigen Noord-Italiaanse *PARADIJS*.

— INTERVIEW VANJA VAN DER LEEDEN,
FOTOGRAFIE JEROEN NOORDZIJ

Xxxxxx xxxxx xxxxx
xxxx xxx xxx xxx xxx
xxxx xxxxxx.