

HET ZOETE LEVEN

Broodpap en trots in Toscane

Eind september is het in Nederland 'Week van de smaak' (met als hoogtepunt de gezondNU Smaakdag op 27 september!). Reden voor Sonja van den Heuvel om af te reizen naar Italië. Het land waar traditie, smaak en streekproducten hoog in het vaandel staan. Ze komt terecht op een landgoed waar samen wordt gewerkt, geleefd en – vooral heel veel – gegeten.



“Het is geen reclamefilmpje. De geur van vers brood uit de houtgestookte oven is echt. De kazen van geitenmelk die



De drie broers Gianni, Antonio en Bandino maken de droom van hun ouders waar. Een droom die zo'n dertig jaar geleden begon met de aanschaf van een bouwval door Piero en Guiliana Lo Franco (omdat eind jaren zeventig veel boeren hun huizen op het Toscaanse platteland verlieten om in de stad te gaan werken, verpauperde de streek). Dit eerste huis, la Casa d'Oro – het gouden huis –, is de spil van landgoed Fattoria La Vialla geworden dat inmiddels vierentwintig prachtig gerestaureerde huizen telt waar gasten kunnen verblijven. Omringd door 158 hectaren wijngaarden, veertienduizend olijfbomen, ruim twaalfhonderd schapen, vierhonderd kippen en velden vol harde tarwe, groenten, fruit en kruiden. Ter plaatse worden van de oogst de lekkerste producten gemaakt. Wijn, kaas, brood, koekjes, olijfolie, jam. Dit is de grond van het zoete leven.

FIGURANT IN RECLAMEFILMPJE

Eerder die ochtend zijn we na slechts twee uur vliegen, aangekomen op de luchthaven van Pisa. Van hieruit vertrekken we met een huurauto richting Firenze (Florence) waar we afbuigen naar het zuiden. Zodra we de snelweg verlaten, 'kronkelen' we door kleine dorpjes en olijfbomgaarden. Uiteindelijk komen we aan bij het plaatsje Castiglion Fibocchi. Het piepkleine houten bordje met 'Fattoria La Vialla' langs de kant van de weg zien we net op tijd. We draaien de statige oprijlaan, met kegelvormige cipressen aan weerszijden in, en rijden naar de plaats van bestemming.



Tijdens de eerste stappen die ik op het landgoed Fattoria La Vialla zet, kijk ik achterdochtig om me heen. Alsof ik figurant ben in een reclamefilmpje. Dat filmpje waar die weelderige Italiaanse mama in de pastasaus roert. Maar ... het is geen reclamefilmpje. De geur van vers brood uit de houtgestookte oven is echt. De kazen van geitenmelk die pronken op de plank: ook echt. De kippen die rondscharrelen: echt. Twee jonge Italiaanse vrouwen die in de kaasmakerij emmers met gestremde geitenmelk vullen waarvan ze verse ricotta en gerijpte pecorino maken: echt. We krijgen de sleutel van het huis La Casottina. Zodra we de deur opendoen, voelen we ons thuis. De inrichting is zoals een Italiaans huis moet zijn. Eenvoudig en stijlvol. "Mijn moeder struint alle antiekzaakjes in het nabijgelegen Arezzo af en richt de huizen in met haar vondsten", vertelt Antonio me de volgende dag. In 'onze' ruime woonkeuken staat een tafel met doorleefd tafelblad. Erop een mand met koffie, wijn, brood, koekjes, kaas, saus en pasta van het landgoed. Aan de muur prijken schilderijen en in de hoek bevindt zich een grote openhaard, waarin we later die avond in de geitenkaas op de broodjes laten smelten. Glas wijn in de hand.

WIJ HALEN ONZE NEUS ERVOOR OP

De volgende dag sluiten we ons aan bij een groep andere gasten voor een rondleiding door de bakkerij, de kaasmakerij, de keu-



ken en de wijnkelder. Als we voorbij de oven komen, gaat er een schaal rond met warme Viallino-koekjes gemaakt van tarwe-meel, pijnboompitten, Vino Santo, de heilige zoete Toscaanse wijn, omhuld door een laagje poedersuiker. De koekjes smelten op je tong. De kaasmakerij mogen we niet verlaten zonder een lepel lauwwarme verse ricotta te proeven.

Dan is het tijd voor de lunch. Op het menu staat Pappa di Pommodori. Broodpap van brood en tomaten. Onze ouders en voorouders zullen ook een versie van dit gerecht op tafel hebben gezet. Maar wij halen onze neus ervoor op. Vinden het ouderwets. Misschien zelfs vies. Nu zit ik hier aan tafel in een statig Toscaans landhuis, aan een mooie gedekte tafel. En in die prachtige schaal zit niets meer en niets minder dan pap gemaakt van tomaten en brood. Antonio schept een voor een de borden vol. Bijna plechtig. Eerst de vrouwen, dan de mannen. Als laatste voor zichzelf. De fles olijfolie gaat rond, waarna de pap met smaak door iedereen opgegeten wordt.

Tijd voor het volgende gerecht. Twee omeletten, de een met courgette, de ander met kaas. In punten gesneden zodat ieder een stuk kan nemen. Op tafel staan vers brood, olijven, een karaf water en flessen wijn. Geen pocha, eenvoudige gerechten. Zoals ze generatie op generatie gegeten zijn, met producten die hier, op het landgoed, worden verbouwd en gemaakt.

Het is een koningsmaal. Onvergetelijk. De smaak van het eten, maar vooral ook de trots in de verhalen van de gastheren. Met

pretlichtjes in hun ogen vertellen Antonio en Bandino over de kok Adolfini, die al generaties lang voor de familie kookt, over de recepten en de smaak van verse tomaten, net getapte olijfolie en langverwachte wijn. En met het vloeien van die wijn gaan hun ogen – en die van ons – steeds meer glimmen.

DRUIVEN EN FEEST

Het leven op Fattoria La Vialla is geen reclamefilmpje voor pasta-saus, koekjes of olijfolie. Het is een kennismaking met de Italiaanse manier van leven, waarvan ik dacht dat deze alleen in reïsgidsen bestond. Een leven dat niet draait om materiële zaken, maar om samen werken, samen delen en samen eten. Zonder vervuiling, zonder verspilling, in overeenstemming met de natuur en de seizoenen. Gelukkig groeit ook in Nederland het besef van met aandacht eten en leven. Wie dit nog beter in zijn vingers wil krijgen, raad ik aan een tijdje bij de familie Lo Franco door te brengen. Om de smaak van la dolce vita te ontdekken.



Fattoria La Vialla is biologisch-dynamisch. Dit betekent een gesloten cyclus. Het voer voor de dieren komt van het land, hun mest voedt de grond.



Transavia vliegt dagelijks (Amsterdam - Pisa), een retourvlucht kost zo'n € 250,- p.p. Op Fattoria La Vialla huurt u een landhuis v.a. € 54,- per nacht.



De traditionele bouwstijl maken de huizen moeilijk toegankelijk voor mensen in een rolstoel. Ook de landweggetjes tussen de huizen zijn hier niet op berekend.