

**GRANDE**

# Toscane

*Een zomer lang  
Italië op zijn best!*

## CULINAIR TOSCANE

Ontdek enkele  
onvergetelijke adressen

Het onbekende hoekje  
**DE FANTASTISCHE  
LUNIGIANA**

Ontdek Toscanes discrete buur  
**GENIETEN VAN UMBRIË**

ONMISBARE CITYTRIP

## FIRENZE

zoals je het nog  
nooit beleefd hebt

**UNIEKE REISERVARING**  
Cruisen langs de mooiste wegen

**PLUS DÉ EVENTS DIE JE NIET MAG MISSEN!**

SPECIAL TOSCANE 70/2013 - 5,90 EURO



5 414286 237015

01370 >





IDEALISTISCH TAFELEN BIJ  
**FATTORIA LA VIALLA EN**

# TOSCAANSE SMAAK

Pastakoningin Luigina bereidt diverse heerlijke pasta- en saladegerechten voor een echte La Vialla lunch

**AZIENDA BRANCATELLI**

# EXPLOSIES

Pino Brancatelli decanteert een van zijn gerijpte wijnen voor een proeffest.





De twee charmante medewerkers van La Vialla, Celine Krueger (links) en Fleur Kaptein (rechts) brengen ingrediënten om zelf te kunnen kokkerellen.

Twee toegewijde bedrijven met hun eigen unieke producten, en toch zijn Fattoria la Vialla en wijnhuis Azienda Brancatelli totaal verschillend. Eén ding hebben ze gemeen: de passie om topproducten te maken. Ze tonen hoe verrukkelijk het zoete leven van het pure land kan zijn.

TEKST ANGELIQUE VAN OS FOTOGRAFIE HENK BOTHOF





**A**n weerszijden van de steile oprijlaan prijken de metershoge cipressen statig aan de horizon. Richting de top klinken luidruchtige stemmen en gelach, en dringen allerlei verleidelijke etensgeuren de neusgaten binnen: rozemarijn, vers brood, gebraden kip... Het romantische beeld van *cena* – gezamenlijk avondeten – is herkenbaar van de seizoenbrochures die klanten thuisbezorgd krijgen en dus geen marketingtrucje. Dit gebeurt twee keer per week. Aan een meterslange gedekte eettafel met rood-wit geblokt kleed wachten ruim vijftig gasten onder een vijgenboom op hun *primi: fusilli alle verdure*, oftewel pasta met groenten. Alle ogen zijn gericht op keukenassistent Michaela, die aan de kop van de tafel gaat staan: "Oké, hier komen de borden, goed doorgeven hé. Go!" Binnen enkele seconden glijden borden als een wedstrijd door vijftig paar handen. Vervolgens komt de kokkin met een grote pan pasta langs de tafel en wordt wijn bijgeschonken. Het leven is goed bij Fattoria la Vialla en het leuke is dat al dat lekkers in kant-en-klare potjes te koop is.

### Roeping

De Fattoria, oftewel boerderij, ligt even buiten het dorpje Castiligon Fibocchi, zo'n 14 kilometer van het fraaie Arezzo in Toscane. La Vialla (een oude ploeg die gebruikt werd voor het land) zag in 1978 het levenslicht dankzij Piero en Guilianna lo Franco. Samen met drie bevriende echtparen kochten ze een aantal verlaten boerderijen en land, en dat knapten ze gezamenlijk op. Puur als hobby en gezellig tijdverdrif. Het betrof een enorm verlaten gebied dat vanwege de economische opbloei in de steden was leeggelopen. De uit Siena afkomstige Piero was kleermaker, maar wilde terug naar de plaats van zijn gelukkige jeugdijaren, waar hij altijd hielp op het land van zijn vader en grootmoeder. Terwijl de andere families terugkeerden naar hun zakelijke levens, maakten de Lo Franco's van de agricultuur hun roeping. Beetje bij beetje bouwden ze hun paradijsje uit door bijna twintig (vakantie) huizen te renoveren, oude wijn- en olijfgaarden te herstellen en nieuwe aan te leggen, 950 Sardijnse en Franse schapen te verzorgen, het bijna uitgestorven kippenras Valdarnese opnieuw te fokken, graan te verbouwen en tientallen groenten en fruitbomen te telen. Samen met hun drie zonen Gianni (41), Antonio (39) en Bandino (34) en inmiddels zo'n 120 werknemers is Fattoria la Vialla uitgegroeid tot een succesvol biodynamisch bedrijf van 1.100 hectare groot, dat zeer uitgebreide producten levert en een en al familiale hartelijkheid uitademt.

### Toffe job

De authentieke sfeer is zelfs al te proeven tijdens een bezoekersrondleiding door het fabriekje. Hier worden de verse pastasauzen op laag vuur klaargemaakt en direct in het potje gedaan om de versheid te behouden. En dat proef je, want als

je thuis zo'n potje opent, is het alsof het net is klaargemaakt. Het personeel lacht, kletst, maar kookt alsof hun leven ervan afhangt. Ook de koekjes gaan vanuit de oven na afkoeling direct in de verpakking en zijn te koop in het bomvolle winkeltje. De Vlaamse Nicole Vermeulen runt onder andere de winkel en werkt al sinds 1983 bij La Vialla. "Ik vind het een toffe job. Hier heerst een heel gezellige atmosfeer. Ik zie veel dezelfde gezichten terugkomen, wat leuk is, want dat schept een band. Het is ook zeer plezierig om in de winter op kantoor te werken en in de zomer op de boerderij. Een mooie afwisseling, ondanks het harde werken. Ik proef weinig van de lekkernijen, hoewel er natuurlijk altijd tijd is voor koekjes." 's Middags kunnen de gasten verspreid over het terrein aan picknicktafels lunchen. Een van de nieuwe locaties is de beschutte tuin van het boerenmuseum. Kokkin en museumgids Gabrielle legt haar gasten in de watten met veel gevoel voor drama. "Casino, casino!" roept ze. "Alles komt tegelijk, paniek, paniek!" Uiteraard valt het mee en tovert ze in een mum van tijd wat lekkers op tafel.

### Balans en harmonie

Een uitgebreide lunch bij het schilderachtige landhuis La Lignana doet denken aan een impressionistisch tafereel van de Italiaanse schilder Silvestro Lega. De rijk gevulde tafel in het hoge weidegras, omringd door cipressen, de heuvels en het prachtige uitgestrekte landschap versterken de band met de natuur. In dit privéfamiliehuis worden in november de olijven vers van het land geperst tot een rijke pasta met een oude marmeren molen en vervolgens verfijnd tot smaakvolle oliën. De goedlachse Antonio en Bandino vertellen gepassioneerd over hun liefde voor La Vialla. "Als kind leerden wij van onze ouders dat groenten geteeld werden zonder pesticiden of andere chemische middelen. Alles wat de mens van het land afneemt, moet op de meest natuurlijke manier teruggegeven worden om een goede balans en harmonie te behouden. Dat is het biodynamische gedachtegoed van Rudolf Steiner, dat mijn vader omarmd heeft en dat we vanaf 1994 hebben toegepast." De zuiverheid van de producten vormt voor de Lo Franco's het hart van hun bedrijf. Antonio: "Ik ben ervan overtuigd dat organische voeding veel beter is voor het menselijk lichaam. Wij produceren niet louter voor commerciële doeleinden, we streven naar goede, pure producten."

Het bijzondere is overigens dat La Vialla zijn producten niet via derden verkoopt, maar rechtstreeks via internet en een eigen netwerk van mond-tot-mondreclame. Al jaren zijn de vrolijke, vol geïllustreerde en persoonlijke brochures hun marketingtool. En het werkt, want La Vialla heeft trouwe klanten in Duitsland, Nederland en Groot-Brittannië. België en Denemarken zijn in opmars. Dat geldt gek genoeg niet voor de Italianen; zij hebben hun eigen 'mama's'. Ook is er weinig interesse voor hun biodynamische manier van boeren. Studenten en vakantiekrachten komen ook steeds meer vanuit de Oostbloklanden dan uit de nabije omgeving. Zonde, want La Vialla heeft diverse interessante projecten opgezet >



Een cena een meters lange tafel geeft een traditioneel 'famiglia-gevoel'.



met universiteiten en organisaties, zoals het onderzoek dat uitwijst dat ze minder CO2 uitstoten dan produceren.

### Vitale vruchtbaarheid

Donato Ciofini, hoofd biodynamica en bosbeheer, toonde eerder op de dag het principe van puur boeren. De organismen moeten een holistisch geheel vormen, waarbij de voeding aan dieren, bemesting en besproeiing aan planten en het zaaien van het land het verschil maken tussen conventioneel en biodynamisch boeren. De sleutel hierbij is vitale vruchtbaarheid van de grond waar micro-organismen in leven, zodat menselijk ingrijpen beperkt blijft. In plaats van de grond om te ploegen, produceert Donato speciale preparaten aan de hand van de maankalender. "De maancyclus veroorzaakt verschillende lichtweerskaatsingen en watercirculaties op de aarde die verschillende effecten hebben op de groei van planten en gewassen. Wat ons interesseert, is de cyclus van de maan om de aarde, die tussen 27 en 29 dagen duurt. Hierbij is de stand van de maan belangrijk om een bepaald resultaat te bereiken. Binnen die tijd houden we alles nauwlettend in de gaten qua groei, bemesting, snoeien en timing voor de oogst. Als de maan stijgt, kunnen we niet snoeien en planten, andersom juist wel. Sommige mensen denken dat we de horoscoop van de planten lezen, maar eigenlijk is het niet meer dan het ritme van de natuur volgen via een speciale maankalender."

In een klein schuurtje staan twee houten bakken gevuld met 'heilige' aarde. Hierin zit het eindproduct van koeienmest dat zes maanden onder de grond in mineraalrijke koeuhoorns is gestopt en is veranderd in vruchtbare compost. Dit preparaat is zo geconcentreerd dat slechts 90 gram van de compost gemixt met gedynamiseerd water nodig is om micro-organismen te activeren en te verspreiden over een oppervlakte van een hectare. En het resultaat is verbluffend: La Vialla groeit en bloeit zichtbaar.



Donato Ciofini, hoofd biodynamica en bosbeheer, toont de mineraalrijke koeuhoorn. Dit is een belangrijk element van de vruchtbare grond.

### Eten met smaak en fluwelen wijn

Tijdens de lunch met de Lo Franco's is dat pure boeren goed te proeven, zeker wanneer pastakoningin Luigina haar heerlijke pasta- en saladegerechten op tafel tovert. Af en toe vraagt ze schreeuwend als een soort Rapsodie vanuit het raam hoe ver haar eters zijn. De recepten van *la mama* Guilianna zijn van generatie op generatie doorgegeven en door Luigina aangepast. Ze doet niets volgens het boekje, alles gaat om de smaak, meent Antonio. Zelf experimenteert hij graag met nieuwe wijn, waarmee hij en zijn broers vele prijzen hebben gewonnen. Hij is trots op de Vin Santo, de fluwelen Toscaanse dessertwijn die te proeven is tijdens de rondleiding in Casa Conforto. Ook wacht hij met spanning op de nieuwe lichting chardonnay en spumante die ligt te rijpen in het nieuwe wijnhuis. Over het produceren van een eigen rosé was vader Piero niet enthousiast. "We maken alleen wat we lekker en goed vinden", is het credo. Na herhaaldelijk aandringen van Duitse klanten ging Antonio toch de uitdaging aan. Met succes, want toen de Rosa Rosa er eenmaal was, ging ook Piero overstag.

Wie zelf graag kookt, kan in een van de klassiek ingerichte gastenverblijven een soortgelijk tafereel creëren. Het is een belevenis om via de scherpe onverharde slingerweggetjes naar de hogergelegen huizen te rijden, zoals La Casotta, Casale di Sotto, Spedale of La Volta. Het duurt een half uur om boven te komen, en bij een tegenligger komt aardig wat stuur- en steekwerk kijken. Bij het vakantiehuis is er niets dan rust, ruimte en de heerlijke geuren van bloesems, munt en grassen. Het is genieten zonder moderne apparatuur. En meer dan een goed glas wijn en heerlijk eten is er bij dit paradijsje van open velden omringd door bos en verre berggezichten dan ook niet nodig.



De broers Lo Franco (links: Bandino, rechts: Antonio) genieten zichtbaar tijdens een idyllische lunch.



In de knusse winkel zijn alle producten van La Vialla te vinden.



Vers deeg gaat de oven in om eruit te komen als knapperige Brutti ma buoni.



Sardijnse en Franse schapen hebben alle ruimte om te grazen tussen de fraaie wijnvelden.

## FATTORIA LA VIALLA PRAKTISCH

### ERHEEN

Vliegen kan via Pisa of Florence. Huur wel een auto; het is ruim een uur rijden vanaf Florence. Het dichtstbijzijnde treinstation is Arezzo. Deze prachtige stad ligt op zo'n 14 kilometer van La Vialla. Wie veel producten mee wil nemen, komt beter met de auto.

### VERBLIJF

Via di Meliciano 26, Castiglion Fibocchi, Toscane.  
Tel. +39 057 54 76 97  
[www.lavialla.it/nl/Home\\_NL](http://www.lavialla.it/nl/Home_NL)

De Fattoria beschikt over zo'n 19 gastenverblijven. De landhuizen kun je huren van maart tot november, telefonisch of via de website, maar tijdig reserveren is de boodschap. Spontane lunches en rondleidingen zijn mogelijk, zoals een bezoek aan een van de wijnhuizen of een bezoek op vrijdag aan de kaasmakerij waar pecorino en ricotta worden gemaakt. Groepen moeten op voorhand reserveren. De Fattoria beschikt ook over een eigen manege, waar je (meerdaagse) buitenritten kunt maken en/of lessen kunt volgen.

De producten zijn te koop in het winkeltje, dat geopend is van 10 tot 18 uur.

Wanneer de huizen volgeboekt zijn, is het ook heerlijk vertoeven in het gastenverblijf Billodole in het dorpje Cincelli, vijf kilometer verderop. Loc. Cincelli 11, [www.bilodole.it/eng/index.html](http://www.bilodole.it/eng/index.html).

De half jaarlijkse uitgaven zijn te bestellen via de [www.flavialla.it](http://www.flavialla.it) en producten via een bijgevoegde antwoordkaart. Eind vorig jaar verscheen het zelf uitgebrachte boek *In giro senza pensiero...* per la Toscana appaaraat, een culinaire reis door het onbekende Toscane. Hierin staan verhalen en tips over bijzondere osteria's, restaurants, bars en andere culinaire locaties. Een 'projectje' waar mama Guilianna vijftien jaar aan heeft gewerkt en zoon Bandino en schoondochter Eleonora hebben uitgevoerd.

### MOEILIK KIEZEN? PROBEER DE VOLGENDE GRANDE-TIPS:

- *Brutti ma buoni*: heerlijke knapperige koekjes (lelijk maar lekker)
- *Mousse di morre*: ricotta met zwarte bessen
- *Sugo bombolino*: kerstomatensaus
- *Sugo alle melanzane*: zomerse auberginesaus
- *Sugo guazzabuglio*: een soort ratatouillesaus
- *Tagliatelle & parpadella*: dikke lange pastasoorten
- *Olio extravergine*: heerlijke olijfolie met een scherp peperrandje
- *Vin Santo*: een warme lichtzoete dessertwijn
- *Rosa Rosa*: een fruitige rosé