

## Voedsel is geen accessoire, of zo!

Interview met Fabio Antonini, chef restaurant Pianeta Terra

Met Halloween serveerde hij kraai in een uitverkocht restaurant, hij bakt dagelijks vers brood van eigen desem en zijn gasten maken geen schijn van kans om het etablissement te verlaten zonder dat ze het verhaal achter alle producten hebben gehoord. Het was dan ook geen toeval dat Fabio Antonini zijn restaurant negentien jaar geleden naar Moeder Aarde vernoemde: Pianeta Terra.

Tekst: Ulrike Schmidt

Portretfoto: Paul Rotheroe

'Thuis is: waar je je het meest comfortabel voelt. Als mensen hier komen dan wil ik dat ze zich gelijk op hun gemak voelen en aan het eind van de avond zeggen: ik heb hier zo lekker gegeten, ik voel me thuis.' Dat zegt Fabio Antonini, eigenaar en Slow Food chef van biologisch restaurant Pianeta Terra dat sinds negentien jaar in hartje Amsterdam huist. 'Maar', voegt hij er snel aan toe, 'ik wil ook dat ze vertrekken met iets extra's; dat ze weten wat ze hebben gegeten en waar het vandaan komt en dat ze iets hebben ervaren.' Voor die ervaring zorgt Fabio iedere avond weer opnieuw samen met zijn oude basisschoolvriend Raul Mini, compagnon en zaalmanager, en zijn Italiaanse vrouw Laura, sommelier.



### Nooit gedacht dat ik ooit kok zou worden

'Op mijn 18<sup>e</sup> vertrok ik uit Rome.' Nieuwsgierigheid dreef hem als eerste naar – jawel - Amsterdam, waar hij zich een paar maanden vermaakte. Toen volgde Londen. 'Als jonge vent had ik al gauw geld nodig. Ik kon koken, dus ging ik koken.' Fabio is een ambachtsman, hij heeft leren koken door te kijken, te proeven en te doen. Hij heeft zijn voelsprietten altijd uit. "La mamma" in Rome had een kruidenierszaak en zijn tante een visrestaurant. Hij heeft de geuren en smaken van dichtbij opgesnoven en geproefd. 'Toen had ik nooit gedacht dat ik kok zou worden!'. Hij moet er zelf een beetje om lachen. Hij was een jonge hond en wilde wat zien van de wereld. Na Londen volgde Parijs. Hij kon overal wel terecht voor een baantje als

kok, en anders wel als ober. Vanuit Parijs kwam hij weer eens naar Amsterdam, voor een weekendje. Daar bleef het niet bij; dit jaar is het dertig jaar. Hoeveel weekenden zijn dat?

### Koken is een reis

'Nadat ik een tijdje in Amsterdam had gewerkt, kreeg ik steeds vaker de vraag naar mijn diploma's als ik ergens solliciteerde. Op mijn 23<sup>e</sup> besloot ik daarom om toch maar de horecaschool te doen. Ik had al ervaring, dus ik was in drie jaar klaar in plaats van in vijf jaar. Het was ook een soort bewijs voor mezelf.' Hoe heeft hij zijn smaak ontwikkeld? 'Een deel is natuurlijk "imprint", de vorming in je jonge jaren, wat je van thuis hebt meegekregen. En verder laat ik me inspireren door alles om me heen, ik houd van andere culturen. Ik probeer onbevangen te zijn en ontvankelijk voor nieuwe indrukken. Overal waar ik kom, loop ik bijvoorbeeld over de markt, ik proef altijd alles, praat met lokale boeren. Natuurlijk vind ik niet alles lekker, maar je neemt altijd iets mee naar huis: een smaak, een ervaring. Het leven is voor mij een reis, en koken dus ook.'



### Culinaire signatuur

'Ik kook heel veel met de producten uit de presidia van Slow Food. En ik gebruik alles, van kop tot kont, ook als ik met groente kook. Elk deel moet lekker worden.' In de loop der jaren heeft hij een solide netwerk aan duurzame leveranciers opgebouwd. Voor vis vertrouwt hij bijvoorbeeld blind op de vangst van de Goede Vissers, zelf heeft hij een bescheiden moestuin bij het Westerpark. 'En verder werk ik met heel veel kleine leveranciers. Twintig jaar geleden spendeerde ik de meeste tijd aan het scouten van biologische producenten. Nu komen ze ook naar mij toe. Ik ben niet zo moeilijk naar mijn leveranciers toe. Ik hoef hun kwaliteit en werkwijze niet iedere keer te controleren, ik kan ze blind vertrouwen. Daarom vind ik het ook prima als ik eens wat anders geleverd krijg dan ik heb besteld. Dan worden we in de keuken extra creatief en ik leg met liefde aan mijn gasten uit waarom er snoekbaars op hun bord ligt in plaats van zeebaars, bij wijze van spreken.'

Natuurlijk kookt Fabio ook met een aantal Italiaanse producten uit de Ark van de Smaak. Zo heeft hij een zwak voor sommige rauwe hammen en kazen. 'Oh, neem bijvoorbeeld de Robiola di Roccaverano', roept hij verlekkerd. 'Dat is een gebiedje in Asti waar ze van de melk van maar vijftig tot honderd geiten een fantastische kaas maken. Fascinerend.' En ook zijn olijfolie komt uit Italië: de Intosso uit de Abruzzes. 'En ik ben gek op balsamico. Maar dat komt misschien ook omdat mijn vrouw Laura uit Modena komt.' Met de traditie zit het wel goed. Voor de wereldse touch en de uitdaging zoekt Fabio zelf steeds weer het avontuur op. Een van zijn nieuwste projecten is de samenwerking met de 'Keuken van het ongewenste

dier'. Zo heeft hij al een keer zwaan geserveerd. En met Halloween stond er kraai op het menu. 'Dat was een beetje een grap, maar binnen heel korte tijd waren we uitverkocht. Toen was ik wel trots op onszelf, en op ons publiek. Zo mooi dat mijn gasten mij zo vertrouwen!' Je hoort ze denken: "Als Fabio het maakt, dan wordt het wel lekker."

### **In de winter groeien er geen aubergines**

'Als kok in de stad kijk ik hoe de mensen leven en eten. Hoe is hun relatie met eten? Die is nu totaal anders dan toen ik begon. Mensen roepen nu heel makkelijk: "Ik heb geen tijd om te koken". Ze hebben wel twee uur de tijd voor hun sociale media, maar niet een kwartiertje om eten klaar te maken. Veel mensen hebben ook geen idee van de seizoenen. Er komen hier regelmatig gasten die zich in de winter verbazen dat wij, als Italiaans restaurant, geen aubergine of tomaat op de kaart hebben staan. Dan zeg ik: "Kijk eens buiten, zie je ergens aubergines? Mensen hebben geen idee waar ons voedsel vandaan komt. Het lijkt wel een accessoire!"

En dat terwijl voedsel zo belangrijk is om gezond te blijven. In feite zijn wij de 'missing link' tussen de boeren en de consumenten. Die rol neem ik serieus. Mensen moeten van mij weten waar alles vandaan komt wat ze hier op hun bord krijgen, van welke leverancier, waar die boert en hoe groot zijn akker is. Ze kunnen er morgen naartoe, als ze willen. Vaste klanten maken er al grapjes over. Zo van "Nee, vandaag niet Fabio, we weten het. We willen gewoon lekker eten". Maar ik móet, ik kan het ze niet níet vertellen!

### **Duurzaamheid is een serieus onderwerp**

'Ik ben bijna negentien jaar geleden heel bewust gestart met een honderd procent biologisch restaurant. Ik geloof dat deze werkwijze, met respect voor de natuur, de enige duurzame is.' En hij bedoelt duurzaam als in "geproduceerd of verkregen op een manier die het milieu en de natuur zo min mogelijk belast". 'We gebruiken nu van alles teveel: zuurstof, water, olie, en we schaden de natuur te veel. De prijs die we daarvoor betalen staat niet op de bon van de supermarkt. Duurzaamheid is een heel serieus onderwerp! Maar het wordt te pas en te onpas verkeerd gebruikt. Ik vind het belangrijk om een maatschappij te creëren die toekomst heeft. Als je duurzaam wilt boeren, heb je een moeilijk leven. Maar als de boer stopt met werken, dan heeft mijn werk geen enkele zin meer. Daarom zijn de boeren voor mij de echte helden.' Het komt uit zijn tenen.

### **Fabio Antonini in het kort**

Rome of Amsterdam: Amsterdam

Favoriet culinair seizoen: herfst

Keuken of gasten: keuken

Zwak voor: alles wat onder de grond groeit

Je mag hem wakker maken voor: super verse octopus, sepia of inktvis

Favoriete Nederlandse product uit de Ark van de Smaak: alles van de Goede Vissers

Vlees of groente: na lang aarzelen...groente. Want groente bepaalt de kleur op het bord en de complexiteit van de smaak