

NATUUR / VOEDING / GEZONDHEID / CULTUUR / INNOVATIE/ MODE / VRIJE TIJD

Krant **vd** Aarde

Jaargang 9 | lente 2014

De krant van groen Nederland

Maak je voeten
slipper-proof
met een DIY-scrub

Een 'primo' onder
de vijgenboom

Op bezoek bij een
Toscaanse bioboer

Van de laatste ijstijd
naar de volgende

Het Nederlands landschap
toen, nu en in de toekomst



Volg ons op Facebook
facebook.com/KrantvandeAarde

Uitgave van de Stichting
Dag van de Aarde

www.earthday.net
www.krantvandeAarde.nl
www.dagvandeAarde.nl

Smaakexplosies van het pure land

Idealistisch tafelen bij Fattoria la Vialla

Tekst: Angelique van Os | Beeld: Henk Bothof

Agro Turismo en biodynamica komen steeds vaker voor, ook in Italië. Maar de manier waarop de familie Lo Franco zijn Fattoria La Vialla runt is uniek. Broers, Gianni, Antonio en Bandino tonen bezoekers met passie hoe verrukkelijk het zoete leven van het pure land kan zijn. Met als resultaat topproducten op tafel en in een potje.



Aan weerszijden van de steile oprijlaan prijken de metershoge cipressen statig aan de horizon. Allerlei verleidelijke etensgeuren dringen 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 marketingtruc. Aan een meterslange gedekte eettafel met roodwitgeblokt kleed wachten ruim vijftig gasten onder een vijgenboom op hun primi, waarna nog drie gangen volgen. Het leven is goed bij Fattoria la Vialla en al dat lekkers is in kant-en-klare potjes te koop.

Roeping

De Fattoria, ofwel boerderij, ligt even buiten het dorpje Castiglion Fibocchi, zo'n 14 kilometer van Arezzo, Toscane. La Vialla zag in 1978 het levenslicht dankzij Piero en Guiliana lo Franco. Samen met drie bevriende echtparen kochten ze verlaten boerderijen en land en knapten dat gezamenlijk op. Terwijl de andere families terugkeerden naar hun zakelijke levens, maakten de Lo Franco's een roeping van de agricultuur. Langzamerhand 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 Valdamese kippenras opnieuw te fokken, graan te verbouwen en tientallen groenten en fruitbomen te telen.

Samen met hun zoons, Gianni, Antonio en Bandino en inmiddels zo'n 120 werknemers, groeide Fattoria la Vialla uit tot een succesvol biodynamisch bedrijf van 1100 hectare. De authentieke familiale hartelijkheid is te proeven tijdens een bezoekersrondleiding door het 'fabriekje'. Hier worden de verse pastasauzen op laag vuur klaargemaakt en direct in potjes gedaan om de versheid te behouden. Het personeel lacht, kletst, maar kookt alsof hun leven er van afhangt.

“Wij leerden van onze ouders groente te telen zonder pesticiden en andere chemische middelen”

De goedlachse Antonio en Bandino vertellen gepassioneerd over hun liefde voor La Vialla. “Wij leerden van onze ouders groente te telen zonder pesticiden en andere chemische middelen. Alles wat de mens van het land afneemt, moet op de meest natuurlijke manier worden teruggegeven om een goede balans en harmonie te behouden. Dit is het biodynamische gedachtegoed van Rudolf Steiner, door onze vader omarmd en vanaf 1994 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 streven naar goede, pure producten.”

Vitale vruchtbaarheid

Donato Ciofini, hoofd biodynamica en bosbeheer, toont 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

omploegen, produceert Donato speciale preparaten aan de hand van de maankalender.

“De maancyclus veroorzaakt verschillende lichtweerkaatsingen en watercirculaties op de aarde die verschillende effecten hebben op de groei van planten en gewassen. Het gaat om de cyclus van de maan om de aarde, die tussen de 27 en 29 dagen duurt waarbij de stand van de maan belangrijk is. Als de maan stijgt kunnen we niet snoeien en planten, andersom juist wel. We volgen het ritme van de natuur via een speciale maankalender.”

In een schuurtje staan twee houten bakken met 'heilige' aarde. Hierin zit het eindproduct van koeienmest dat zes maanden onder de grond in mineraalrijke koeihoorns is gestopt en is veranderd in vruchtbare compost. Er is slechts 90 gram van de compost gemixt met gedynamiseerd water nodig om micro-organismen te activeren en te verspreiden over één hectare. En het resultaat is verbluffend, La Vialla groeit en bloeit zichtbaar. De familie heeft diverse projecten opgezet met onder andere universiteiten, zoals een onderzoek dat uitwijst dat La Vialla minder CO2 uitstoot dan produceert.

Smaak

Het pure boeren is goed te proeven. De recepten van la mama Guiliana zijn al generaties doorgegeven en aangepast. Niets gaat volgens het boekje, alles draait om smaak. Haar Toscaanse culinaire geheimen heeft ze samengevat in twee boeken: Zorgeloos op pad door het verborgen Toscane. Antonio experimenteert graag met nieuwe wijn, en won daarmee al vele prijzen. Zo is hij trots op de Vin Santo, de fluwelen Toscaanse dessertwijn. Voor de kleintjes is er sinds kort de rode pastasaus, Pomarolina en diverse minipasta's, zoals de mini farfale, fusili en penne lisce.

Wie zelf graag kookt, kan zich uitleven in een van de klassiek ingerichte gastenverblijven met niets dan rust, ruimte en 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, omringd door open velden, bos en verre berggezichten ook niet nodig. Krant vd Aarde



Erheen

Vliegen kan via Pisa of Florence waarna het nog een uur rijden is met de auto. Het is niet de meest milieuvriendelijke optie, maar per openbaar vervoer is La Vialla moeilijk te bereiken (dichtstbijzijnde station is in Arezzo, op 14 kilometer afstand). Per auto is het ruim 1500 km; een auto is handig om de omgeving te verkennen.

Voor bezoekers

Via di Meliciano 26
Castiglion Fibocchi, Toscane
www.lavialla.it | +39 057547697

Vakantiehuizen kunnen alleen door vaste klanten telefonisch of online besproken worden tussen maart en november. Spontane lunches en rondleidingen zijn dagelijks mogelijk. Groepen moeten zich van te voren aanmelden. Producten zijn te koop in het winkeltje (van 10.00 tot 18.00 uur).

La Vialla verkoopt haar producten rechtstreeks via internet. De halfjaarlijkse uitgaven zijn te bestellen via www.dolce.lavialla.it

