



Prima, vond hij, maar dan wel op zijn manier. Om te beginnen besloot hij de olijfoliefabriek op ingrijpende wijze te moderniseren. Zo ontwierp José voornoemde olijflukmachine én verzoon hij een geheel nieuwe productiewijze voor olijfolie. Zijn motto: techniek en traditie gaan prima samen.

Venijnig bijsmaakje

Normaal gesproken, volgens de traditionele methode, duurt het persen van olijfolie zo'n anderhalve dag. Dat is eigenlijk te lang. Want in die anderhalve dag kan bederf optreden en daardoor krijgt de olie een venijnig bijsmaakje: de reden dat sommige mensen olijfolie liever laten voor wat het is. Die tijd krijgt José Valderrama's olijfolie niet. Hij wist het hele proces namelijk te verkorten tot 45 minuten! Wie dat proces in levende lijve aanschouwt, kan zijn ogen dan ook nauwelijks geloven. Tractors vol verse olijven worden de fabriek binnengereden. Daarop worden de bittere vruchten gewassen, tot moes gestampt en vervolgens niet geperst, maar juist met hoge snelheid gecentrifugeerd: om de rauwe olie te scheiden van de olijvenpulp. Resultaat: krap drie kwartier later stroomt verse olijfolie uit de machine. Zo zuiver dat je hem letterlijk kan drinken.

Romig en troebel

Toch werd José Valderrama een beetje zenuwachtig toen hij, het was eind 2002, zijn 'nieuwe olie' voor het eerst proefde. "Ik schrok omdat de olie een zachte, ronde smaak had", vertelt hij. "Spanjaarden houden juist van olie met een uitgesproken smaak. Ik dacht dat het geen succes zou worden." José Valderrama is een man van weinig woorden. Dat hoeft ook niet, want zijn nieuwe olie werd al snel een hit. Daar hield hij niet eens wat voor te doen. De olie werd namelijk ontdekt door topkoks. Zij waren



verrukt van de zeldzame combinatie van een fluweelzachte, volle smaak zonder een bittere nabrander. Het verschil met 'normale' olie is zelfs duidelijk zichtbaar: Valderrama is dik, romig en troebel. Vooral geschikt voor salades, pasta's en sauzen.

Nederlandse topkoks

Over smaak valt natuurlijk te twisten. Toch is het op zijn minst opvallend hoe Valderrama in korte tijd naam maakte onder Nederlandse topkoks. In veel toprestaurants staat de olie inmiddels prominent op het aanrecht. Superkok Cees Helder van Parkheuvel (Rotterdam, 3 Michelin-sterren) schrijft in zijn nieuwste kookboek zelfs 10 (!) pagina's over wat hij noemt 'onmisbare olie'. Helder gebruikt het in gerechten als 'aardappel-mousseline met risotto van inktvis' en 'tartaar van tonijn met ansjovistapenade en eierdooiermousseline'.



Maar het kan ook véél simpeler, en dat weet niemand beter dan José Valderrama 'himself': neem gewoon een stuk vers brood en doop het diep in het olie. "Brood, olijfolie en tomaat: een eeuwenoude Spaanse ontbijt-traditie. Makkelijk, lekker en gezond", zegt Valderrama. Zo begint hij dan ook stevast zijn dag alvorens hij vertrekt naar zijn hightech olijfoliefabriek. Want bij José Valderrama gaan techniek en traditie prima samen.

Valderrama is verkrijgbaar in vijf soorten bij groothandels (o.m. Hanos, Ven en ISPC) en zo'n 600 speciaalzaken als delicatessenzaken, kaaswinkels, keurslagers, visspecialisten en traiteurs. Vanaf € 5,95 per fles. Info/verkoopadressen: www.valderrama.nl.



Liquid gold: Valderrama's olive oil

It is a monster. This machine swallows entire olive trees. In one day, it does the work of approximately a hundred olive pickers. The designer of this monstrous machine is José Valderrama, the offspring of a traditional family business of Spanish olive oil producers in the Córdoba area dating back to 1853. He decided to radically modernise the olive oil factory. Therefore José designed the above-mentioned olive picking machine and he invented an entirely new method for the production of olive oil. Normally, the pressing of olive oil takes about a day and a half. José Valderrama's olive oil is not allowed that amount of time. In fact he has reduced the entire process down to 45 minutes! The bitter fruits are washed, mashed to a pulp and subsequently not pressed but actually centrifuged at a high speed: to separate the raw oil from the olive pulp. The result: barely 45 minutes later, fresh



olive oil pours from the machine. So pure that you can literally drink it. However, José Valderrama did get somewhat nervous when, in late 2002, he tasted his 'new olive oil' for the first time. "It gave me something of a shock because the oil had a smooth, round flavour", he says "Whereas Spaniards are partial to an oil with a more explicit taste. I did not think it would be a success." José Valderrama is a man of few words. Nor does he need them, because his new oil soon became a hit, without him having to do anything about it. It so happened that top chefs discovered his oil. They were delighted by the rare combination of a velvety smooth, full flavour without any bitter aftertaste. The difference from 'normal' oil is even clearly visible: Valderrama is thick, creamy and cloudy. Especially suitable for salads, pastas and sauces.



Recept

Koningskrab met olijfolie-emulsie en komkommergelei

Jerry Bastiaan is chef-de-cuisine van restaurant Karel V te Utrecht. Na eerder gewerkt te hebben bij toprestaurants als La Rive en Vossius, verdiende Bastiaan bij Karel V zijn eerste eigen Michelin-ster. Bastiaan: "Voor mij is de Valderrama olijfolie zo bijzonder omdat door het moderne en zeer snelle productieproces de pure smaak van de olij behouden blijft. Dat geeft mijn gerechten kracht en beleving. Dit eenvoudige recept wordt gemaakt met Valderrama's Arbequina olie."

Ingrediënten voor 6 personen:

Komkommergelei:
> 2 komkommers
> 1/2 zakje agar-agar

Olijfolie-emulsie:
> 2 gekookte (4 min.) eieren
> 50 gram sherryazijn
> 250 gram Valderrama Arbequina olijfolie

> 300 gram krabvlees van de koningskrab
> 100 gram komkommerbrunoise (= fijn gesneden blokjes)
> Eikenbladsla, frisée, postelein, dragon

Bereidingswijze:

Voor de komkommergelei: haal de komkommerschillen door de sapcentrifuge tot je zo'n halve liter sap hebt. Breng dit sap aan de kook en voeg de agar-agar toe. Giet vervolgens een dun laagje op een geolied plateau en laat het afkoelen. Als de gelei koud is: in 6 repen snijden van 10 bij 15 cm.

Voor de olijfolie-emulsie: mix alle ingrediënten in een mengbeker met een staafmixer tot een emulsie ontstaat. Op smaak brengen met zout en peper.

Maak de krab en de komkommerbrunoise aan met wat olijfolie-emulsie en gesneden dragon. Rol dit in een plakje komkommergelei. Leg het rolletje op een koud bord met wat met olie aangemaakte salade.

Meer recepten: www.karelv.nl