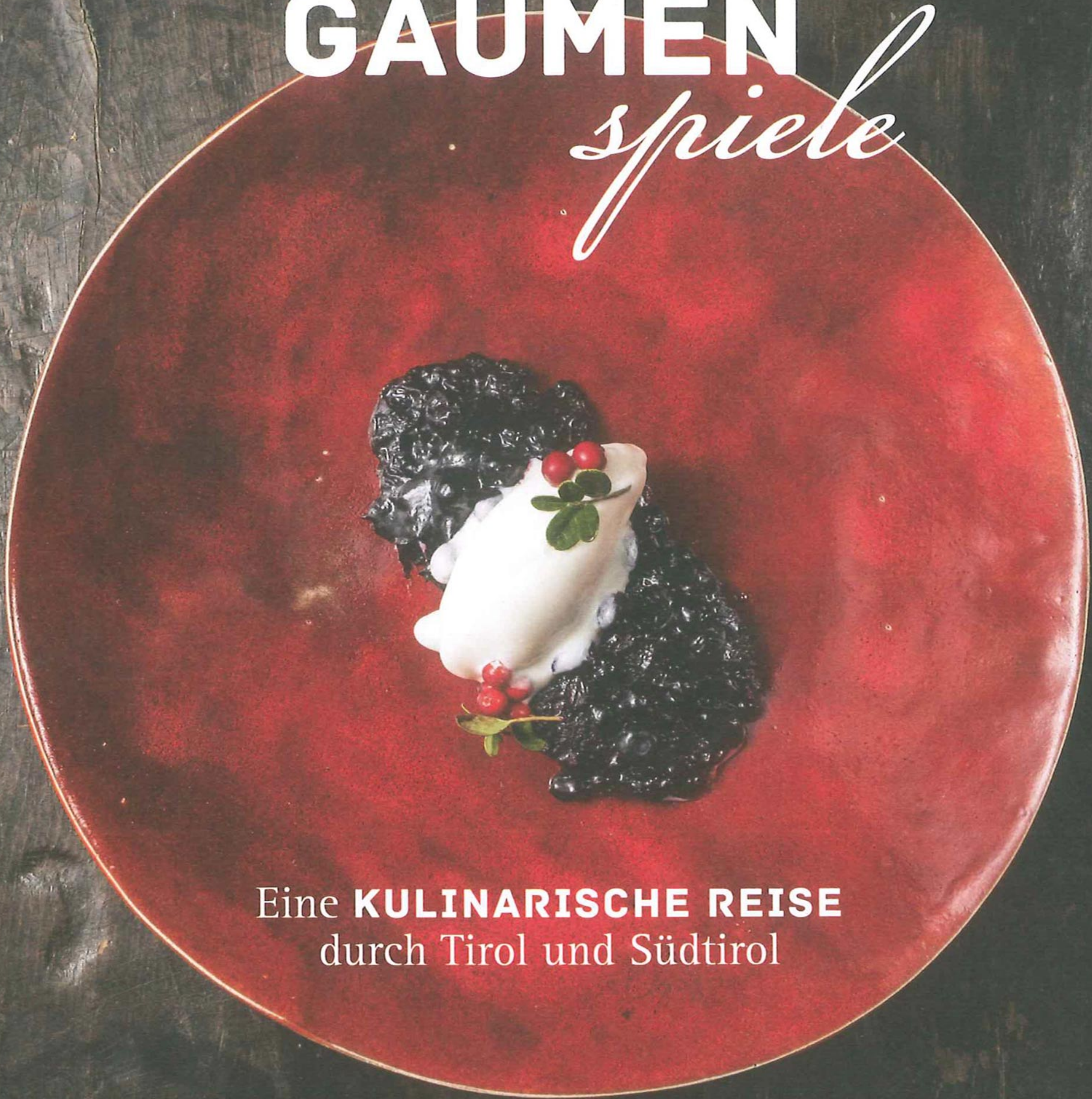


eco.nova

Edition

GAUMEN *spiele*



Eine **KULINARISCHE REISE**
durch Tirol und Südtirol



AUS DER REGION
Die kulinarische Vielfalt Tirols

GOURMETREZEPTE
Die Kunst des Genießens

RAR & BESONDERS
Ursprung trifft Innovation



Genuss hat einen Namen

Es gibt Geheimtipps, die man nur hinter vorgehaltener Hand weitergibt, weil man irgendwie nicht möchte, dass die entdeckte Einmaligkeit inflationär wird. Aber wir meinen, bei echter Qualität spielt das keine Rolle. Deshalb für alle Erholungsbedürftigen, Biofans und Feinschmecker: Merken Sie sich die **Fattoria La Vialla**.



Die Brüder Lo Franco arbeiten nicht nur an der Optimierung des eigenen Betriebs, sie möchten auch andere zum Umdenken anregen: Die im Jahr 2009 ins Leben gerufene Stiftung „Famiglia Lo Franco“ stellt Finanzmittel und Ressourcen zur Förderung und Verbreitung der biodynamischen Landwirtschaft zur Verfügung.

» Gelegen im weitläufigen Chianti-Gebiet wird der landwirtschaftliche Betrieb nach rein biologischen und biodynamischen Methoden bewirtschaftet. La Vialla erstreckt sich über eine Fläche von rund 1.350 Hektar – die Hälfte davon sind Weinberge, Olivenhaine, Weiden, Gemüsegärten und Äcker. Von ihnen kommen die Zutaten für all die wunderbaren Produkte, die auf dem Gut mit viel Liebe und in Handarbeit hergestellt werden.

La Vialla wird seit 1978 von Familie Lo Franco betrieben. Die Brüder Gianni (Jahrgang 1969), Antonio (Jahrgang 1971) und Bandino (Jahrgang 1976) sind gleichberechtigte Partner und haben die Grundlagen der Feldarbeit bereits als Kinder gelernt, als sie mit ihren Eltern und befreundeten Familien die Wochenenden auf dem ersten restaurierten Hof von La

FATTORIA LA VIALLA

di Gianni, Antonio e Bandino Lo Franco
Via di Meliciano
I-52029 Castiglion Fibocchi
Tel.: 0039/0575/477720
www.lavialla.it

Vialla verbrachten. Aus dem Hobby wurde schließlich eine Berufung.

Entstanden ist die Fattoria nach dem Vorbild der alten toskanischen Landgüter, auf denen alles selbst hergestellt wurde und nur wenige Lebensmittel zugekauft werden mussten. Antibiotika, Pestizide und Futtermittel, die nicht aus biologischem Anbau stammen, werden nicht verwendet. 1983 wurde der Betrieb biologisch zertifiziert, seit 1997 wird nach der biodynamischen Methode angebaut, im Jahr 2005 erhielten die ersten Erzeugnisse die Demeter-Zertifizierung.

Wie auf Bauernhöfen vergangener Zeiten werden in der Fattoria La Vialla verschiedene Produkte nach alter Tradition hergestellt.

AMATA TOSCANA. Insgesamt sind es über 150 Mitarbeiter, die Viallini, die in den Weinbergen, den Olivenhainen, dem Agrotourismus, den Feldern, der Soßenküche, Bäckerei und Käserei arbeiten. Wie auf Bauernhöfen längst vergangener Zeiten werden in der Fattoria viele verschiedene Erzeugnisse hergestellt. Weine in Rot, Weiß und Rosé, Perl- und Dessertweine, Vin Santo, Olivenöl, Essig, Schafskäse, Pasta,

Saucen und Gebäck. Nur einfache und naturbelassene Zutaten kommen dafür in Frage. Das Ergebnis ist so rein wie schmackhaft.

Dahinter steckt viel Arbeit: Die Herstellung der Erzeugnisse erfolgt bis auf einige Ausnahmen über die gesamte Wertschöpfungskette im eigenen Unternehmen. Vom Anbau über die Ernte und Verarbeitung derselben bis hin zu Verpackung und Versand wird bei La Vialla alles selbst gemacht. Ressourcen werden dabei sparsam eingesetzt, Abfälle weiterverwendet und auch die eingesetzte Energie ist erneuerbar; die eigene Photovoltaikanlage versorgt Bauernhof und Weingut komplett mit Strom, eine Pflanzenkläranlage bereitet das Wasser wieder auf. „Unser Unternehmen beweist, dass es in jeder Hinsicht lohnenswert ist, Wirtschaftlichkeit nicht mit Profit gleichzusetzen, sondern Projekte aufgrund persönlicher Überzeugung zu initiieren“, sind sich die Brüder einig.

Erhältlich sind die Feinheiten ausschließlich im eigenen Hofladen in der Toskana (am besten gleich mit einer dortigen Übernachtung verbinden) oder Sie bekommen sie direkt nach Hause geliefert. Wir haben uns ja bereits nicht nur in die Produkte selbst verliebt, sondern auch in den liebevoll gestalteten Katalog, der immer wieder aufs Neue Freude macht. Unter www.lavialla.it können Sie den Prospekt anfordern und auch gleich bestellen, um sich ein Stück Toskana nach Hause zu holen.

Den Transport versucht man übrigens – ganz dem Umweltgedanken folgend – von der Straße auf die Schiene zu verlagern. In den vergangenen Jahren konnte hier eine langsame Steigerung verzeichnet werden. Für 2017 streben die Brüder an, zehn Prozent des Transportes auf die Schiene zu verlegen. Nicht

nur dafür wurde die Fattoria La Vialla ausgezeichnet.

METTI BÒN, CAVA BÒN. Tu Gutes rein, hol Gutes raus. Dieses Motto lebt die Familie seit fast 40 Jahren. Und das mit Erfolg. So wurde La Vialla im heurigen Feber zum rekordverdächtigen dritten Mal in Folge von der Jury der Mundus Vini Biofach als „Erzeuger des Jahres international“ ausgezeichnet. Kurz vorher durften sich die Viallini in London bei der International Wine & Spirit Competition über den Award als „Italien Wine Producer of the Year 2016“ freuen – und das als biologisch-biodynamischer Außenseiter. Im Mai dieses Jahres erhielten die Brüder Lo Franco zudem den B.A.U.M., den Umweltpreis 2017 für herausragendes Engagement für Umweltschutz und nachhaltige Entwicklung.