

NATUUR / VOEDING / GEZONDHEID / CULTUUR / INNOVATIE/ MODE / VRIJE TIJD

Krant **vd** Aarde

Jaargang 9 | lente 2014

De krant van groen Nederland

Maak je voeten
slipper-proof
met een DIY-scrub

Een 'primo' onder
de vijgenboom

Op bezoek bij een
Toscaanse bioboer

Van de laatste ijstijd
naar de volgende

Het Nederlands landschap
toen, nu en in de toekomst



Volg ons op Facebook
facebook.com/KrantvandeAarde

Uitgave van de Stichting
Dag van de Aarde

www.earthday.net
www.krantvandeAarde.nl
www.dagvandeAarde.nl

Smaakexplosies van het pure land

Idealistisch tafelen bij Fattoria la Vialla

Tekst: Angélique van Os | Beeld: Henk Bothof

Agro Turismo en biodynamica komen steeds vaker voor, ook in Italië. Maar de manier waarop de familie Lo Franco zijn Fattoria La Vialla runt is uniek. Broers, Gianni, Antonio en Bandino tonen bezoekers met passie hoe verrukkelijk het zoete leven van het pure land kan zijn. Met als resultaat topproducten op tafel en in een potje.



Aan weerszijden van de steile oprijlaan prijken de metershoge cipressen statig aan de horizon. Allerlei verleidelijke etensgeuren dringen de neusgaten binnen: rozemarijn, vers brood, gebraden kip... Het romantische beeld van cena – gezamenlijk avondeten – is herkenbaar van de seizoenbrochures die klanten thuisbezorgd krijgen en dus geen marketingtruc. Aan een meterslange gedekte eettafel met roodwitgeblokt kleed wachten ruim vijftig gasten onder een vijgenboom op hun primi, waarna nog drie gangen volgen. Het leven is goed bij Fattoria la Vialla en al dat lekkers is in kant-en-klare potjes te koop.

Roeping

De Fattoria, ofwel boerderij, ligt even buiten het dorpje Castiglion Fibocchi, zo'n 14 kilometer van Arezzo, Toscane. La Vialla zag in 1978 het levenslicht dankzij Piero en Giuliana lo Franco. Samen met drie bevriende echtparen kochten ze verlaten boerderijen en land en knapten dat gezamenlijk op. Terwijl de andere families terugkeerden naar hun zakelijke levens, maakten de Lo Franco's een roeping van de agricultuur. Langzamerhand bouwden ze hun paradijsje uit door bijna twintig (vakantie) huizen te renoveren, oude wijn- en olijfgaarden te herstellen en nieuwe aan te leggen, 950 Sardijnse en Franse schapen te verzorgen, het bijna uitgestorven Valdarnese kippenras opnieuw te fokken, graan te verbouwen en tientallen groenten en fruitbomen te telen.

Samen met hun zoons, Gianni, Antonio en Bandino en inmiddels zo'n 120 werknemers, groeide Fattoria la Vialla uit tot een succesvol biodynamisch bedrijf van 1100 hectare. De authentieke familiale hartelijkheid is te proeven tijdens een bezoekersrondleiding door het 'fabriekje'. Hier worden de verse pastasauzen op laag vuur klaargemaakt en direct in potjes gedaan om de versheid te behouden. Het personeel lacht, kletst, maar kookt alsof hun leven er van afhangt.

“Wij leerden van onze ouders groente te telen zonder pesticiden en andere chemische middelen”

De goedlachse Antonio en Bandino vertellen gepassioneerd over hun liefde voor La Vialla. “Wij leerden van onze ouders groente te telen zonder pesticiden en andere chemische middelen. Alles wat de mens van het land afneemt, moet op de meest natuurlijke manier worden teruggegeven om een goede balans en harmonie te behouden. Dit is het biodynamische gedachtegoed van Rudolf Steiner, door onze vader omarmd en vanaf 1994 toegepast.” De zuiverheid van de producten vormt voor de Lo Franco's het hart van hun bedrijf. Antonio: “Ik ben ervan overtuigd dat organische voeding veel beter is voor het menselijk lichaam. Wij streven naar goede, pure producten.”

Vitale vruchtbaarheid

Donato Ciofini, hoofd biodynamica en bosbeheer, toont het principe van puur boeren. De organismen moeten een holistisch geheel vormen, waarbij de voeding aan dieren, bemesting en besproeiing aan planten en het zaaien van het land het verschil maken tussen conventioneel en biodynamisch boeren. De sleutel hierbij is vitale vruchtbaarheid van de grond waar micro-organismen in leven, zodat menselijk ingrijpen beperkt blijft. In plaats van de grond

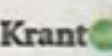
omploegen, produceert Donato speciale preparaten aan de hand van de maankalender.

“De maancyclus veroorzaakt verschillende lichtweerskaatsingen en watercirculaties op de aarde die verschillende effecten hebben op de groei van planten en gewassen. Het gaat om de cyclus van de maan om de aarde, die tussen de 27 en 29 dagen duurt waarbij de stand van de maan belangrijk is. Als de maan stijgt kunnen we niet snoeien en planten, andersom juist wel. We volgen het ritme van de natuur via een speciale maankalender.”

In een schuurtje staan twee houten bakken met 'heilige' aarde. Hierin zit het eindproduct van koeienmest dat zes maanden onder de grond in mineraalrijke koehoorns is gestopt en is veranderd in vruchtbare compost. Er is slechts 90 gram van de compost gemixt met gedynamiseerd water nodig om micro-organismen te activeren en te verspreiden over één hectare. En het resultaat is verbluffend, La Vialla groeit en bloeit zichtbaar. De familie heeft diverse projecten opgezet met onder andere universiteiten, zoals een onderzoek dat uitwijst dat La Vialla minder CO2 uitstoot dan produceert.

Smaak

Het pure boeren is goed te proeven. De recepten van la mama Giuliana zijn al generaties doorgegeven en aangepast. Niets gaat volgens het boekje, alles draait om smaak. Haar Toscaanse culinaire geheimen heeft ze samengevat in twee boeken: Zorgeloos op pad door het verborgen Toscane. Antonio experimenteert graag met nieuwe wijn, en won daarmee al vele prijzen. Zo is hij trots op de Vin Santo, de fluwelen Toscaanse dessertwijn. Voor de kleintjes is er sinds kort de rode pastasaus, Pomarolina en diverse minipasta's, zoals de mini farfale, fusili en penne lisce.

Wie zelf graag kookt, kan zich uitleven in een van de klassiek ingerichte gastenverblijven met niets dan rust, ruimte en geuren van bloesems, munt en grassen. Het is genieten zonder moderne apparatuur. En meer dan een goed glas wijn en heerlijk eten is er bij dit paradijsje, omringd door open velden, bos en verre berggezichten ook niet nodig.  Aarde

Flavour explosions from pure soil

Idealistic wining and dining at Fattoria la Vialla

Agritourism and biodynamics are becoming more and more common in Italy as well as everywhere else. But the way the Lo Franco family run Fattoria La Vialla is unique. The brothers, Gianni, Antonio and Bandino passionately show how delicious living off pure soil can be. Their end result? Wonderful top products in a jar...

On both sides of the steep driveway towards Fattoria la Vialla you see majestically high cypresses on the horizon. All kinds of enticing food aromas enter your nose: rosemary, freshly-baked bread, roasted chicken... The romantic picture of a 'cena' – a shared dinner – is recognizable from the seasonal brochures that customers receive at home (no marketing tricks here). About fifty guests await their 'primi' (first courses) followed by another three courses, seated at a very long table covered with a red and white check table cloth, under a fig tree. Life is wonderful at Fattoria la Vialla. And the good news? It is available to us in ready-to-use jars.

A calling

The Fattoria, or farm, is located just outside the village Castiglion Fibocchi, about 14 kilometers from Arezzo, Tuscany. La Vialla was started in 1978 thanks to Piero and Giuliana Lo Franco. Together with three befriended couples they bought deserted farms and fields which they renovated together. But while the other families returned to their business lives, the Lo Francos felt that their calling was in agriculture. They gradually developed their paradise by renovating almost twenty (holiday) homes, patching up old olive orchards and vineyards and creating new ones, caring for 950 Sardinian and French sheep, rebreeding the almost extinct Valdarnesian chicken, growing grain and hundreds of vegetables and fruit trees. Together with their sons, Gianni, Antonia and Bandino and about 120 employees, Fattoria la Vialla has developed into a successful biodynamic company of about 1,100 hectares. You will sense the authentic cordiality of the Lo Franco family when you go on a tour through the 'Sauce Kitchen'. Here, a lot of fresh pasta sauce is cooked on low temperatures and put into jars immediately to preserve the original freshness. The staff you will meet laugh and chat, but cook as if their life depended on it.

Balance and harmony

Cheerful Antonio and Bandino talk passionately about their love for La Vialla. “As children we learnt from our parents that vegetables are to be grown without the use of pesticides or other chemical substances. Everything people take from the soil, we should give back in the most natural way possible, to maintain a good balance and harmony. These are the biodynamic ideas of Rudolf Steiner, which my father embraced and we have applied since 1994.” The purity of their products is the heart of the company for the Lo Francos. Antonio: “I am convinced that organic food is much better for the human body. We don't produce for commercial purposes only, we strive for good, pure products.”

Vital fertility

Donato Ciofini, head of biodynamics and forestry, shows us the principal of pure organic farming. All organisms should form a holistic unity in which the animal feed, the fertilization and spraying of the plants, the seeding of the soil define the difference between conventional and biodynamic farming. The key here is the vital fertility of the soil in which micro-organisms live, in such a way that human interference is restricted as much as possible. Instead of ploughing the soil, Donato produces special preparations using the moon calendar. “The moon cycle causes different light reflections and water circulations on earth that have diverse effects on the growth of plants and crops. What interests us is the cycle of the moon around the earth, which takes about 27 to 29 days. The position of the moon is very important to achieve a certain result. Within that time we monitor growth, fertilization, pruning and timing very closely before we harvest. If the moon is rising, we cannot prune or plant, but if the moon is setting, we can. Some people think that we read the horoscope of plants, but actually it's nothing more than following nature's rhythm by using a special moon calendar.”

In a shed we find two wooden troughs filled with 'holy' earth. In these tubs we find the end product of cow manure that was put into ground rich of minerals and has evolved into fertile compost. This preparation is concentrated in such a way that only 90 grams of the compost mixed with dynamic water is needed to activate and spread micro-organisms to cover the surface of 1 hectare. And the result is stunning, La Vialla grows and flourishes visibly. The Lo Francos have set up several projects with universities and organisations, such as research that proves that La Vialla emits less CO2 than it produces.

Taste

You can taste the purity of their farming easily during a lunch with the Lo Francos. La mama Giulia-ana's recipes have been passed on from generation on generation and she has adapted them when needed. Nothing is done by the book, it's all about taste. After a 15-year-long research she has summarized the Tuscan culinary secrets in two books: Being care-free on the road through hidden Tuscany. Antonio is a fan of experimenting with new wines with which he and his brothers have won several prizes. He is very proud of Vin Santo for example, a velvety Tuscan dessert wine. For the little ones La Vialla has a new red pasta sauce, Pomarolina and there are several mini pastas for kids as well, like the mini farfalle, fusili and penne lisce.

For those who like to cook, you can indulge yourselves in classically decorated guest houses, for which you sometimes need to drive on unpaved and winding paths for half an hour. When you finally arrive at the holiday home, you will find nothing but peace and quiet, space and the aromas of blossoms, mint and grass. It is great to be without any modern devices. And what else do you need when you have a good glass of wine and lovely food in this paradise of open fields surrounded by forest and mountain views.

Practical information

Getting there

By plane, it's possible to fly to Pisa or Florence. You do need to rent a car though, it's about an hour's drive from Florence. The closest train station is Arezzo, this beautiful city is about 14 kilometers from La Vialla.

Staying

Via di Meliciano 26
Castiglion Fibocchi, Tuscany
www.lavialla.it +39.0575.477720

La Vialla sells its products directly via the internet and by word of mouth. You can order the half-year publications via www.dolce.lavialla.it and products by filling in the attached reply card. Holiday homes can be booked far in advance by regular customers online or by phone between March and November. Spontaneous 'merende' (light meals) and tours are possible without an appointment, just like a visit to one of wine cellars or a visit to the cheese dairy on Fridays. Groups need to sign up in advance. Products are for sale in the shop from 10 a.m. to 6 p.m.



Erheen

Vliegen kan via Pisa of Florence waarna het nog een uur rijden is met de auto. Het is niet de meest milieuvriendelijke optie, maar per openbaar vervoer is La Vialla moeilijk te bereiken (dichtstbijzijnde station is in Arezzo, op 14 kilometer afstand). Per auto is het ruim 1500 km; een auto is handig om de omgeving te verkennen.

Voor bezoekers

Via di Meliciano 26
Castiglion Fibocchi, Toscane
www.lavialla.it | +39 057547697

Vakantiehuizen kunnen alleen door vaste klanten telefonisch of online besproken worden tussen maart en november. Spontane lunches en rondleidingen zijn dagelijks mogelijk. Groepen moeten zich van te voren aanmelden. Producten zijn te koop in het winkeltje (van 10.00 tot 18.00 uur).

La Vialla verkoopt haar producten rechtstreeks via internet. De halfjaarlijkse uitgaven zijn te bestellen via www.dolce.lavialla.it

