

Italië land van my hart

'n Ruk gelede het ek en vriendin Marike Hollander ná agt donker maande in Londen met blink oë en bleek bene op 'n Italiaanse avontuur vertrek. Hier is ons storie.
Deur Catharina Robbertze

Ek klou om lewe en dood toe die bakkie om die soveelste draai skiet om ons by die laaste wingerd van die dag af te laai. Vandag sien ek nie die Fiats en die Vespas wat te na aan ons verbyjaag nie en ek hoor nie al die toeters nie. Vandag probeer ek die afgelope ses weke in perspektief plaas.

Ses weke van hard werk, warm son, vuil hande en baie leer. Ses weke waarin ek en Marike beste vriendinne geword het; waarin ons die ware Italië beleef het en 'n stukkie hemel op aarde ontdek het.

Die begeerte om Europa te sien kom van kleins af. Ek wou al die mooi prentjies self sien, maar nie net as toeris nie. Ek wou weet hoe leef die mense, eet wat hulle eet, doen wat hulle doen.

Die belofte van heerlike kos en wyn en pragtige landskappe het Italië na die beste beginpunt laat lyk. Weens 'n gebrek aan fondse het ons besluit om vir die dak oor ons kop en die kos op ons bord te werk sodat ons 'n bietjie langer kan bly en meer kan ervaar.

Die organisasie Worldwide Opportunities on Organic Farms (Wwoof) het ons met organiese plase in Italië in verbinding gebring en so die geleentheid gegee om Italianers te ontmoet en vir ses weke die ware Italië te beleef.

Die eerste drie weke het ons op 'n plaas in die Abruzzo-streek, oos van Rome, gewoon, gewerk, geleef en gesukkel. Die plasie was klein en die gastehuis was die hoofbron van inkomste. Die eienaars, Luca Gianotti en Fabiana Mapelli, was gasvry en het ons baie tuis laat voel.

Luca is 'n staggids en organiseer begeleide of onbegeleide staptoere in die Apennynne - waar die plaas geleë is. Hulle het vier donkies waarvan twee, Nino en Eva, saam met die gaste kan gaan stap en hul bagasie deur die berge dra.

Hier het ons alles gedoen wat maar op 'n plaas gedoen moet word: gras sny, onkruid uitroei, 'n sloot grawe om die reënwater weg van die huis te lei, die donkiekamp en hoenderhok skoonmaak, die platform voor die pizza-oond regmaak en die badkamer verf.

Jou gasheer is veronderstel om jou die omgewing te wys en Luca en Fabiana het baie moeite gedoen om ons na die omliggende dorpies te neem. Die dorpies klou soos apies teen die hang van die berg en het hul ontstaan te danke aan die skaapwagters wat heeljaar in die berge gebly het om na hul skape om te sien.

Augustus op die Italiaanse platteland is feestyd, want al die kinders en kleinkinders wat die platteland vir stede verruil het, kom vir die somervakansie huis toe. Oral

word *sagras* gehou, waar hulle volgens 'n tema eet en tot in die vroeë oggendure dans in kuier. So 'n gevoel van samehorigheid het ek nog nie beleef nie.

Op Sondae trek die mans van die dorp, die kinders en 'n paar vroue op die piazza saam. Die mans drink bier in die skaduwee, die kinders hardloop rond en die vroue gesels. Diegene wat ver bly, ry met hul fietse soontoe, maak nie saak hoe oud hulle is nie.

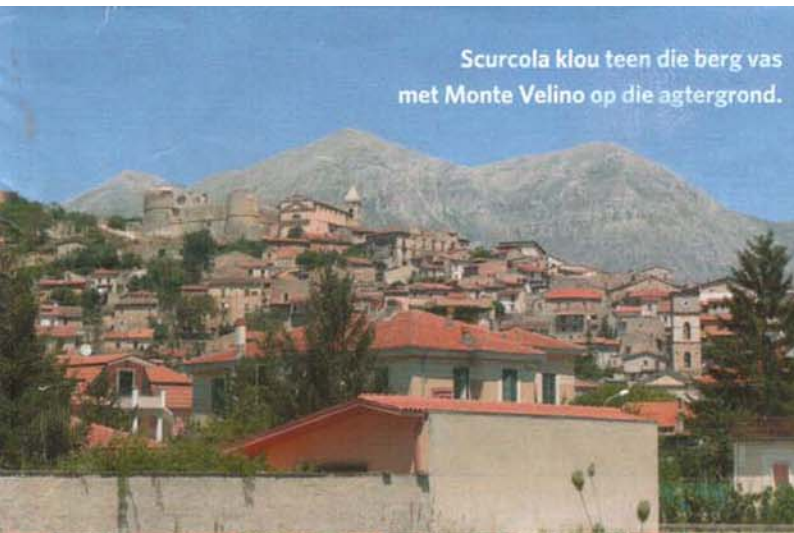
Die siësta-tradisie word slaafs gevolg en elke dag om eenuur maak al die kroë en winkels toe en die mense verdwyn soos groot spelde vir 'n middagslapie.

Op die kop drie-uur kruip almal weer uit hul gate uit en gaan aan asof niks gebeur het nie - net teen 'n stadiger pas as voor siësta. Daar is minder mans in die piazza en amper geen vroue en kinders nie, maar die bittereinders gaan net voort waar hulle opgehou het.

Die werk was nie kinderspeletjies nie. Ek het dikwels gewonder hoekom ek so gekla het as ek vakansies op ons familieplaas 'n werkie moes doen, maar nou doen ek dit vrywillig net omdat dit in Italië is.

Luca en Fabiana is vegetariërs en ons twee Suid-Afrikaanse vleisetters het gewonder hoe ons drie weke lank sonder vleis gaan klaarkom. Maar danksy hul kookvernuf het ons vleis nie eens gemis nie.

Op die volgende plaas het die oorvloed



Scurcola klou teen die berg vas met Monte Velino op die agtergrond.



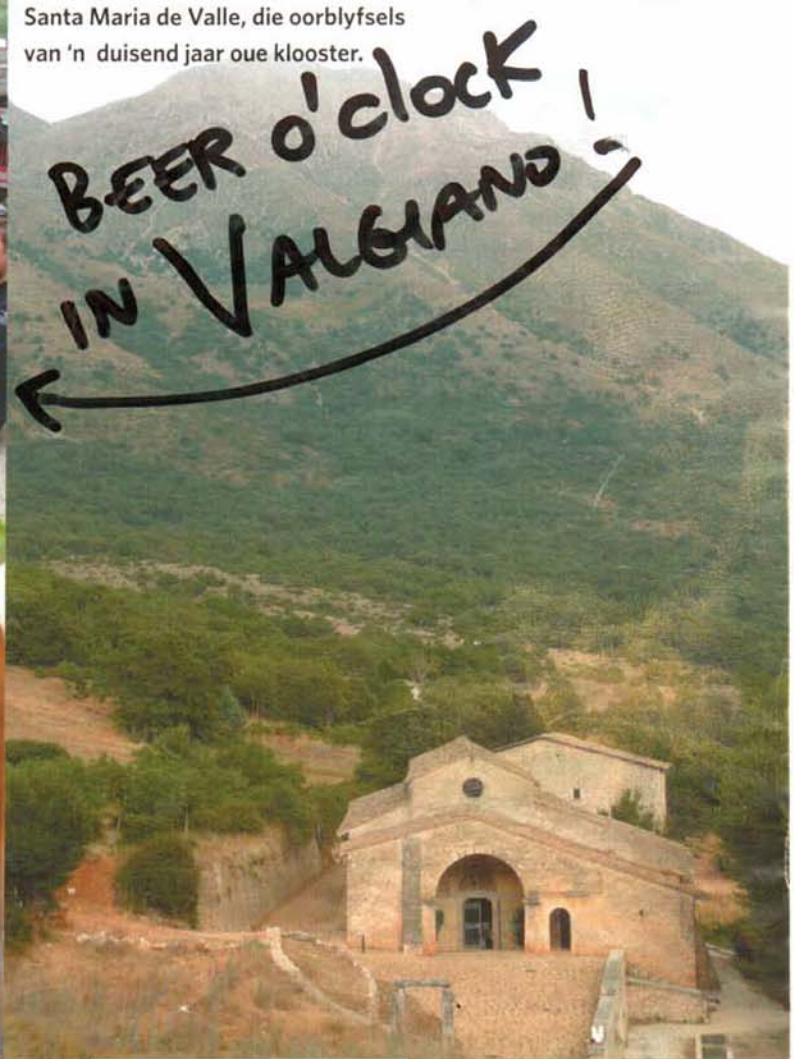
Marike pluk duiwe.



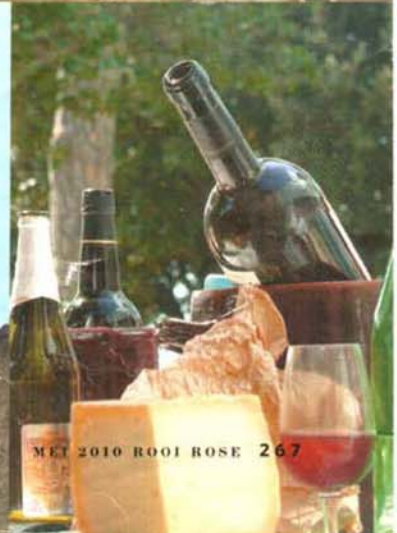
Werk op 'n Saterdagoggend.

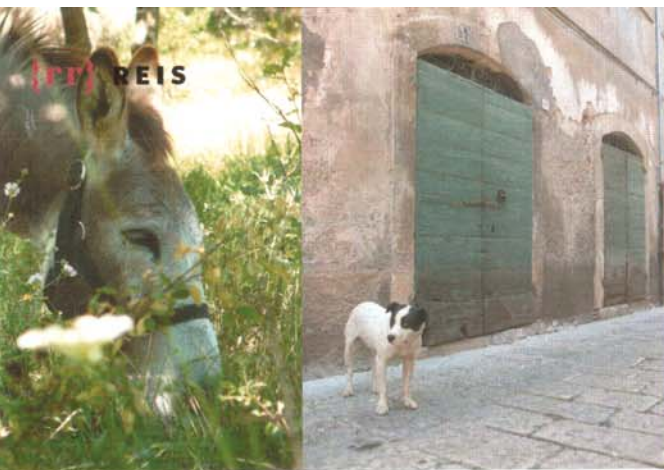


Santa Maria de Valle, die oorblyfsels van 'n duisend jaar oue klooster.



Kerkoring in Scurcola, 'n klein dorpie in Abruzzo.





Casale le Crete.

vleis en rooiwyn vinnig vergoed vir die verlore proteïene, en ons was gou weer gevaarlik na aan 'n jigaanval.

Tenuta di Valgiano is 'n wynplaas in Toskane, naby Florence, wat sy wyn organies en biodinamies vervaardig. Hulle bewerk die grond met volhoubaarheid in gedagte en respekteer die natuurlike prosesse wat in die groeisiklus en fermentering plaasvind. Alles word met natuurlike produkte gedoen en meestal met die hand, daarom het hulle elke jaar met oestyd baie hande nodig om die druiwe van die wingerd tot in die bottels te kry.

Omdat daar so baie mense is wat dan help om druiwe te pluk, sorteer, trap en proe, is daar heeldag 'n feestelike atmosfeer en ure word gewy aan lang middagetes, lang aandetes en lekker kuier om lang tafels wat kreun onder die kos.

Die bestuurder van die plaas, Saverio Petrilli, was pure gasvryheid en altyd vriendelik, al was dit vir hom die besigste tyd van die jaar.

Die proses is arbeidsintensief en die druiwe wat in die wynvat beland, is deur minstens ses mense se hande voor dit daar uitkom. As die wynvat vol is, moet iemand, gewoonlik 'n skraps geklede vrou, inklim en druiwe trap tot sy hik. Volgens die Italiaanse mans is dit nie net goed vir 'n vrou se vel en agterstewe nie, maar ook vir die mans se gemoed.

Om in 'n vat vol druiwe te staan en tripel is 'n unieke ervaring. Die druiwesteeltjies krap-krap aan jou bene en die druiwekorrels wriemel deur jou tone soos modder ná 'n harde reënbui.

Ek moet bieg, jou vel voel sag as jy uitklim en jou agterstewe is die volgende oggend styf, maar die opmerklikste is die glimlagte op die mans se gesigte. Ten min-

ste kan jy die vat vernoem as jy hom klaar getrap het.

Om twaalfuur lok die heerlikste reuke almal kombuis toe waar 'n plaaslike vrou wonderlike kos optower. Die voerbande word gestop, die trekkers afgeskakel en die snoeskêre vir minstens twee uur gebêre. Almal sit aan om 'n lang tafel onder 'n boom in die piazza, die wyn word geskink, die brood gesny, die olyfolie maak verskeie rondtes en daar word geëet en gekuier.

'n Vyfgangmaaltyd met 'n paar glase wyn vir middagete sou my normaalweg noop om dadelik skuins te lê, maar daar is nie tyd daarvoor terwyl die druiwe in die son staan en wag nie. 'n Klein koffie later en almal werk weer.

Nes jy dink jy het die middagmaal oorleef, is dit tyd vir *meranda*, die maaltyd tussen middag- en aandete. Dié bestaan gewoonlik uit vars brood en pancetta wat op die plaas gemaak is.

Die laaste skof van die dag is die langste en uiters eentonig en ons hou nie op voor al die druiwe nie in die vat is en getrap is nie. Ons het dikwels saans elfuur eers aangesit vir 'n "eenvoudige" aandete van risotto, pasta of braaivleis en wyn geproe tot ons breine afgeskakel het.

Daar is glo bitter min plase waar die oestyd so 'n feesviering is en almal op die plaas twee uur lank vir middagete aansit.

As afskeidsgeskenk is ons twee in een van die vate vol fermenterende druiwe gegooi. 'n Gepaste geskenk, want hoewel dit pret was, was ons moeg daarvoor om vuil en taai te wees en kon ons een laaste keer al die druiwesap van ons lywe afwas.

Die Wwoof-ondervinding was die moeite werd. Ons het in daardie ses weke in Italië nie net nuwe plekke gesien en ons

bleek bene kleur gegee nie, maar die land werklik belêf.

Die nuwe vaardighede, interessante mense, heerlike kos en 'n paar waardevolle lewenslesse het alles bygedra om die ondervinding onvervangbaar te maak. Ná drie weke in Abruzzo het ek besef dat alle mense - of jy in 'n plaashuis in Italië of 'n gehuggie in Afrika bly - maar op soek is na iets om hul lewe sinvol te maak en almal probeer net oorleef.

Maar ná nog drie weke in Toskane het ek geleer dat sommige mense dit aansienlik meer geniet terwyl hulle sin van hul lewe maak. Daar is nog 'n paar stukkies hemel op aarde en hulle word geskep deur die mense wat daar woon.

Tenuta di Valgiano is so 'n plek. 🌱

Worldwide Opportunities on Organic Farms (Wwoof) poog om die organiese leefstyl aan te moedig deur vrywilligers die geleentheid te gee om op organiese plase te bly. Dit kos van R150 tot R300 om aan te sluit, afhangende van watter land jy kies, en sluit mediese versekering vir jou reis in. Jy kry dan 'n lys van al die plase waar jy kan gaan werk en moet self daar aansoek doen. Stel vas wat op die plase aangaan en besluit watter soort werk jy wil doen, want dan is die kans groter dat jy dit gaan geniet. Wwoofing is nie net 'n manier om goedkoop te reis nie. Jy moet hard werk om dit vir die eienaar die moeite werd te maak om jou daar te hê en te betaal vir jou verblyf en die werk wat jy doen. Die verhouding moet een van gee en neem wees.

Vir meer inligting besoek www.wwoof.org