Fattoria la Vialla

Het echte leven in Italië

Smaak en geur vallen op de deurmat: goudkleurige olijfolie verpakt in een schattig ovalen flesje, tezamen met een smaakmakende brochure. Mijn eerste ontmoeting met Fattoria La Vialla. Een kennis tipte mij over dit bijzondere familiebedrijf en de pure smaak van de producten. Tja, dan wordt een mens nieuwsgierig en gaat op onderzoek uit. Likkebaardend en schuimbekkend struin ik de site van de Fattoria af. Het ene filmpje na het andere. Het staat vast, ik ga erheen en wil het aan den lijve ondervinden.

TEKST EN FOTOGRAFIE: HETTY VAN OIJEN

Gasten aangeschoven aan een lange tafel genietend van de 'Aperitivo'

Dimitri toont trots de versgebakken zuurdesembroden.

Wat te doen in de omgeving?

- Arezzo(15 km), Firenze (80km) Siena (60 km) zijn de moeite waard te bezoeken
- Paardrijden in het beschermde gebied van de Fattoria langs 52 km lengte paden (informatie bij de Fattoria, via telefoon of email)
- Wandelen langs rivier de Arno, oog in oog staan met de oude brug bij Ponte Buriano, vereeuwigd op het doek van de Mona Lisa!
- Verschillende rondleidingen op en rond de Fattoria zelf, zoals een bezoek aan o.a. de wijnkelder Barriccaia of de olijfoliemolen.
- Aanschuiven voor de aperitivo tezamen met gasten? Aanmelden bij de Fattoria: per telefoon of email!

Het is eind september en ik bevind mij letterlijk in het tekenlandschap, net zoals de link op de Fattoria website 'om ons te bereiken' omschrijft en de route naar La Vialla op een Zen manier wordt overgebracht. "We bevinden ons weg van het gejaag van het lint asfalt, omhuld door uitzichten, de ritmes en klanken op een rustige weg tussen wijngaarden en olijfbomen met de oude en de veelzeggende naam Via Dei Sette Ponti: de weg van de zeven bruggen, die van oudsher het gebied van Florence en van Arezzo verbond." Ik mijmer ritmisch verder. Het gouden avondlicht omhult de vallei met haar kilometers lange groene slingers, netjes in rijen gerangschikt; de wijnranken boordevol trossen druiven, geduldig bengelend en wachtend om geplukt te worden." Stofwolken gedroogde aarde ontstaan als ik door de achteruitkijkspiegel tuur. Een houten wegwijsbordje, met daarop Fattoria La Vialla, wijst naar links. Een imposante haag van cipressen, die mij omhoog lokt. Het plein van La Vialla is als een decor van een filmset. Een bont versierd afdakje vol druiventrossen en maiskolven, leunend tegen een oude hoeve met daaronder een rijk gedekte tafel met een blauw ruitjeskleed.

"Welkom op de Fattoria!" Ingrid, geboren in Nederland is ooit in haar studententijd neergestreken om taal en vakantie te combineren.

Over de 'Casa Conforto' Chianti Superiore 2012 D.O.C.G. valt dit te zeggen:

De kleur is vol, robijnrood en levendig. Hij heeft een intense- en fijne geur met duidelijke tonen van viooltjes, bramen, kleine bosvruchten en een vleugje kers! De smaak is uitnodigend met een juist zuurgehalte en dichte, maar reeds zachte tannines. Een solide structuur en een lang einde met een fruitige en aanhoudende afdronk.

Ze verteld lachend verder: "Blijven hangen aan een lieve Italiaan en... de Fattoria. Kom, ga zitten. Wijn?" Onderhand kletsend en een fles Chianti Casa Conforto Superiore ontkurken gaan als vanzelf. Het robijnrood vult de glazen. "Cin Cin! Proost!." Op tafel staan kleurrijke geroosterde broodjes met paprika: bruschette di peperoni grigliati. Stilte. Is het de olijfolie die dat volle randje aan het palletje tri colore geeft? Vraag ik aan mezelf. Een half uur geleden was ik nog op weg naar de Fattoria en ik wil nu al niet meer weg van deze plek.

De ochtendzon streelt het La Vialla pleintje. Genietend van de taferelen, die zich afspelen op het plein, met naast mij een stelletje uit Regensburg. Zij, zittend met de spinnende boerderijkat op schoot, en hij, niesend, vanwege kattenallergie. Viallini, dé koosnaam voor medewerkers op de Fattoria, lopen heen en weer, sjouwend in witte-, groene- en geruite schorten van bakkerij naar winkel en van graanmolen naar oven. Uiteraard met uitsluitend verse producten. Het is net alsof ik op de markt ben; bosjes geurende rozemarijn, glimmende tomaten in een mand, een schaal met eieren, zo scharrel als maar kan. Twee bakplaten met 8 gerezen broden, balancerend boven het hoofd van een bakker. "Vieni qui", en wenkt in de richting van een kleine nis met daarin een opgestookte houtoven. Ongebakken broden liggen blank naast elkaar ingebed, omringd met een poederlaagje meel. De broodbakkunsten van

Foto boven: Haan Mario loopt als macho rond over het pleintje. *Foto onder:* Na het bereiden van de maaltijden en als de gasten vertrokken zijn.

Hartelijk begroeten de "Viallini" Mauro en Giorgo een goede vriend van de familie: Giancarlo del Pasqua die lachend aan komt lopen met een antieke, voor het wijnfeest omgetoverde versierde fiets.

Het bedrijf

Fattoria La Vialla is een groot, modern- en biologisch familieland-bouwbedrijf. Zijn producten, met de authentieke smaak van vroeger, zijn vrucht en arbeid die met hart en ziel uitgevoerd wordt.
Dit werk bestaat uit het verbouwen van gewassen, veel handwerk op het land, het doen van onderzoek en vergelijkingen en het verwerken van de oogst: zo vers mogelijk, binnen enkele uren na de oogst (en op een paar meter afstand). Wijn, olijfolie, pecorino, pasta, sauzen en alle andere producten afkomstig uit biologische landbouw, worden rechtstreeks van de Fattoria bij u thuis gebracht en op tafel gezet. Zonder tussenkomst van derden. De vele belangrijke onderscheidingen, die de Fattoria in de loop der jaren heeft ontvangen, liegen er niet om.

Genesio en zijn onafscheidelijke kudde schapen lopen richting het dal. De schaapskooi ligt vlakbij het landhuis Spedale Grande, gelegen op het hoogste punt van de berg.

bakker Dimitri houden nog niet op. Ritmisch schuift hij brood na brood op de ovenschep, die vervolgens in de gloeiende schacht verdwijnen. Op een plank liggen nog meer broden; gebakken en goudbruin van kleur. Zojuist ingesmeerd met olijfolie, wachtend om opgegeten te worden.

De geur van het vers gebakken brood maakt plaats voor een zoetige en bedwelmende koekjesaroma. Met haarnetje betreed ik een ander bakkersdomein. Een schuddende graanmolen spuugt wit poeder uit. Het is alsof ik in de buik van La Vialla ben beland. Hier worden authentieke en geheime recepten tot leven geroepen. Op een marmeren werkblad zijn vijf paar blauwe handschoenen aan het kneden, rollen, schuiven, strooien en snijden. Hier wordt gedreven gewerkt door opgewekte- en goedlachse bakkers. Francesco voegt nog een ingrediënt toe: balorigheid en humor en haalt vervolgens met een pollepel een lik viallini-deeg uit de mixschaal en laat mij vol trots het mengsel van dichtbij zien. "We hebben er walnoten aan toegevoegd! Hier proef maar eens!" Een versgebakken exemplaar wordt mij voorgehouden. Uit het aantrekkelijke - nog warme - koekje steken speels een paar walnoten en druiven. De walnoten heeft hij extra aan het recept toegevoegd, bij wijze van nieuw experiment! Op mijn boodschappenlijst voor het winkeltje wordt Viallini aangevinkt!
Mijn gezelschapsdame voor de komende dagen is de Vlaamse Nicole. Hoe kan het ook anders, óók gevallen voor een Italiaanse man. Haar temperament en die van de kleine Fiat zijn goed aan elkaar

Herder en schapen begroeten elkaar.

Blootvoets persen in de wijnton, tijdens het wijnfeest.

Het recept voor de Viallini werd meer dan 36 jaar geleden aan de Fattoria geschonken door Piera, destijds kokkin op La Vialla. Zij bakte deze koekjes in de houtoven, nadat ze er brood in had gebakken. Het gedroogde fruit van het recept was dat wat Piera thuis voorhanden had, of buiten 'bij elkaar raapte', al naar gelang het seizoen. Bakker Francesco heeft een paar walnoten aan het deeg toegevoegd.

Viallini koekjes

Ingrediënten voor 1 kg:

- 500 gram bloem
- 200 gram suiker
- 200 gram sultanarozijnen
- 150 ml extravergine olijfolie
- 150 ml Vin Santo
- 1 klein snufje zout
- enkele eetlepels poedersuiker

Doe in een kom de gezeefde bloem, het snufje zout en voeg beetje bij beetje de Vin Santo en vervolgens de olijfolie toe. Steeds blijven roeren, zodat zich geen klontjes vormen. Nu de suiker, pijnboompitten, rozijnen (10 minuten in lauw water geweekt en daarna droogdeppen met keukenpapier) en het halve zakje gist toevoegen; goed blijven roeren. Wanneer alles goed vermengd is, de bakplaat van de oven zorgvuldig met olijfolie invetten, een dun laagje bloem erover strooien en de balletjes deeg, zo groot als een noot, een beetje van elkaar verwijderd erop leggen. Ongeveer 10 à 20 minuten in de al op 160° C voorverwarmde oven bakken. Mocht ze te donker worden, de koekjes bedekken met aluminiumfolie, zodat ze niet verbranden. Uit de oven halen en zodra ze iets afgekoeld zijn, van de bakplaat halen en bestrooien met flink wat poedersuiker. Buon appetito!

U kunt een gratis productenuitgave aanvragen op:

WWW.SAPORI.LAVIALLA.IT
EMAIL: FATTORIA@LAVIALLA.IT
TELEFOONNUMMER: 0039-0575-47697

Links boven: De drie boers v.l.n.r. Antonio, Bandino en Gianno Lo Franco, eigenaren van La Vialla.
Boven: Gasten helpen mee met druiven plukken.

gewaagd! Slalommend om kuilen en keien, slingeren we de bergweg omhoog. "Nog maar een paar minuten", brult Nicole, "dan zijn we er!" Het geluid van stuiten en hobbelen verstomt als de auto zuchtend tot stilstand komt en plaats maakt voor blèrende schapen en zingende boomkikkers. Beneden aan de voet van de berg ligt de Fattoria. Nét over de toppen van kastanje- en pijnbomen vang ik een glimp op van het uitgestrekte dal van Arezzo en de gebieden tot aan het gebergte Amiata, dat zich uitstrekt tot aan Rome.

Het zongebruinde gezicht en het rode poloshirt geven niet meteen de indruk dat we te maken hebben met de schaapsherder. Genesio is Sardisch. Dit is geen toeval, aangezien het eiland Sardinië ter hoogte van Toscane ligt, zijn er met de tijd vele Sardische herders naar Toscane gekomen, weet Genesio te vertellen. Meer dan acht jaar zijn de schapen van de Fattoria nu zijn schapen, zijn leven. Hij gaat nooit met vakantie, want na twee dagen mist hij de kudde. De volgzame schapen leveren het bewijs en al helemaal als hij door zijn knieën zakt en de bolletjes wol hem een-voor-een begroeten met neus tegen neus. Nu weet ik waar de pecorino haar intens rijke smaak aan dankt. □