

# Montesoffio: dromen zijn geen bedrog

Tekst: Marina Vizzini, Anja Pronker, Emile Kuypers. Foto's: Anja Pronker, Emile Kuypers e.a.

Een oude boerderij in Italië kopen en deze omtoveren tot een charmante agriturismo: dat was de droom van Anja Pronker en Emile Kuypers. Afgelopen zomer is deze droom eindelijk waarheid geworden. Maar hoe kwamen een callcentre manager en een strategisch beleidsadviseur op dit idee en vooral: hoe hebben ze het voor elkaar gekregen?

**M**ontesoffio is een heuvelachtig gebied in Le Marche, vlakbij het dorpje Barchi, in de provincie Pesaro-Urbino. De geografische coördinaten waar de agriturismo zich precies bevindt, worden netjes vermeld op de website en zijn geen overbodige luxe als je de boerderij met gebruik van een navigator wilt bereiken.

Gelegen halverwege de Apennijnen en de Adriatische zee, geniet Montesoffio van een zacht klimaat. Rustig is het hier wel, met mooie, weidse uitzichten over de olijfbomen en de wijngaarden.

## Met de hakken over de sloot

Een onderneming opzetten is altijd spannend, en helemaal als je dat in het buitenland doet. Een goede voorbereiding is daarom onontbeerlijk. "Emile en ik hadden allebei een hele drukke baan. Op een bepaald moment zijn we gaan nadenken of we zo wilden doorgaan. Nee, dus", vertelt Anja. "De zwager van Emile woont al jaren in Le Marche, en had met zijn zus het plan opgevat voor een 'zorgboerderij' voor gehandicapte kinderen in deze regio. Maar wij wilden iets anders met meer diversiteit. Wij hebben in 2002 zeven maanden in Le Marche doorgebracht, veel rondgesnuffeld, goed nagedacht over wat we echt wilden, en toen we Montesoffio voor het eerst zagen liggen, hadden we meteen het gevoel, dat dit was wat wij wilden. Het was een grote, vervallen boerderij met genoeg



ruimte voor meerdere vakantieappartementen, bed&breakfast kamers en een grote gemeenschappelijke eetzaal, waarin we ook cursussen kunnen organiseren. En we wilden ook genoeg land er omheen hebben, zodat de gasten lekker hun gang kunnen gaan." Anja en Emile hebben in Le Marche aan den lijve kunnen ervaren hoe de Italiaanse bureaucratie werkt: "We hebben het geluk gehad dat Barchi zo'n klein plaatsje is, waar de mensen heel gastvrij zijn en iedereen elkaar kent. Dat was heel handig voor het aanvragen van de nodige vergunningen en het zoeken van een aannemer. Ik denk dat het in een grotere stad heel anders zou zijn geweest! Verder heeft het ook geholpen dat wij goed wisten hoe je een businessplan moet schrijven, zodat we van de Italiaanse bank een hypotheek konden krijgen." Alles bij elkaar is het toch een race tegen de klok geweest: de verbouwing van de binnenkant is pas in het voorjaar van 2006 begonnen, terwijl de eerste gasten al eind juni werden verwacht. "We hebben het gered met onze hakken over de sloot en de tong op de schoenen..." Anja en Emile konden gelukkig ook rekenen op hulp van familie en vrienden, die het niet erg vonden om zich de eerste tijd te moeten redden met één stopcontact, een campinggasstel, water uit de tuinslang en één chemisch toilet. De aanloop naar de verbouwing en de restauratie zelf hebben allebei uiteindelijk zo'n twee jaar geduurd, met als resultaat 8 appartementen, 4 bed&breakfast kamers, een eigen woning en een lekker zwembad.

## Biologisch boeren

De heuvels van Le Marche zijn van oudsher een landbouwgebied met veel bospercelen. Nu nog steeds. Er zijn voornamelijk wijn- en olijfgaarden, velden met





zonnebloemen, uien en bieten en er wordt ook harde tarwe van goede kwaliteit voor het vervaardigen van pasta verbouwd. Bij de boerderij van Anja en Emile hoort ook zes en een half hectare grond. "Van ons eigen land komt olijfolie, veel fruit en natuurlijk witte wijn: moscato, al dan niet vermengd met bianchello, een lokale druivensort. Fiorini, onze buurman, is een grote wijnboer, die vooral voor de export produceert. Toen deze zomer onze eigen wijn opraakte, gingen wij bij hem of bij Villa Ligi in Pergola wijn halen in grote mandflessen. Het onderhoud van de wijngaard en het bewerken van het land hebben we sinds de aankoop voorlopig in handen gegeven van de boer van wie we het landgoed hebben gekocht. Het feit dat alles biologisch is, maakt het onderhoud intensiever. Hij is niet de enige in de buurt, die biologisch boert. Zoals velen in deze streek is hij in hoge mate zelfvoorzienend. Zo houdt hij bijvoorbeeld bijen, varkens en kippen, maakt hij zijn eigen wijn, olijfolie, honing, salami, ham, jam, et cetera, waarvan wij af en toe wat toegestopt krijgen." Maar het is wel de bedoeling dat Anja en Emile langzaam maar steeds meer zelf gaan doen: "We hebben veel verschillende soorten pruimen, die allemaal in een andere tijd rijp worden en die ons de hele zomer bezig hebben gehouden. Er zijn ook abrikozenvormen en appelbomen en we willen er nog meer fruitsoorten bij. Graag hadden we al wat dieren gehad: kippen voor de eieren, een paar schapen en geiten om het gras kort te houden, een varken voor wat overblijft en poezen voor de gezelligheid. Die komen er geheid volgend jaar, maar in de opstartfase hebben we het daar te druk voor gehad, net zoals voor de moestuin. De zaden liggen op de plank en die gaan we in het vroege voorjaar inzaaien. We beginnen met pompoenen, aubergines, courgettes, tomaten en artisjokken."

### Koken voor dertig gasten

Hoewel alle appartementen zeer complete, gloednieuwe keukens hebben, schuiven de gasten liever bij Anja en Emile aan voor de gezamenlijke Italiaanse maaltijden. "Samen met Emile organiseerde ik afgelopen zomer vaak uitgebreide drie- en viergangendiners en barbecues voor meer dan dertig gasten in de tuin. Omdat het zo gezellig is, beginnen we altijd met grote schalen antipasti. Daarna pasta, of een risotto en een hoofdgerecht met vlees of vis. Als dessert maken we vaak een taart en onze tiramisu is ook zeer gewild. Onze gasten krijgen alles vers en we bereiden het zelf: paddestoelen vullen, sardientjes fileren en inktvissen ontleden, pasta maken, bouillon trekken en elke ochtend vers brood. Dat kost tijd, maar ons werk wordt beloond met enthousiaste reacties en aanmeldingen voor het volgende diner. Veel van de ingrediënten halen we van de lokale markten. Iedere dag is er wel een markt met verse vis, fruit en groente in een stadje in de buurt. Ook onze welkomstaaltijden en wijnproeverijen zijn een succes."

In de buurt is er keuze genoeg om buiten de deur te



eten en allemaal goed en betaalbaar: "In Orciano is een groot restaurant, waar ook alle bouwvakkers 's middags lunchen. Goed, stevig eten met een grote keus aan streekgerechten. Bekend zijn onder andere de olive all'ascolana: grote groene olijven gevuld met gekruid gehakt, die vervolgens gefrituurd worden. Ook een pizzeria met heerlijke flinterdunne pizza's ontbreekt hier niet. In Mondavio, circa zes kilometer van ons landgoed, zit onze favoriet: een restaurantje gelegen aan het centrale plein, met een prachtig uitzicht over de vallei. In dit restaurant komt alleen de lokale bevolking eten, toeristen zie je in dit deel van Italië nog nauwelijks."

Het volgende toeristenseizoen dient zich inmiddels aan en de eerste boekingen voor het voorjaar zijn al binnen. De plannen voor de toekomst liggen klaar: "Emile en ik hebben de winter weer in Nederland doorgebracht, want we werken er nog steeds. Maar we hebben besloten om binnenkort ons huis in Amsterdam te koop aan te bieden. Als we met Pasen gasten hebben, zijn we vanaf begin april weer in Italië en is Montesoffio weer open. De (tweede) grote verhuizing is half juni. Dan stoppen we definitief met werken in Nederland en vertrekken we voorgoed naar Italië. Gaan jullie ook mee?"

### Countryhouse Montesoffio

Via Montesoffio 5, 61030 Barchi (PU), Le Marche  
Tel.: +31 (0)20 419 5050 / +39 334 77 98 192  
[www.montesoffio.com](http://www.montesoffio.com)

Over Le Marche: [www.le-marche.com](http://www.le-marche.com)