

SINT-TRUIDEN

Christa Grossiels en Eddy Plasguy gaven eind jaren '90 hun job als thuisverpleger op en volgden hun dromen en passie naar het Andalusische dorp Almonte. Daar geraakten ze in de ban van de Spaanse olijfolie. Vandaag produceren ze hun eigen olijfolie Del Cetino en behalen jaar na jaar goud op de meest gerenommeerde olijfoliewedstrijd ter wereld: de New York International Olive Oil Competition.

DIRK SELIS

Het onwaarschijnlijke verhaal van Eddy Plasguy (61) en Christa Grossiels (60) neemt een start eind jaren negentig. Beiden waren nog volop actief als verantwoordelijke voor een dienst thuisverpleging in Vilvoorde. «Puur uit interesse heb ik in de jaren daarvoor een Master in Antropologie gevolgd aan de KU Leuven», vertelt Eddy Plasguy. «Ik richtte me op een populaire processie die georganiseerd werd binnen de Spaanse gemeenschap in Vilvoorde ter ere van de Virgen del Rocío. Mijn achtjarig onderzoek bracht me tot het Andalusische dorpje Almonte in de provincie Huelva.»

Complex

«Ondertussen geraakten we meer en meer ingeburgerd in de streek, maar het pendelen tussen België en Spanje werd

Een Belg die olijven kweekt en die zich bovendien de moeite wil getroosten om twee jaar dagschool te volgen op universitair niveau, vonden ze zo intrigerend dat ze mij toelieten tot de opleiding

EDDY PLASGUY

knap lastig», gaat Christa verder. «We kochten er na een poosje een huis en plantten er wat olijfbomen. In 2014 besloten we definitief te kappen met thuisverpleging en kwam er meer tijd vrij om ons te verdiepen in onze nieuwe passie: het telen van olijven en de productie van olijfolie. De eerste oogsten werden geplukt en verwerkt in de lokale coöperatieve maar al snel bleek dat dit niet de mogelijkheid bood voor een eigen product. Anderzijds werd ook duidelijk dat het installeren van een eigen pers niet alleen een zeer dure aanleg is, maar ook zeer specifieke

«Spanjaarden stonden paf van onze olijfolie»



Limburgers Christa Grossiels en Eddy Plasguy verkopen hun Spaanse olijfolie vanaf nu ook in België. Foto RV

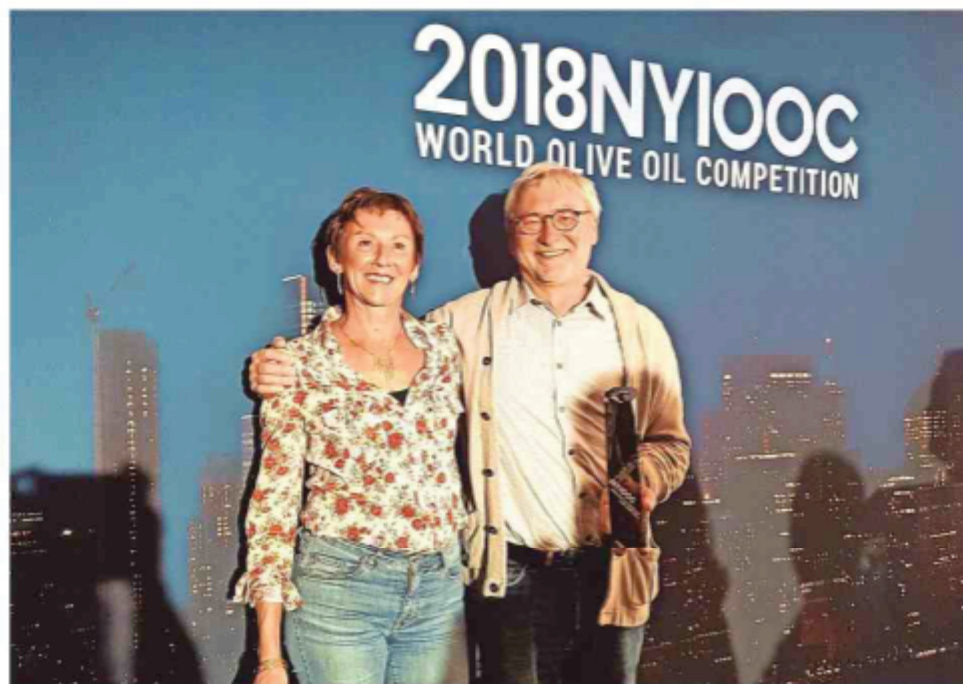
kennis vereist. Het telen van olijven, het deskundig oogsten en het persen bleken dus veel complexer dan gedacht. Een grondige kennis van zowel de olijventeelt als de productie van olijfolie drong zich dus spontaan op.»

Universiteit van Cordoba

Na wat lezen en studeren ontdekte Eddy dat er een specifieke Master aangeboden werd door de Universiteit van Cordoba in samenwerking met het Instituto de la Grasa, het Spaanse kenniscentrum dat zich specialiseert in wetenschappelijk onderzoek naar olijfolie. De interesse was gewekt. «Het tweejarig internationaal programma richt zich evenwel tot landbouwingenieurs en staat wereldwijd bekend als een referentie binnen dit domein. Maar de combinatie van een Belg die olijven kweekt en die zich bovendien de moeite wil getroosten om twee jaar dagschool te volgen op universitair niveau, was voor het selectiecomité zo intrigerend dat ze mij toelieten tot de opleiding», gaat Plasguy verder. «De twee intensieve studie jaren werden in 2016 afgesloten met een 'Maxima cum Laude'. En ik bleef als doctoraatsstudent verbonden aan het Instituto de la Grasa.»

Del Cetino

«De betekenis van dit instituut kan moeilijk overschat worden. Het omvat niet alleen gespecialiseerde laboratoria waar meer dan 100 onderzoekers werkzaam zijn, maar het beschikt ook over een 'state of the art'-perserij waar op beperkte schaal olijfolie geproduceerd wordt», vertelt Eddy. «Als onderzoeker kreeg ik de mogelijkheid om de olijven van Del Cetino daar te laten persen. Naast de meest optimale omstandigheden qua materiaal, know-how en hygiëne kon ik bovendien ook gebruik maken van de be-



In de prijzen in New York, op de meest gerenommeerde wedstrijd: de NYIOOC, ofte New York International Olive Oil Competition. Foto RV

staande labo-installaties om de evolutie van de vruchten op te volgen en onder andere het meest optimale plukmoment te bepalen.»

New York, New York

«In 2017 trokken we onze stoute schoenen aan en stuurden we onze olie in naar de belangrijkste internationale olijfoliewedstrijd die ook openstaat voor kleine producenten. Deze wedstrijd (NYIOOC – New York International Olive Oil Competition) heeft gemiddeld een 1.000-tal inzendingen, afkomstig uit alle olijfolieproducerende landen. De jury bestaat uit de meest gerenommeerde proevers uit een tiental landen. Onze inzending van de Picual variëteit behaalde, tot onze grote verbazing, goud in zijn specifieke categorie. De Spanjaarden stonden paf, en onze dorpsgenoten waren bijzonder

fier. Al hoorden we hier en daar onze Spaanse vrienden mompelen: 'Wat weten ze nu in New York van olijfolie', maar toen we een jaar later ook in Córdoba goud behaalden, verstomde de laatste kritische stem», lacht Christa.

Olijfboomgaard in Sint-Truiden?

Ondertussen zijn onze wereldburgers ook Limburgers geworden. Christa, geboren en getogen in Sint-Truiden, en Eddy vonden als bij toeval in Sint-Truiden het huis van hun dromen en besloten dan ook om hier te komen wonen. «We gaan de verkoop van onze olijfolie nu vanuit Sint-Truiden organiseren. Het is niet meteen onze winkel, maar ik ben ervan overtuigd dat ons dat ook gaat lukken. Ik denk er trouwens meer en meer aan om ook hier een olijfboomgaard op te starten. Maar dat is dan weer een ander verhaal», besluit Eddy.