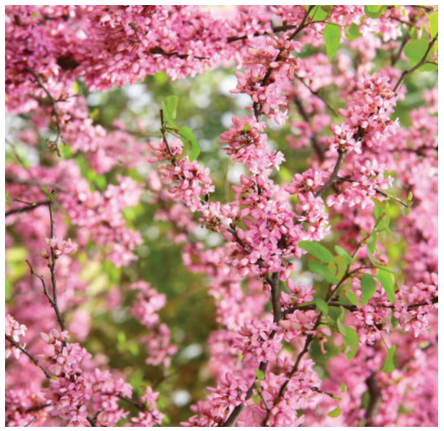
Het paradijs als voortuin

Schrijfster Sophie van der Stap bezocht haar oude vriend Sebastiano, die zijn enervverende leven in de Londense city verliet en zich vestigde op een stuk familiegrond op het Italiaanse platteland.

At errunt, sequi samusda eperum vendis nis eum idebis vera num rat mi, seque ratur as voluptio cusae, Apis sunt as ut eic tem et repudia ecaborum que optiam id ut re nissequi rendae corum doluption cuptatem. Ut doluptaque mo bearcitiis utat. Ur aspe nonectaquo est maioris derumet, que cu At errunt, sequi samusda eperum vendis nis eum idebis vera num rat mi, seque rat.



Hier is alles te vinden wat je nodig hebt. Hier ben je rijk op de juiste manier.

Ik hoor vogels, trippelende voetjes (een hond?) over een stenen vloer, een brommende maaimachine in de verte. Dit klinkt niet als de stad. Die heerlijke seconden van ontwaken en niet meer precies weten waar je bent. Het moment tussen dag en nacht, dromen en werkelijkheid, thuis en weg.
En dan weet ik het weer. Vertrekken van een druk vliegveld, aankomen in een broeierig warm Napels, rijden over een kronkelende kustweg die met de bocht groener wordt, langs bomen vol citroenen die wachten om geplukt te worden. En dan Sebastiano, die charmante Italiaan met dat zijden sjaaltje om zijn hals en alle ingrediënten voor een goede maaltijd in de achterbak, die - alweer jaren geleden - op een zondag op mijn Londense voordeur aanklopte en met een zwaar Italiaans accent vroeg: *'Hello I'm Sebastiano, are you ready for a nice day?'*
A nice day. Dat was het. Tien jaar later weet hij nog precies welk gerecht hij die dag voor me klaarmaakte, in de keuken van zijn vrienden. Een houtsnip. Eten, als ik aan Sebastiano denk, denk ik aan eten. Ik bracht slechts een zomer in Londen door, de stad waar hij als bankier en ondernemer de helft van zijn leven doorbracht, zijn dagen afwisselend tussen Londens *inner crowd* en de wilde natuur van Devon. Er waren feestjes, heel veel feestjes. Hij nam me overal mee naartoe. Van lunches bij museumdirecteuren tot vis- en kampeerdagen bij het kampvuur in Hampshire.

Maar nu rijdt Sebastiano op z'n tractor over de landweggetjes van San Fantino, het land van zijn voorouders, dat al sinds de zeventiende eeuw in de familie is, het land waar hij als klein jongetje al zijn zomers doorbracht, het land met de rijkste biodiversiteit van Europa, 30 hectare land waarvoor zijn vader hem op zijn sterfbed vroeg het goed te verzorgen. Al dat land...
Zes jaar geleden gaf hij gehoor aan de wens van zijn vader en ging hij terug naar San Fantino. Alles wat hij er deed was werken. Werken, werken, werken.
De overwoekerde wijngaarden die al twintig jaar niet meer verzorgd werden, het onkruid dat overal wortel schoot, landweggetjes die niet meer begaanbaar waren. Er moesten kamers voor gasten komen, een zwembad, een kippenhok, een terrein waar zijn varken zou kunnen rondrennen, ezels, fruitbomen, graanvelden en er moest bovenal een nieuwe wijngaard geplant worden. Een wijngaard waarover Sebastiano nu praat zoals mijn vriendinnen over hun kroost en waaraan hij minstens zoveel aandacht geeft als zij aan hun kinderen. Ondertussen, ergens op de weg van eeuwige vrijgezel tot ontspannen boer en landheer had hij ineens geen moeite meer om uit bed te komen, wende hij aan de stilte en verdween zijn frustratie. Stress maakte ruimte voor rust, vragen voor antwoorden, of in elk geval... er waren steeds minder vragen.
Drie jaar geleden kwam ik hier voor het eerst. Er was al veel gebeurd maar de kippen wilden nog wel eens ontsnappen, het varkentje was er nog niet en de gastenkamers en het zwembad waren tekeningen op papier. En nu is het er. Allemaal. Vanaf het terras kijk ik om me heen. De zee, de bergen, de wijngaard, de glooiende velden, zijn trouwe hond Baikal die erdoorheen snuffelt, de kerk boven op de top van de berg die 's avonds zo mooi verlicht is. *On top of the world.*

Half acht. De zon schijnt hard mijn kamer in. Aan de andere kant van het raam glinstert de zee, liggen de bergen onbewogen. Een troostrijk plaatje.
Geen snelle auto's, geen snelle wegen, geen creditcards, geen modeboetieks, geen volle terrassen. Wel Fiatjes in alle kleuren, kronkelende bergpaadjes en kustwegen, citroenen die naar citroenen ruiken, bankjes vol met oude mannen.
Voorthobbelend door de omgeving krijg je een gevoel van vergetelheid, alsof dit stukje aarde uit de gretige klauwen van corrupte Italiaanse politici en maffia is ontsnapt. Ze hebben elkaar niet nodig, de inwoners van dit gebied en de buitenwereld, ze hebben alles zelf: land, dieren, gewassen, een dorpsstraat waar alles te vinden is, een bankje in de zon, de zee, de bergen. Rijk, op de juiste manier. Rijk omdat ook jij de buitenwereld niet meer nodig hebt. De rijkdom reikt zo ver als het uitzicht: tussen het terras waar ik de slaap uit mijn ogen wrijf en de bergen aan de horizon liggen glooiende groene velden in een dichtbegroeide vallei vol met maïs, gerst, groenten, fruitbomen en voedzame kruiden. Daar waar het landschap naar beneden duikt ligt de eerste wijngaard; de wijn hebben we gisteren gedronken. Daar ergens onderaan die wijnheuvel rent Olivia, een varkentje, heen en weer, houden de ezels het gras bij, lopen kippen. Maar mijn ogen worden steeds naar de zee getrokken, die glinsterende plas aan de voet van de bergen.
En dat is dan je voortuin.
Ergens over dat land zie ik Sebastiano heen en weer lopen, rijden, bezig zijn.
Ik maak me snel klaar om naar beneden te gaan. Er is nog zoveel te doen. Ik bedoel, er is altijd iets te doen. Ik zou naar de artisjokken kunnen lopen en kijken of ik ze vanavond al voor de salade kan gebruiken, of ik zou wilde kruiden kunnen plukken, wellicht nieuwe ontdekken en invriezen, citroenen schillen voor de limoncello, de wijngaarden bevrijden van overwoekerend onkruid, het varken te eten geven, de ezels verplaatsen en zoals Sebastiano zegt: *'And much more...'* >

De boerderij San Fantino in het dorp San Giovanni a Piro ligt in de prachtige streek Silento, ten zuiden van Napels, op de wreef van de Italiaanse laars. De estate beschikt over een guesthouse met zeven kamers, gevestigd in een eeuwenoude boerderij. Behalve logies en maaltijden is er ook een divers cursusaanbod zoals yogaweken en kooklessen. Voor meer informatie: *www.sanfantino.com*

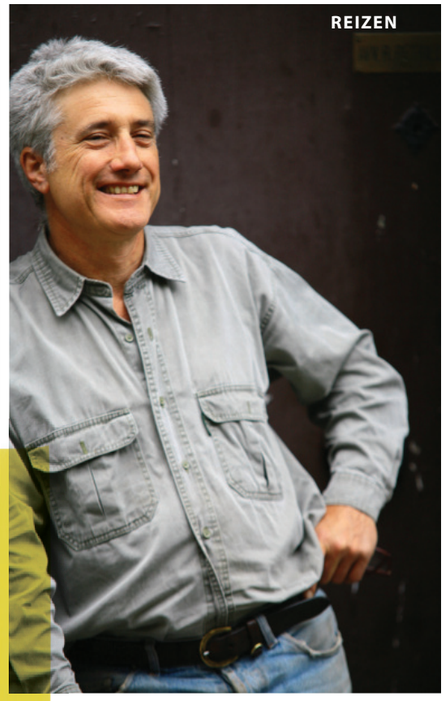
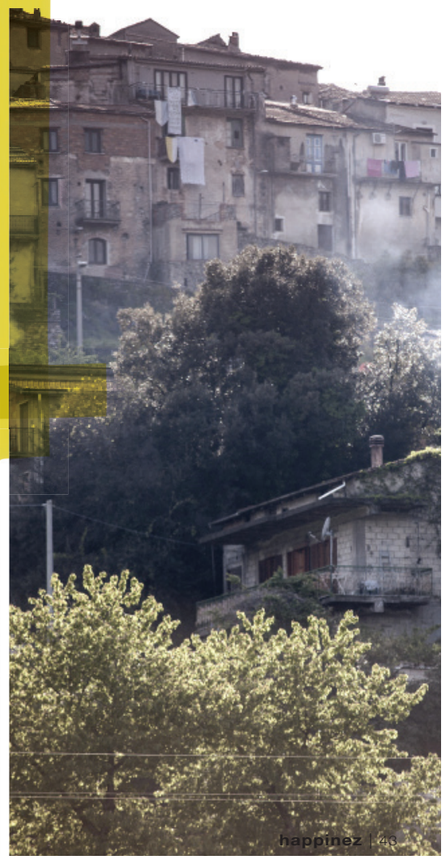
Stress maakte ruimte voor rust, vragen voor antwoorden, of in elk geval... ze waren er steeds minder.

> Ik zou hier de hele dag bezig kunnen zijn met, ja, wat is het eigenlijk? Eten om te leven of leven om te eten? En misschien dat ik dan net als Sebastiano steeds minder vragen stel over de jaren die voorbijgaan, over die enkele gebeurtenissen die in mijn vlees gebrand staan en die ik daarom overal mee naartoe draag en de koers van mijn gedachten bepalen.
Ik kijk naar Sebastiano, druk in de weer op het land. Hij is veranderd. Slanker, bruiner, en bovenal: stiller. Ik vraag me af waar de Sebastiano uit Londen gebleven is. Ik heb besloten om hier het ritme van mijn Italiaanse vriend te volgen. Dat ritme behelst de hele dag: vroeg opstaan, zien wat er moet gebeuren op het land, en vooral: werken. Er is het principe van alles gebruiken en er is het principe van niks verloren laten gaan. Hier gelden beide. Als we bij Olivia aankomen rent ze enthousiast langs het hek. Soms moet hij haar zoeken, zo groot is het terrein waar ze haar dagen doorbrengt. Het liefste hangt ze rond bij de rivier. Olivia, een roze varkentje van drie maanden oud, komt van een boerderij waar tien varkens samen tien vierkante meter deelden - ze heeft er nu 3000 alleen voor haarzelf. Olivia zal volgende winter door een nieuw biggetje vervangen worden. Toch heb ik geen medelijden met haar. Sebastiano houdt van zijn dieren, verzorgt ze goed en liefdevol.

Ver van de financiële wereld die hem zo had uitgeput, bouwt Sebastiano stilletjes aan zijn eigen zelfvoorzienende wereld, een wereld waarin de maaltijd op je bord, de wijn in je glas en het hout waarop je zit van je eigen land komt. De plek waar hij kan zeggen: aandelen, overconsumptie en onrecht zijn dáár... ik ben hier. Als de dag voorbij is ontdek ik dat mijn gedachten er de hele dag niet waren. Het land heeft niet alleen sporen achtergelaten in zijn geesteshouding, zijn *etat d'esprit*. Sinds Sebastiano van leven is veranderd, is hij tien kilo afgevallen. Natuurlijk, veel meer beweging en een ander dieet, maar toch, ook toen hij het zware werk uitbesteedde en hij zich meer ging bekommeren om de logistieke taken vanachter een bureau, bleef hij afvallen. Met een knoop in de maag, en de herinnering aan een vader die op jonge leeftijd gestorven was aan kanker, liet hij zich van top tot teen checken.
Er was niks aan de hand, ergo: hij was zelfs nog nooit zo gezond bevonden.
Het duurde even voordat een plantenexpert die maanden later over zijn land liep hem het antwoord aanreikte: al die heilzame wilde kruiden die hij sinds zijn komst elke dag in een verse soep verwerkt voor de middagmaaltijd.
We gaan de soep bij elkaar plukken. De kruiden die we op het land verzamelen zijn dezelfde kruiden die Sebastiano de eerste jaren verwoed probeerde klein te krijgen, omdat zijn maïs en groenten geen kans kregen vrij te groeien en ademen. Totdat die kenner hem erop wees dat sommige van deze kruiden heel voedzaam zijn. Bijvoorbeeld de plant van de alfalfa, die door een Frans bedrijf worden verwerkt tot pillen voor ondervoede mensen in derdewereldlanden. Sebastiano herkent ze nu allemaal, geeft mij de Engelse, Latijnse of Italiaanse namen. De mand is snel vol met zo'n vijftien verschillende kruidensoorten. In de soep gaan drie verschillende bonen, witte bonen, bruine bonen, kikkererwten die een nacht hebben liggen weken. Daar gaan de stugge kruiden bij (distels) en een ui. Seb brengt het aan de kook, pureert het, gooit er gierst bij en dan de rest van de kruiden. Geen bouillonblokje, niks. Toch heeft de soep een heel sterke en intense smaak. De kruiden zijn zacht, soms krokant, zoutig.

Het gerammel van pannen, de geur van knoflook, wijn, muziek. In de keuken wordt ons laatste avondmaal voorbereid. Het eerste wat daar opvalt is de maat van het fornuis, van de ijskast en van de vriezer. Een vriezer die vol zit met proviand zoals eerder geplukte kruiden, groenten. Vanavond maakt Seb een oud-Italiaans gerecht: pizzoccheri met kool, boekweitpasta en pecorino.
We eten buiten, onder de sterren. Ik heb nog één kans om mijn vriend uit London aan de tand te voelen. Wat heeft dit land hem gebracht? Hoe heeft het hem veranderd? Maar als ik naar hem kijk, in zijn eigen paradijs, snap ik het allemaal. Wat heb je in Londen te zoeken als je hier alles hebt? Sebastiano wilde terug naar hoe de wereld bedoeld is, terug naar de aarde, naar een leven waarin je gebruikt wat je nodig hebt en niet veel meer. En ook een wereld waarin je voor jezelf mag en kan denken en niet door allerlei opgelegde regels beperkt wordt in je doen en laten. Waar je je gordel afdoet als je de berg oprijdt zodat je lekker mee kunt deinen in de bochten, waar je hond niet aanlijnt, maar vrij naast je laat lopen.
En dan valt het stil. De wijn is op, de borden zijn leeg, Baikal ligt aan mijn voeten te snurken. We lachen om de zes lantaarnlichten in het hoger gelegen dorp die Sebastiano gisteren tijdens het middagslaapje van de buurtbewoners vanaf een laddertje zwart gespoten heeft. Hij vond de lichtvervuiling te groot. Geluk is zo fragiel, maar in deze wereld die Sebastiano zelf heeft geschapen, en die maar zo weinig van de grote buitenwereld nodig heeft, is het bijna tastbaar aanwezig.

TEKST **SOPHIE VAN DER STAP**
FOTOGRAFIE **HAROLD PEREIRA**



At errunt, sequi samusda eperum vendis nis eum idebis vera num rat mi, seque ratur as voluptio cusae, Apis sunt as ut eic tem et repudia ecaborum que optiam id ut re nissequi rendae corum doluption cuptatem. Ut doluptaque mo bearcitiis utat. Ur aspe nonectaquo est maioris derumet, que cu At errunt, sequi samusda eperum vendis nis eum idebis