

VOLG DE ITALIAANSE MASTERCLASS!

delicious.

JUNI 2011 / PRIJS € 5,50

IL MATTARELLO
PURE PASSIE VOOR
RAVIOLI

DE ZILVEREN LEPEL
PROEF DE
ITALIAANSE ZOMER

MISTER KITCHEN
KEURT EN KOOKT
MET KNOFLOOK

SHOPPING A TAVOLA:
VEEL GASTEN, PERFECT ETEN,
DE MOOISTE SCHALEN

smaak + eenvoud + stijl =

italië!



Frutti di mare all'acqua pazza



BILL GRANGER
ZOET MET
CITRUS &
ROOD FRUIT



DE LO FRANCO'S
DROOM-
LANDGOED
LA VIALLA



VALLI LITTLE
LANGE
LUNCH MET
VRIENDEN

DELICIOUS.DINER IN UTRECHT + LUNCH & WIJNPROEVERIJ IN NOORDWIJK

delicious.

CHEF REDACTIE SUZANNE THE
HOOFDREDACTEUR MAKKIE MULDER
ART DIRECTION JANINE COUPERUS

Culinaire redactie Ellen van Mol, Trudelies Schouten, Muriël Schrijn, Merijn Tol

Tekst- en eindredactie Laura van Heusden (coördinator), Marion de Boer, Laurien Isthia

Redactieassistenten Carla Happee, Miriam ten Veldhuis

Vormgeving Studio Neroc
Jolet Holtes

Beeldbewerking neroc.nu
Trafficmanager Erik Blei

Testkoks Egdie Brouwer, Machtelt de Vries

Vaste medewerkers Yvette van Boven, Ellen Dekkers, Bill Granger, Beatrijs Hietbrink, Katinka Huiskamp, Marjan Ippel, Yolanda van der Jagt, Mister Kitchen, Maaike Koorman, Valli Little, Eke Mariën, Jamie Oliver

Verder werkten mee Liz Belton, Dieuwertje Bosma, Dorian Brommet, Nelleke van der Burg, Désirée van Dijk, Ernie Enkelaar, Bill Granger, Mara Grimm, Jonathan Gregson, Dan Jones, Lisa Harrison, Christianne de Jong, Harmke Kraak, Valli Little, David Loftus, Eric van Lokven, Joel Meyerowitz, Saskia van Osnabrugge, Harold Pereira, Lou Mackaness, Deb Maclean, Barbara Natzijl, Saskia van Osnabrugge, Jan Willem van Riel, Mark Roper, Andy Sewell, Tineke Sjerps, Bart Stuart, Studio 5982, Erik van den Tempel, Celine The, Sarah Tildesley, Merijn Tol, Oof Verschuren, Rob van der Vet, Lucy Williams, Ina Witsiers

Marketingmanager Lonneke Jagersma

Marketing lezersmarkt Nilufar Aligholi (stagiair), Jora Dekker, Elise Drost (consumer marketing), Nina Kout, Wendy de Liefde (online), Ties Meijer (stagiair), Debby Oosterbaan

Adverteren?

Telefoonnummer 023 556 67 77
SALESVROUWEN@SANOMAMEDIA.NL
ZIEWWW.SANOMAMEDIA.NL

Druk Weiss Druck
Uitgever Anneliese Bergman

Redactieadres Capellalaan 65, 2132 JL Hoofddorp, 023 556 54 54
E-mail delicious@sanomamedia.nl

Vragen over abonnementen?
Zie service & informatiepagina
of bel 088 55 00 120

 **SanomaMedia**

delicious. is een uitgave van Sanoma Media Netherlands B.V.

delicious. is lid van het Nederlands uitgeversverbond (groep publiekstijdschriften).

delicious. wordt gepubliceerd onder licentie van FPC Magazines Australia.

© 2011 FPC Magazines Australia. Onder voorbehoud van alle rechten.

Niets uit deze uitgave mag geheel of gedeeltelijk worden veeleevoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar worden gemaakt, op welke wijze dan ook, zonder schriftelijke toestemming van de uitgever. De uitgever sluit iedere aansprakelijkheid voor schade als gevolg van druk- en zetfouten uit. delicious. is een geregistreerd merk van

ABC Australian Broadcasting Corporation  **News Magazines** News Magazines.
Wendy Miller International Business Director News Magazines, email: wamiller@fpc.com.au

 **Nederlands Uitgeversverbond**
Groep publiekstijdschriften

HOI
PRINT

ISSN: 1877-1025

medewerkers.



Kees

KEES HUIJBREGTS

Knoflookteler Kees Huijbregts: 'Knoflook oogt het mooist in juni. Dan zitten de bloemstengels er nog aan. Die halen we eraf, dan wordt de bol groter en komt er meer energie in. De bloemstengels zelf zijn ook erg lekker. Milder van smaak dan de bol en daarom erg geschikt voor mensen die de smaak van knoflooktenen te heftig vinden.' Pag. 48.

ANTONIO LO FRANCO

Samen met zijn broers runt Antonio landgoed La Vialla in Toscane. 'Juni is kleurrijk en geurig en brengt ons de eerste oogst. Een veld vol basilicum is echt een schouwspel, we maken pesto! En dorsen het graan en malen de nieuwe oogst. We eten buiten bij daglicht, het licht van dagen waaraan nooit een einde lijkt te komen, iets waarvan je zou willen dat ze nooit voorbij gaan.' Pag. 26.



Antonio
links op de foto



Nathalie

NATHALIE STEVENS

Belgische foodstudent Nathalie: 'Gisteren bezocht ik een risottoboerderij in Vercelli, vandaag ga ik barolo proeven in La Morra en morgen ben ik op stap met een foodfotograaf. Heel normaal voor studenten aan de Slow Food Universiteit! Voor wie wil meegenieten van dit voor mij uitzonderlijke jaar schrijf ik vanaf nu elke maand een verslag. Veel leesplezier!' Pag. 38.

DHEERESH STROHMENGER

Ravioli-kok Dheeresh: 'Van mijn oma leerde ik klassiek Italiaans koken. In Amsterdam werkte ik bij Leonardo Pacenti die me inspireerde om voor mezelf te beginnen als pastatraiteur. Il Mattarello draait goed, samen met mijn vriendin Dotan specialiseer ik me in ravioligerechten. Veel mensen denken dat pasta beperkt is, maar ik vind het een onuitputtelijke bron van mogelijkheden.' Pag. 94.



Dotan
& Dheeresh



zomaar een week op fattoria* La Vialla

maandag

brood uit de houtoven buiten
sauzenfabriek: sugo rosmarino
koekjesbakkerij: cantucci

dinsdag

brood uit de houtoven buiten
sauzenfabriek: olive all'arancia
koekjesbakkerij: cantucci

woensdag

brood uit de houtoven buiten
sauzenfabriek: olive all'arancia
koekjesbakkerij: viallini (koekjes)

donderdag

brood uit de houtoven buiten
sauzenfabriek: sugo rosalina
koekjesbakkerij: viallini (koekjes)

vrijdag

brood uit de houtoven buiten
sauzenfabriek: sugo rosalina
koekjesbakkerij: brutto ma buoni

*fattoria = boerenbedrijf



1. La Vialla sauzen 2. Celine met pasta en koekjes 3. zomerwijnen van La Vialla 4. Bandino & Antonio in gesprek met Merijn 5. La bottega van La Vialla 6. Luigina de pastakoningin

het zoete Leven

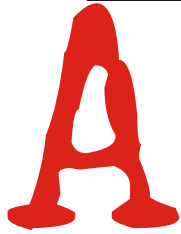
Na het zien van hun heerlijke brochures met té mooie foto's moesten we echt zelf gaan kijken of het waar is, dit dolce vita, deze zoete Italiaanse droom. En..?

Ja, Fattoria La Vialla is een van de fijnste bedrijven die we ooit hebben gezien. Een springlevend voorbeeld van hoe voedselproductie ook kan zijn. En de smaak? Simpelweg delizioso! Het was moeilijk om La Vialla weer te verlaten.



bestaat echt!

de wondere wereld van la vialla



Als je de brochures van La Vialla bekijkt, lijkt het bedrijf bijna te mooi om waar te zijn. Wat een opluchting om te ontdekken dat er bedrijven zijn die nét zo transparant en echt zijn als hun reclame-uitingen doen vermoeden. En dus stapten we in de wereld van La Vialla: 1000 hectare glooiende groene heuvels met cipressen. Een terrein – deels beschermd natuurgebied – met oude wijnrassen, 28.000 olijfbomen, 16 soorten groente, fruit, bonen en granen, 950 Franse en Sardijnse schapen, 1000 kippen van het bijna uitgestorven Valdarnese ras en 100 bijenfamilies. Maar het wordt nog mooier: alles is hier volledig biologisch of zelfs bio-dynamisch!

la famiglia

La Vialla wordt gerund door drie goed geluimde broers, Gianni, Antonio en Bandino. Ze zijn het vleesgeworden enthousiasme en de passie van het bedrijf. Ze zijn wat ze doen. Hun ouders, Piero en Giuliana Lo Franco, leerden ze van jongs af aan dat echte groente uit de tuin komt en olijfolie van eigen olijven wordt geperst.

Er werken op Fattoria La Vialla 130 'viellini'

8 wijnmensen * 6 kaasmakers * 10 saus- en jammakers * 5 koekjesbakkers * 10 kokende Vialla-mama's * 8 mensen in de winkel * 11 op kantoor * 20 olijvenplukkers en 12 mensen voor het persen van de olijfolie * 4 schaapherders, 3 honden en dan nog zo'n 20 mensen op het land, afhankelijk van het seizoen.



Vanaf 1978 groeit uit deze familiegewoontes een bedrijf. Vanaf 1994 treden de zonen een voor een toe tot het bedrijf en worden de opvolgers van Piero en Giuliana. De ouders denken nog steeds met alles mee – één grote Italiaanse familie! Het biologisch-dynamische aspect was voor Piero een vanzelfsprekende keuze: het was de landbouw die hij kende uit zijn jeugd, die zonder chemische middelen functioneert. Met de kennis die hij opdeed uit de boeken van Rudolf Steiner werd het bio-dynamisch gedachtengoed een logische richting om in te slaan en hij besmette er ook zijn zoons mee. Fattoria La Vialla richt zich met de export van haar producten op Nederland, Duitsland en Groot-Brittannië, maar in de toekomst willen ze graag ook Italianen, die minder geïnteresseerd zijn in biologisch, bereiken. Misschien is dit wel het allerleukste van landgoed La Vialla: je kunt ter plekke beleven wat je in de brochures hebt gezien. Neem je intrek in een van de oude landhuizen die her en der in de heuvels staan en je kunt alles wat La Vialla teelt, kweekt en maakt met eigen ogen volgen.

geurige toscaanse olijfolie

Per jaar worden hier vele liters olijfolie geperst van 4 soorten biologische olijven. De geurige frantoiana is Toscaans, de morelline, ook lokaal, is donker van kleur en aromatisch. De raggiaie heeft veel body en aroma en de leccine is een sterke olijf met veel opbrengst. Deze mix van olijven is karakteristiek voor de echte Toscaanse olijfolie. Eind oktober, begin november wordt er op mooie dagen (regen of vocht tijdens de pluk kan de olijven direct verpesten) geplukt en binnen 24 uur geperst. De oogst gebeurt volgens bio-dynamisch principe bij de juiste maanstand. Ze worden geperst in een oude ambachtelijke stenen olijfoliepers in één van de landhuizen. De olijven worden per 240 kg tegelijk in 20 minuten geperst tot een pasta, waaruit vervolgens intens fruitige, prachtig groene olie wordt geperst. De olie rust daarna een maand, zodat het bezinksel kan zakken. La Vialla maakt zalige olie! We proeven artisjok,

gras, kruidigheid. Was het maar vast november, verzuchten we, want die heerlijke olio novello willen we graag proeven! De pas geperste olijfolie smaakt volgens Antonio naar vers gras, oregano, olijven, marjoraan, wilde munt en basilicum. We komen dus terug voor de olijvenpluk, dat is zeker. Een bruschetta gedrenkt in nieuwe olijfolie lijkt ons onweerstaanbaar.

landbouw op la vialla

Naar bio-dynamisch inzicht wordt ervoor gezorgd dat de grond zo vruchtbaar mogelijk blijft: door vaak te rouleren met de gewassen. Met geconcentreerde preparaten van bijvoorbeeld kamille en brandnetel en gedynamiseerd water wordt de grond versterkt en geactiveerd. Schapenmest wordt 6 maanden begraven in koehoorns alvorens het te gebruiken, wat een geweldige kracht aan de bodem geeft. De olijfbomen worden besproeid met een preparaat van klei, regenwater en melkserum, tegen schimmels en ziektes. In Rudolf Steiners filosofie gaat het erom het leven van 'het grote organisme' (de aarde) te bevorderen. De Lo Franco's raden iedereen die geïnteresseerd is aan zijn landbouwboek te lezen! De meeste groente op La Vialla komt van eigen zaden. Op de fattoria worden tomaten, paprika's, bleekselderij, uien, aubergines, wortels, oregano, basilicum, rozemarijn, aardbeien, bramen, solfino-bonen en granen geteeld. Die uiteindelijk allemaal in de sauzen, salsa's, jams en andere producten terecht komen.

de echte sauzen van la mama

La mama Giuliana is het brein achter de sausrecepten van La Vialla. Als je thuis een potje openmaakt, smaakt de saus of Giuliana het net vijf minuten geleden in haar keuken heeft gemaakt. Op dit soort kant-en-klare sauzen hebben we altijd al gewacht! Je kunt er iedereen mee om de tuin leiden! Het geheim is dat ze zijn wat ze zijn: sauzen van groente mét smaak, gemaakt door een kok mét smaak, zonder chemische toevoegingen. Sauzenchef Mauro zet net de ingrediënten voor de volgende lichte sugo rosalina klaar in het minifabriekje: 4 emmers gepelde tomaten,



De broers Antonio, Gianni en Bandino Lo Franco (v.l.n.r.)



De kudde
Sardinijsse schapen



de gids.

Fattoria
La Vialla

RICHIUDERE IL CANCELLO
ANIMALI AL PASCOLO



De olijfgaard



Het paradijs op z'n Italiaans, dat is La Vialla





moeilijk kiezen:

de lekkerste Vialla-saus

* **sugo finto:** ragu met ui. Diepe, rijke saus, lekker met stevige pasta.

* **cipollina:** een rijke, zoetige uiensalsa met bleekselderij en wortel. Bij rood vlees, maar ook als toevoeging aan soep of een andere saus of om door wat geroerbakte groente te roeren.

* **sugo rosalina:** romige, romige tomatensaus met ricotta en parmezaan, mild en toch pittig.

* **salsa nera:** Toscaanse kippenleverpaté met vin santo. Dompel met salsa nera besmeerde crostini in vleesbouillon met een scheut vin santo erin.

* **pappa al pomodoro:** geen saus, maar een heel gerecht; het klassieke armengerecht van oud brood, tomaten, olijfolie, basilicum, knoflook en rode peper. Zo lekker als zelfgemaakte pappa al pomodoro.

* **la ribollita:** verrukkelijke soep van cannellini-bonen, kool, tomaat, snijbiet, aardappel. Je zegt gewoon dat je hem gisteren zelf hebt gemaakt!

1 emmer biologische parmezaan (36 maanden gerijpt), 1 emmer ricotta van eigen schapen, 1 emmer eigen olijfolie, 1 bak verse basilicum, knoflook, een beetje suiker en zout. Hup, het gaat achter elkaar de pan in. Eigenlijk net zoals wij het thuis zouden doen, alleen in een wat grotere pan dan gebruikelijk en een hele bijzondere ook. Een snelkookpan waarin de sauzen onder druk op lage temperatuur tussen de

70°C en 80°C ongeveer 25 minuten worden gekookt, waardoor smaak behouden blijft en alles topvers smaakt. Voor sauzen die wat verdikt moeten worden, gebruiken ze bloem. De sauzen worden daarna in de potten 25 minuten gepasteuriseerd op 95°C. In totaal neemt het hele proces, van ingrediënt tot pot, tweeënhalf uur in beslag. Zo simpel kan het dus zijn.

We kunnen moeilijk kiezen welke van de sauzen onze favoriet is: de bombolina van kerstomaatjes met pepertjes, de parmigiana met aubergines, tomaat, olijfolie, bloem, Parmezaanse kaas, knoflook en basilicum, de sugo di carne alla toscana, de klassieke ragu met kalfsvlees, de pittige salsa etrusca met gedroogde tomaatjes, zwarte olijven, pecorino en ei, of la rosmarino, tomatensaus met rozemarijn en rode peper. Maar na één hap uit de pot sugo finto zijn we eruit. Deze 'rijke ragu voor de armen' heeft in plaats van vlees een overvloed aan zoete gekaramelliseerde ui; een geweldige pastasaus, die je zelfs gewoon zo uit het potje wilt oplepelen.

onweerstaanbare koekjes

In hetzelfde leuke gebouw waar ook het sauzenfabriekje zit, is ook de koekjesbakkerij. Met ramen aan alle kanten, zodat de sauzenmakers de bakkers de cantucci zien snijden. Er hangt een verrukkelijke, warme, zoete en aromatische geur van versgebakken koekjes. Per dag wordt er één soort gebakken: de legendarische cantucci – om in de vin santo te dopen – met bloem van eigen graan, wel 400 g amandelen op elke kilo en de Valdarnese kippeneieren. Zo lekker heb ik cantucci nog nooit gegeten... Viallini zijn koekjes met vin santo, rozijnen en pijnboompitjes. Onweerstaanbaar, helemaal nét uit de oven. De cantucci worden in houtgestookte ovens gebakken op 280°C. De perfecte warmtegeleiding in de ovens en het proces

(drie keer bakken) zorgen ervoor dat koekjes niet droog, maar wel knapperig worden. Maar de absolute topper is de brutti ma buoni: taaiig en knapperig tegelijk, gemaakt van amandelmeel, heerlijke hazelnoten, citroenschil en suiker. Het aantal koekjes dat we die dag aten, is niet te tellen...

de kippen & de eieren

De smaakvolle eitjes zijn afkomstig van witte Valdarnese kippen, een oud Toscaans ras dat als Slow Food presidium beschermd wordt om uitsterven te voorkomen en dat de fattoria weer in ere probeert te herstellen. Kippenhoudster Valentina waakt over drie kippenfamilies: een voor de eieren, een geregistreerde familie waarmee het pure Valdarnese ras wordt gekweekt en een familie voor het vlees (alleen de haantjes). De gallina Valdarnese geeft relatief weinig vlees en eieren: ze is een echte slowkip en doet er wel 6 maanden over om 2 kg te worden. Maar dan proef je ook wat. De eerste avond krijgen we van Luigina zo'n kippetje op ons bord. Dit heeft in de versterkte niets met een gewone kip te maken: stevig, bijna rood, aromatisch vlees. Komt ook omdat de kippen goed eten: maïs, bonen, mineralen en calcium, aangemaakt met het bezinksel van de olijfolie!

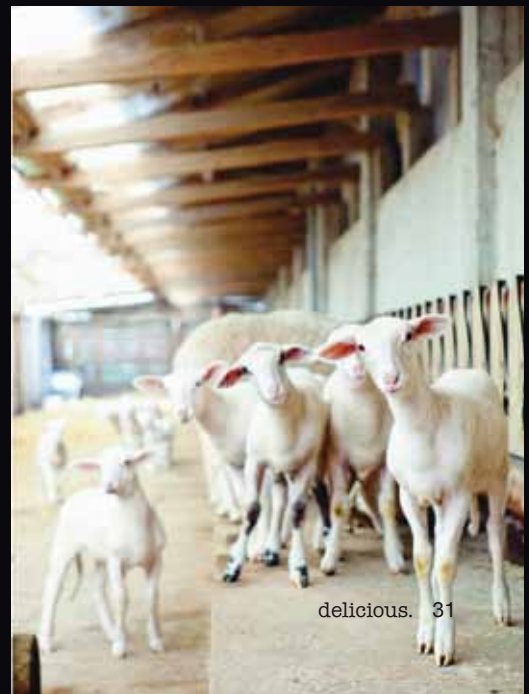
de schapen & de kaas

En dan zijn er de schapen: een kudde 750 langharige Sardijnse schapen en een van 200 Franse schapen (wat pezigier en stugger), die met hun herders door de heuvels zwerven en eten wat ze tegenkomen: tijm, cichorei, munt, wilde appels, bramen, majoraan, paardebloem, kastanjes en ga zo maar door. Aangevuld met een mix van maïs, spelt, hooi, graan, orzo, favino (boontjes) en ook bezinksel van olijfolie. Zo krijg je geurige en aromatische

Wanneer de sugo rosmarino wordt gemaakt, ruikt het hele erf naar rozemarijn, op de dag van de cipolline is de heerlijke geur van zoete ui overweldigend...



Zelfs de grote kudde Sardijnse schapen lijkt blij



Om het nog mooier te maken: iedereen bij La Vialla van sauzenmakers tot koekjesbakkers geniet zichtbaar van zijn werk!

schapenmelk waar heerlijke pecorinokaas van wordt gemaakt. We proeven de melk rechtstreeks uit het schaap: zachtschuimig, bloemig en romig. Een delicatesse! De kaasmakerij zit vlak achter het gebouw waar sauzen en koekjes worden gemaakt en de olijfolie wordt gebotteld. Voor één pecorino is 5 liter melk nodig en elk schaap geeft tussen december en augustus 1 liter per dag. De verse melk wordt ultrakort (20 sec.) op 70°C gepasteuriseerd, dan verwarmd tot 38°C en vermengd met stremsel, wat hem snel dik maakt: dan is het wrongel. De wrongel wordt gesneden: fijn voor de oudere kaas, wat grover voor de jonge. Dan gaat de kaas in de vormen, die vrijwel direct worden gekeerd om een gelijkmatige kaas te krijgen. Ze blijven 24 uur liggen en worden in die tijd nog 3 à 4 keer gedraaid. Dan worden de kazen ingewreven met zeezout en na weer 24 uur liggen gewassen. In een kamer met hoge luchtvochtigheid moeten ze vervolgens 'drogen'. De schimmel die na 5 à 10 dagen ontstaat, wordt eraf gewassen. Oudere kaas blijft zo'n 60 dagen of langer liggen en elke maand gewassen. Jonge pecorino is na een maand al klaar. Na de rijping worden ze ingesmeerd met het bezinksel van olijfolie, om schimmelvorming tegen te gaan (een goede tip voor thuis: smeer kaas in met olijfolie om schimmel te voorkomen!). De smaak is bloemig, zoutig, romig mild en pittig tegelijk; de jonge romiger en de gerijpte zouter. Zalig, vooral in combinatie met peperonata dolce of zoete paprikajam. De wei – restproduct van het kaasmaken – wordt 10-12 min. op 80°C verwarmd. De bovenste laag wordt eraf geschept, dat is verse ricotta die wordt gebruikt in de mousses met fruit, cantucci en vin santo!

jams, honing & bijen

Op La Vialla leven 100 bijenfamilies (met per familie duizenden bijen) die zorgen voor verrukkelijke honingsoorten zoals 32 delicious.

de 1000-bloemenhoning, kruidig, fris en romig, de kruidige heidehoning en de ultraromige zonnebloemhoning. Na de zomer worden de bijenfamilies verplaatst naar de bloeiende kastanjabomen in de bergen verderop. Dan wordt kastanjenhoning gemaakt; complex en gekaramelliseerd van smaak. In de jams gaat weinig suiker en zoveel mogelijk fruit, soms wel 800 gram per kilo jam! Het meeste fruit groeit op La Vialla zelf: de bramen, de vijgen en de aardbeien. Alleen de mandarijnen voor de mandarijnarmelade komen van Sicilië.

de wijnen & de vin santo

Ook de wijnbouw van La Vialla gaat op de bio-dynamische manier. Bij en tussen de wijnstokken staan zo'n 40 soorten kruiden en planten (rozemarijn, tijm, oregano, laurier, bramen), die insecten afleiden van de wijnstokken en zorgen voor voeding van de grond. De kruiden en planten worden omgeploegd, om zo de grond 'groen' te bemesten. De bodem op het terrein van La Vialla is rijk aan mineraal, kalk en mergel. Er zijn druivenstokken van 30 jaar, 8 jaar en 4 jaar: trebbiano, sangiovese, pugnitello, malvasia nera en bianca, chardonnay, verdicchio, vernaccia, sauvignon, vermentino en canaiolo. La Vialla-oenoloog Umberto Trombelli waakt over oude druivensoorten als de canaiolo, maar is samen met de universiteit van Florence ook bezig om oude autochtone sangiovese-rassen weer op te kweken. De variëteit aan wijnen en blends is groot: La Vialla produceert zo'n 15 wijnen! Natuurlijk maken ze een 100% sangiovese, maar ook blends, zoals de houtgerijpte chianti riserva (80% sangiovese, 10% cabernet sauvignon, 10% canaiolo) en de barricata (80% sangiovese, 20% cabernet sauvignon). Stevige, robuuste wijnen waarop de sangiovese-druif echt een stempel drukt: viooltjes en bittere chocolade. En zo zijn er ook nog heerlijke lichtprikkelende en mousserende wijnen

zoals de Nube Rosa en de Rosarosa. Maar op één staat bij mij de Mostovino, een wild smakende, bruisende, zoete wijn zonder sulfiet van dangiovese, canaiolo en aleatico. Eén slok en je waant je weer in de wijngaard. Er is ook spremuta di uva: puur druivensap dat lekker mixt met de bruisende Mussantino. De vin santo die op La Vialla wordt gemaakt, is bijzonder: een complexe smaak van allerlei gedroogd fruit. Zoet, maar met nog steeds veel fris erin. Umberto is bezig met een groot project: een gedeelte van de vin santo rijpt hij niet in eikenhouten vaten, maar in terracotta kruiken. Het is nog niet klaar, maar we mogen een klein beetje proeven: godenvocht! Licht stroperig, honingachtig vocht dat je tot de laatste druppel naar binnen wilt slurpen, maar Umberto is onverbiddelijk. Naast de vin santo is er de heerlijke passito, gemaakt van de druiven van de familie op Sicilië! Smaakt naar vijg, gedroogd fruit en kruidige honing.

eten op de fattoria

Elke middag kunnen de gasten lunchen op de fattoria; bij mooi weer buiten aan gedekte tafels die over het hele erf verspreid staan. Gedroogde worst, pecorino, olijven met sinaasappel en artisjokjes op olie als antipasti en daarna pasta e ceci (pasta met kikkererwten) of andere pasta met La Vialla saus. De wijn vloeit rijkelijk. In de zomer en tijdens druivenoogst en olijvenpluk is elke week een diner waarbij de kippen op tafel komen en de krokante gele aardappels met rozemarijn uit de oven. Luigina leert ons hoe je pasta uitrolt tot een tafelkleed en hoe je echte ribollita maakt: met de lekkerste groente en cannellini's. Als we later met de hele familie Lo Franco aan tafel zitten en Antonio, Gianni en Bandino met hun glunderende hoofden het hoogste woord voeren, dan weten we het echt zeker: dit is la dolce vita. **d.**

meer info: laviaalla.it



Eten bij La Viaccia betekent óók wijnen proeven!





Dit is een herinneringsfoto van het "trio" van La Viella, samen met de journalisten die te gast waren. We zijn hier voor landhuis La Signana, waar wij (vlak na de foto, waarop wij nog met een schoon overhemd staan) een avond hebben doorgebracht met potten en pannen, pastadeeg en een hoop gezelligheid. Vanaf links: Antonio, Gianni, Suzanne, Merijn, Bandino en, onzichtbaar achter de camera, Ernie.



Herdruk met de vriendelijke toestemming van delicious. (deliciousmagazine.nl), van Suzanne Tohe, chef redactie van het tijdschrift, van Merijn Tol die het artikel heeft geschreven (oranjebloesem.nl) en van Ernie Enklaar voor de foto's (labl.nl).