

Dynamisch Perspectief

Ledenblad van de Vereniging voor
Biologisch-Dynamische Landbouw & Voeding

Winter 2010 / 5



Kippen houden van voetbal en Bach
BD-dating
Natuurderij KeizersRande start op 185 hectare
Demeter: keurmerk met ambitie



Toscaanse passie

In Fattoria La Vialla verwerken ze de oogst van eigen land op traditionele wijze tot onder meer wijn, olijfolie, pasta en kaas. Ze leveren hun waar rechtstreeks aan klanten in allerlei landen. Ilse Beurskens verdiepte zich in de ambachtelijke bereidingsmethoden en bestelde een doos vol zonnige producten.

Tekst: Ilse Beurskens – van den Bosch, natuurvoedingskundige

In 1978 begon de familie Lo Franco een boeren familiebedrijf, Fattoria La Vialla, in het Toscaanse landschap. Ze gingen meteen biologisch van start met de verwilderde olijf- en wijngaarden, een moestuin en een geadopteerde kudde schapen. Het ging hen er vooral om hun kinderen in een traditionele en natuurlijke omgeving te laten opgroeien. Dat liep uit de hand. Een generatie later is het bedrijf grotendeels biologisch-

dynamisch met een bijzonder assortiment aan klassieke Italiaanse producten. Het telt 23 boerderijen en zo'n 150 werknemers. Alleen maar 'Viallini'.

Eén grote familie

Fattoria La Vialla is als familiebedrijf begonnen en dat is het in zekere zin nog steeds. Alle producten die ze verkopen, worden zelf verbouwd en verwerkt. Alles op een traditionele manier. Deze authentieke producten leveren ze alleen aan particulieren. "Van familie aan familie," vertelt Annemiek de Weerd door de telefoon, één van de twee Nederlandse werknemers die zorg dragen voor het contact met de Nederlandse- en Engelstalige klanten. "Zo kunnen we de kwaliteit van de producten garanderen. We weten niet hoe een restaurant onze producten serveert of hoe een groothandel of winkel ze bewaart. Bij welke temperatuur bijvoorbeeld. Onze olijfolie blijft het beste bij een constante temperatuur tussen de 6 en 15 °C. Omdat we gekozen hebben voor een lichte fles, zodat je de mooie kleur van de olie kunt zien, moet deze in het donker bewaard worden. Dat vermelden we ook in een speciaal handboekje dat we meegeven met onze producten. Mensen kunnen ons rechtstreeks bellen met vragen. En dat doen ze ook. Op deze manier koop je direct bij de boer. Dat is waar we plezier in hebben." Steeds meer gezinnen uit Nederland hebben zich verbonden met La Vialla. Er zijn klanten uit Duitsland, Zwitserland, Oostenrijk, Engeland, België en natuurlijk Italië zelf. In vier talen kun je direct contact leggen met het bedrijf.

Persoonlijke schoonheid

Wanneer je de gratis brochure bestelt, komt een paradijselijke sfeer je huis binnen. Twee keer per jaar krijg je een kleurrijk boekwerk toegestuurd met verhalen over het leven op La Vialla en de te bestellen producten. Het boekje vertelt over de ambachtelijke verwerkingsprocedures van de druiven tot superzoet sap en van prijswinnende wijnen; van olijven tot prachtige ongefilterde olie; van granen tot prestigieuze pasta's en van geurige schapenmelk tot overheerlijke ricotta en pecorino.

Ik lees een verhaal over de kerkuilmama, wonend in één van de boerderijen, die de

*De ambachtelijk
gemaakte pasta
bestaat uit drie
verschillende
tarwerassen:
Sineto, Ciccio en
San Carlo*

begroetingen van een gast beantwoordt door terug te buigen. Over de schapen die op een dag de voorkeur gaven aan de schaduw van de zonnepanelen in een weide boven die van cipressen of olijfbomen. En over traditionele recepten die Giuliana Lo Franco opnieuw heeft gevonden, de kokkin en één van de oprichtsters van La Vialla. Dit alles met prachtige foto's van rustieke landschappen, trotse wijnen en gedynamiseerde mest in net opgegraven koehoorns. En dan nog een vrolijk kaartje met de allerbeste wensen van de familie Lo Franco.

Bij de laatste post zaten vier knapperige koekjes en een klein flesje nieuwe dessertwijn. Keurig ingepakt en voorzien van een extra lintje. Want er viel iets te vieren. Nadat verschillende wijnen prijzen hebben gewonnen is La Vialla nu de Toscaanse ondernemersprijs toegekend vanwege hun speciale bijdrage op wereldniveau aan de biologische wijnproductie.

In december vorig jaar zijn veertien leden van de 'Viallini', zoals ze zichzelf noemen, afgereisd naar Kopenhagen om aanwezig te zijn bij de première van de documentaire 'The Environment Atlas of Europe'. La Vialla heeft in deze documentaire model gestaan als een duurzaam en ecologisch bedrijf.

Zo binnen zo buiten

Ik heb een doos vol producten van La Vialla besteld, omdat ik erg gecharmeerd ben van de gezellige, intieme en gulle sfeer die het bedrijf via zijn brochure uitstraalt. Vaak is een bedrijf dat zich profileert in de ambachtelijke sfeer van vergeten groenten en grootmoeders keuken, een plaatje van alleen

de buitenkant. Bij La Vialla niet. Zij kennen de innerlijke waarden van eeuwenoude kennis. Ook in vroeger tijden werd gebruik gemaakt van invloeden uit de kosmos. De Viallini gaan ervan uit dat zij de aarde moeten verzorgen, zodat mooie landgoederen en traditionele producten behouden blijven. Uit de brochure over de zomer van 2008: 'De biologisch-dynamische landbouw voedt en versterkt de aarde, wortels en planten. Biodynamica en zon, zon en biodynamica. Dit jaar hebben we een opmerkelijke samenwerking. De bevestiging vinden we in de grandioze bloei van de Sanmarzano tomaten en de rijke oogst van deze en de glanzende Bombolini tomaten.'

Het bedrijf weet biologisch-dynamische aspecten met authentieke wijsheden te combineren. In visie en in praktijk. De kippen op La Vialla hebben elk 20 vierkante meter grasland en bos tot hun beschikking. Zij hebben een 'innoverend biologisch-dynamisch kippenhok dat met antieke wijsheid uitgedacht is', aldus de laatste brochure.

Broodpap en broodsoep

Ook in de gerechten van Giuliana vind ik veel overeenkomst tussen de traditionele recepten en de natuurvoedingsvisie op gezonde voeding: pure ingrediënten uit het seizoen, veel plantaardige producten, genuanceerde smaken en lange rijpingsprocessen bij natuurlijke verwerkingsmethoden. Wat ik heel bijzonder vind, zijn de traditionele recepten die het weekritme in zich dragen. Vroeger bakte men in Toscane één keer per week brood. Op zaterdag. Op vrijdag wer-



den er van het oude brood verse gerechten gemaakt, zoals tomatenpap of broodsoep: de bekende Ribolita. Deze soep bestaat uit oud brood, bonen en seizoensgroenten, vaak kool. Zo zijn de gerechten niet alleen een gevolg van het seizoen, maar ook van het ritme van het ambacht. Ondanks dat er nu om de dag brood wordt gebakken op La Vialla worden de traditionele gerechten in ere gehouden.

Binnen de bestaande kaders van de biologisch-dynamische visie en traditionele kennis wordt op La Vialla geëxperimenteerd om tot optimale kwaliteit te komen. Zo bestaat de ambachtelijk gemaakte pasta uit drie

verschillende tarwerassen. Het idee om deze soorten te combineren, komt voort uit het vergelijken van de kwaliteit van de pasta's die je ervan kunt maken. Een goede pasta is smaakvol, stevig, behoudt de kookvastheid na het verstrijken van de kooktijd, heeft een heldere ivoorkleur en heeft het vermogen zich aan de saus te binden. Al deze eigenschappen komen niet in één tarwesoort voor. La Vialla heeft de perfecte combinatie gevonden: Sineto, Ciccio en San Carlo, rassen die in de jaren dertig ook al gezaaid werden, groeien naast elkaar en worden samen tot meel gemalen. Daarna wordt het meel gezeefd tot bloem, waarbij de traditie

het heeft gewonnen van de visie op gezonde natuurvoeding: ze verkopen geen volkoren tarwepasta. Wel volkoren spelt pasta. Deze is uitermate smaakvol met een heerlijke stevige bite. En ook compleet huisgemaakt.

Van olijven naar olie

"Morgen begint de olijvenoogst," vertelt Annemiek mij enthousiast. In haar stem hoor ik haar nieuwsgierigheid naar de nieuwe olie met de smaak van 2010. Eind oktober begint de olijvenpluk die een week of zes duurt. Iedere dag worden de handgeplukte olijven geperst. Ze worden 40 minuten gekneet tussen klassieke molenstenen, bij 27°C. Koudgeperst betekent bij olijfolie vaak tot maximaal 40°C. De precieze temperatuur van 27°C is heel belangrijk. Een hogere temperatuur gaat ten koste van de snel vervliegende aroma's. Bij een lagere temperatuur is de extractie van fenolische substanties, de bittere en pikante smaken, onvoldoende. Ik vind de olie werkelijk verrukkelijk! Als eerste proef je een volle fruitige smaak en iets later een pittig bittere smaak achterin je mond. Wanneer je de olie zo puur proeft, kan die bittere smaak zo heftig zijn dat je hem voelt branden in je keel. Het is me opgevallen dat deze smaaksensatie een stuk minder is wanneer je de olie met bijvoorbeeld brood eet of over groente hebt geschonken. De subtiel fruitige smaak blijft beter overeind dan de bittere. Bijzonder eigenlijk, maar wel welkom.

'De pecorino wordt op houten planken gerijpt. Ze heeft de smaak van de kruiden van het seizoen en ook de bodemsoort heeft invloed op de smaak,' aldus de speciale kaas-

bijlage. Met mijn ogen dicht proef ik eerst een licht weëige zoete smaak en een zacht zuurtje en daarna een sterk pikante smaak. Mmm! Beide zijn zo specifiek voor deze overheerlijke kaas. Wanneer ik haar geraspt heb, ruiken mijn vingers naar de geur van de eerste kaas, wrongel, na het stremmen van melk. Wat bijzonder voor een drie maanden gerijpte kaas. Van de wei die overblijft wordt ricotta gemaakt. Ricotta betekent letterlijk herkookt. De wei die daar dan weer van overblijft komt op de mesthoop.

Tenslotte is de pesto i het noemen waard. Hij is zacht van smaak, zacht zout en romig. Hoewel de basilicum grof gehakt is en er hele pijnboomspitten in zitten, geeft ook de textuur een opvallend zacht mondgevoel.

Spiritualiteit

Mijn indruk is dat La Vialla gonst van het leven. Ze zijn op weg om voor alle producten het Demeter keurmerk te verwerven. De stap van biologisch naar biologisch-dynamisch hebben ze geleidelijk gemaakt. Antonio: "Mijn vader, Piero Lo Franco, had met een deskundige gesproken over biologisch-dynamische landbouw. Die zei dat zich in één hectare grond, het gebied waarop één koe leeft, een zelfde gewicht aan bodemdierpjes moest bevinden als het gewicht van de koe. Zo blijft de bodem vruchtbaar zodat de koe zich kan voeden. Dat beeld is hem altijd bijgebleven." Bandino, broer van Antonio: "Geen van ons is een echte antroposoof. Maar wij vinden wel dat alles wat wij doen doordrongen moet zijn van spiritualiteit. Dat begint bij de saamhorigheid in onze familie." ☺



Pasta warmt je hart

Giuliana is heel open in het prijsgeven van de recepten van haar producten. Daarnaast beschrijft ze nauwkeurig hoe je haar producten het beste kunt gebruiken. En steeds weer komt ze erop terug hoe je het beste pasta kunt koken en aanmaken. Neem het liefst voor elke 100 gram pasta 1 liter water en 10 gram grof zout. Je laat eerst het water koken, dan voeg je het zout toe en pas een minuut later de pasta. De sauzen van La Vialla kun je goed au bain-marie opwarmen. Doe deze dan in een schaal. Spoel het potje om met 1 à 2 eetlepels pastakookvocht. Roer zo snel mogelijk de afgegoten pasta door de saus. Voeg 1 à 2 eetlepels rauwe olijfolie toe en wat geraspte pecorino. Buon appetito!

Fattoria La Vialla
www.lavialla.it
fattoria@lavialla.it
 0039-0575-47697