

MAGAZINE

ITALIE

MAGAZINE

AL 19 JAAR DE ITALIË-EXPERT



GROOTSE KUNST IN RUIG

Basilicata

**TIEN REDENEN OM
TURIJN** TE BEZOEKEN

VAN **TRUFFEL**
TOT **SALAME**
CULINAIR UMBRIË

**SMAKELIJK
& SIMPEL**
RECEPTEN VAN
ANTONIO CARLUCCIO

DE POSITIEVE
ARCHITECTUUR
VAN **FUKSAS**

NIEUWE MEUBELS
UIT **MILAAN**

♦ HET BESTE AANBOD VAN ITALIAANSE KOOP- EN HUURHUIZEN ♦





Liefde voor

Biodynamisch familiebedrijf La Vialla



het land

Rode en witte wijn, olijfolie, pecorino en ricotta, brood, marmelade, honing, Vin Santo... Het wordt allemaal geproduceerd door de *fattoria* La Vialla in Toscane. En alles volgens biodynamische principes.

TEKST & FOTOGRAFIE JESPER STORGAARD JENSEN



Als je over de idyllische wegen van de Chianti rijdt, kom je net buiten het plaatsje Castiglion Fibocchi een bescheiden houten bord tegen met het opschrift La Vialla.

Bescheiden is eigenlijk nog een understatement voor de eenvoudige aankondiging van de allergrootste agriturismo van het gebied. Op meer dan 1300 hectare land staan 23 afzonderlijke gebouwen, waarvan er 19 gerestaureerd zijn om gasten te kunnen ontvangen. De geschiedenis van La Vialla zou teruggaan tot het jaar 1750. Maar pas in 1978 werd de lottbestemming van de agriturismo 'bezegeld'. In dat jaar kochten Piero en Giuliana Lo Franco het eerste

huis met bijbehorende landerijen en namen ze de, zeker destijds, moedige beslissing om biologisch te gaan boeren. Stukje bij beetje werden steeds meer huizen en akkers gekocht. In 1996 namen ze de volgende stap, die naar de meest pure manier van boeren: ze bekeerden zich tot de biodynamische landbouw. Inmiddels is La Vialla een echt familiebedrijf. De zonen van Piero en Giuliana – Bandino (33), Antonio (38) en Gianni (40) – zijn alledrie betrokken bij de activiteiten. Bandino: 'We hebben hier als het ware een "ouderwets" boerenbedrijf op La Vialla, net als in de jaren zestig toen de boeren hier, nog veel meer dan nu, de seizoenen volgden. Wij proberen nu hetzelfde te doen. In de zomer komen honderden mensen naar La Vialla om een handje te helpen tijdens de oogstperiode. In de



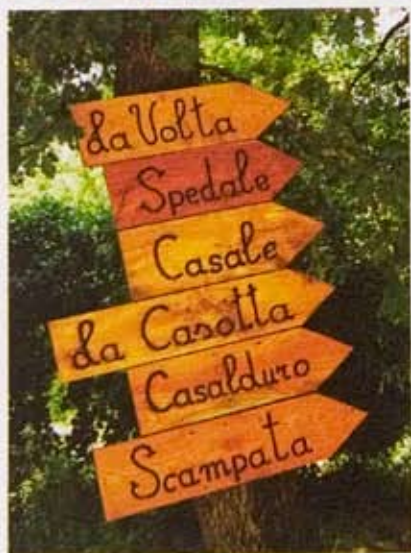
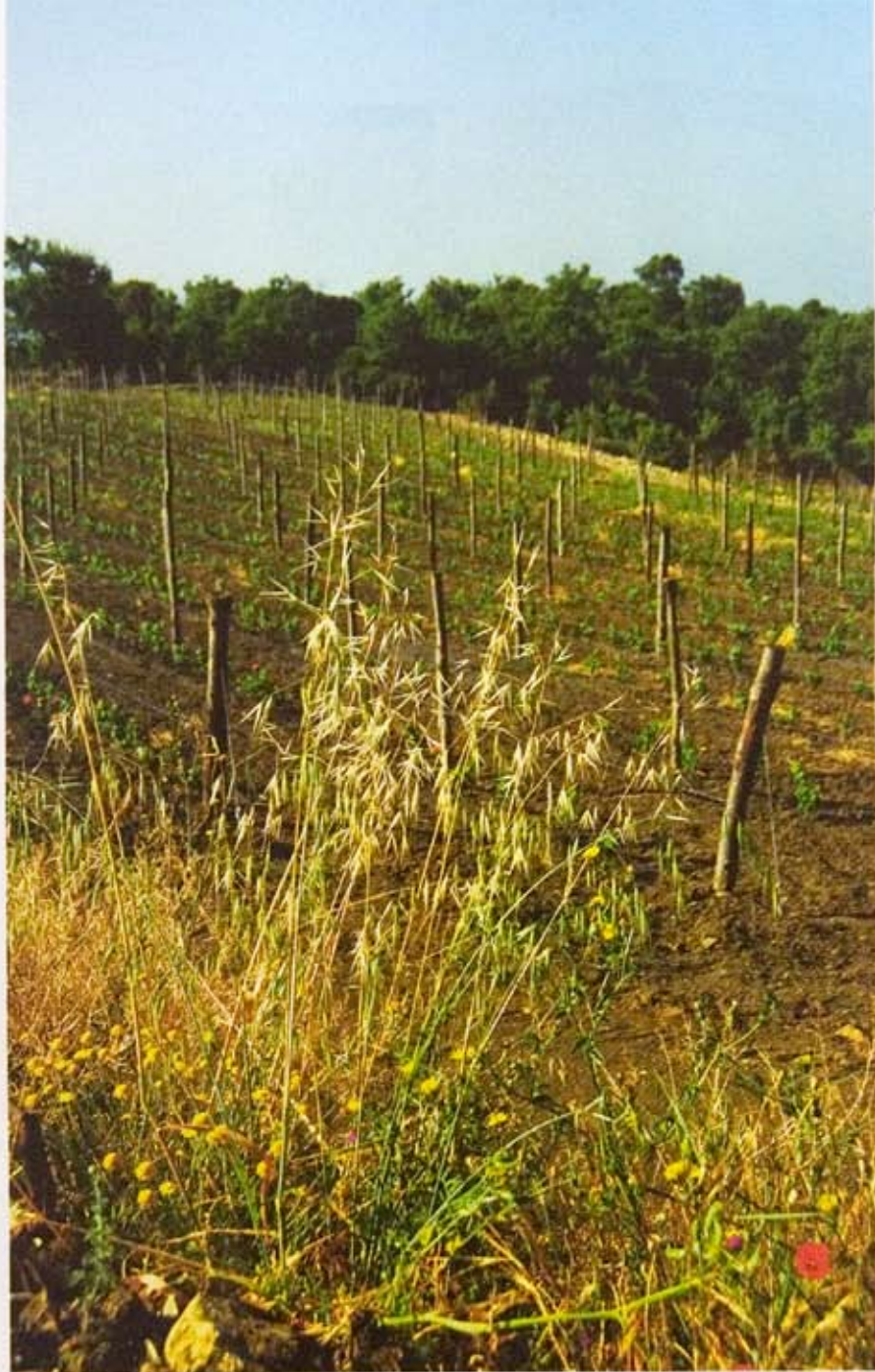
La Signana, een van de charmantste huizen van La Vialla.



herfst hebben we eerst de wijnoogst en dan het persen van de olijven. We volgen het ritme van de seizoenen. En dat komt allemaal door het sterke gevoel dat mijn familie voor het land heeft.'

Harmonie met de natuur

Wie goed kijkt naar de productiemethoden van La Vialla, ziet dat alle biologische en biodynamische principes hier zorgvuldig worden gehanteerd. Alle restproducten die overblijven na de oogst worden verzameld en omgezet in meststoffen, die rijk zijn aan natuurlijke voedingsstoffen. Dat geldt bijvoorbeeld voor *la sansa*, de schillen die overblijven na het persen van de olijven, maar ook voor de dierenmest, de steeltjes van de druiven, de zemelen die overblijven bij de broodbakkerij, de wei van de melk, >



Boven: La vigna Rossa met nieuwe olijfbomen.
Onder: de wegwijzers op het terrein en rechts
Casa Conforto.



enzovoorts. Al die restproducten worden gebruikt voor de productie van natuurlijke meststoffen. Allemaal volgens de biodynamische methode, een spirituele manier van boeren die teruggaat op de beginselen die de vader van de antroposofie, Rudolf Steiner, in 1924 heeft opgesteld. Die houden in dat de mens moet streven naar harmonie met de natuur, haar moet eerbiedigen en zich op haar moet richten. 'Biodynamisch' dus, want 'bio' betekent 'leven' en 'dynamisch' komt van het Griekse woord voor 'kracht'. Deze methode verbiedt het gebruik van pesticiden en andere chemische producten geheel. Zaaïen en oogsten zijn zelfs afhankelijk van de positie van sterren en planeten en maanstanden en medicijngebruik voor dieren is ook taboe.

Maar zweverig is het er niet, er wordt gewoon hard gewerkt. De familie Lo Franco heeft beetje bij beetje de vele oude en rustieke gebouwen in het gebied weten op te knappen. Je kunt er van maart tot november genieten van een verblijf op de boerderij. Zo vind je hier veel mogelijkheden om je terug te trekken in de natuur, zoals in de Torre di Meliciano, een charmante middeleeuwse toren met een appartement over drie verdiepingen. De toren bevindt zich driehonderd meter boven zeeniveau, zodat je een geweldig uitzicht hebt over de vallei van Arezzo.

Ouderwetse waarden

Bijna hetzelfde spectaculaire uitzicht heb je ook vanaf een ander charmant huis, La Scampata di Sotto, dat een simpele, landelijke bouwwijze heeft, typisch voor dit soort Toscaanse gebouwen. Laten we ook La Signana niet vergeten, een van de meest charmante huizen van La Vialla. Het ligt in een uniek gebied, tussen cipressen en een passende vegetatie van pijnbomen en kastanjes. In La Signana heeft de familie Lo Franco in oktober 1985 ook de oude molen van steen heropend, die

Liefde voor het land



De rustieke winkel en een heerlijke, lokale lunch.

sindsdien de 'ondankbare' taak heeft om de olijven te persen van de ongeveer 22.000 olijfbomen. Het resultaat is een smaakvolle aromatische olie die in oktober 2003 de tweede prijs van de regio Toscana kreeg in de categorie 'Beste olijfolie'. Je smaakzin kan erg verwend worden van een verblijf in La Vialla, maar gelukkig kunnen gasten deelnemen aan gastronomische excursies. Tijdens die excursies wordt een groot deel van het productieproces geïllustreerd én kunnen deelnemers achteraf de hele serie producten kopen om thuis na te genieten. Mis zeker een bezoek aan het huis van de Casa Conforto niet. Hier kun je de Vin Santo proeven, een typisch Toscaanse dessertwijn. De Vin Santo van Vialla is de grote trots van het bedrijf en tijdens de proeverij kom je er snel achter waarom. Deze wijn heeft een fluwelige smaak en de harde accenten die je vaak vindt in dit soort dessertwijnen zijn er helemaal uitgehaald. Heel anders, maar zeker ook de moeite waard is een bezoek aan de zuivelboerderij. Deelnemers krijgen de productie van pecorino en ricotta te zien, kazen die gemaakt worden van de melk van de meer dan twaalfhonderd schapen van La Vialla.

Het moge duidelijk zijn dat de broers trots zijn op de boerderij. Wat destijds als een droom begon, is nu uitgegroeid tot een productie van indrukwekkend



hoge kwaliteit die rekening houdt met de omringende natuur. 'We hebben zo'n 120 mensen in dienst. In het oogstseizoen zelfs meer. Dat kan een industriële omvang lijken, maar in ons geval geeft

Bij de biodynamische methode zijn zaaien en oogsten afhankelijk van de positie van sterren en planeten en maanstanden

het juist aan dat we nu eenmaal zo veel mensen nodig hebben, omdat een groot gedeelte van onze productie handmatig gebeurt', zegt Antonio lachend. Wat opvalt als je spreekt met de gebroeders Lo Franco is dat waar tijdgenoten het meestal hebben over technologie,



La Scampata di Sotto heeft een landelijke bouwwijze.

modernisering en efficiency, Bandino en Antonio het liever hebben over 'ouderwetse' waarden als 'liefde voor het land' en 'terug naar de natuur'. Nadat ze beiden in lachen zijn uitgebarsten, beaamt Bandino: 'Nou ja, we zijn waarschijnlijk een beetje ouderwets. Eigenlijk kun je zeggen dat we ouderwets zijn, maar tegelijk ook gericht op de toekomst. Volgens mij zijn de veranderingen door de industrialisatie, als gevolg van het invoeren van nieuwe technologie, dus het tot in het extreme doorvoeren van het productieproces, maar een tijdelijk iets. Oké, wel een interval dat al honderd jaar duurt, maar toch. Het wordt steeds duidelijker dat de mensheid het zich niet langer kan permitteren om bepaalde dingen nog langer op deze manier te doen, en de toekomst zal uitwijzen dat de mensen een compromis moeten sluiten met de natuur. In dat opzicht ben ik er zeker van dat de biodynamische en organische ouderwetse waarden tot onze toekomst behoren.' ♦

Bestellen producten La Vialla

Via de website van La Vialla (www.la-vialla.com) kunt u een brochure aanvragen van hun producten en met de daarbij gevoegde antwoordkaart kunt u ze bestellen. Daarnaast zijn de producten te koop in de winkel op het landgoed zelf. Fattoria La Vialla, Via di Meliciano 26, Castiglion Fibocchi, tel. +39 0575 47697.