Villa d'Arte

WONEN ARCHITECTUUR DESIGN KUNST MUZIEK THEATER REIZEN CULINAIR

NR. 3 JUNI/JULI 2014
€ 3,25

BP 8 710966 555903 01403

44 PAGINA'S GASTRONOMIE

REIZEN
TEMPELS EN TRADITIES IN JAPAN

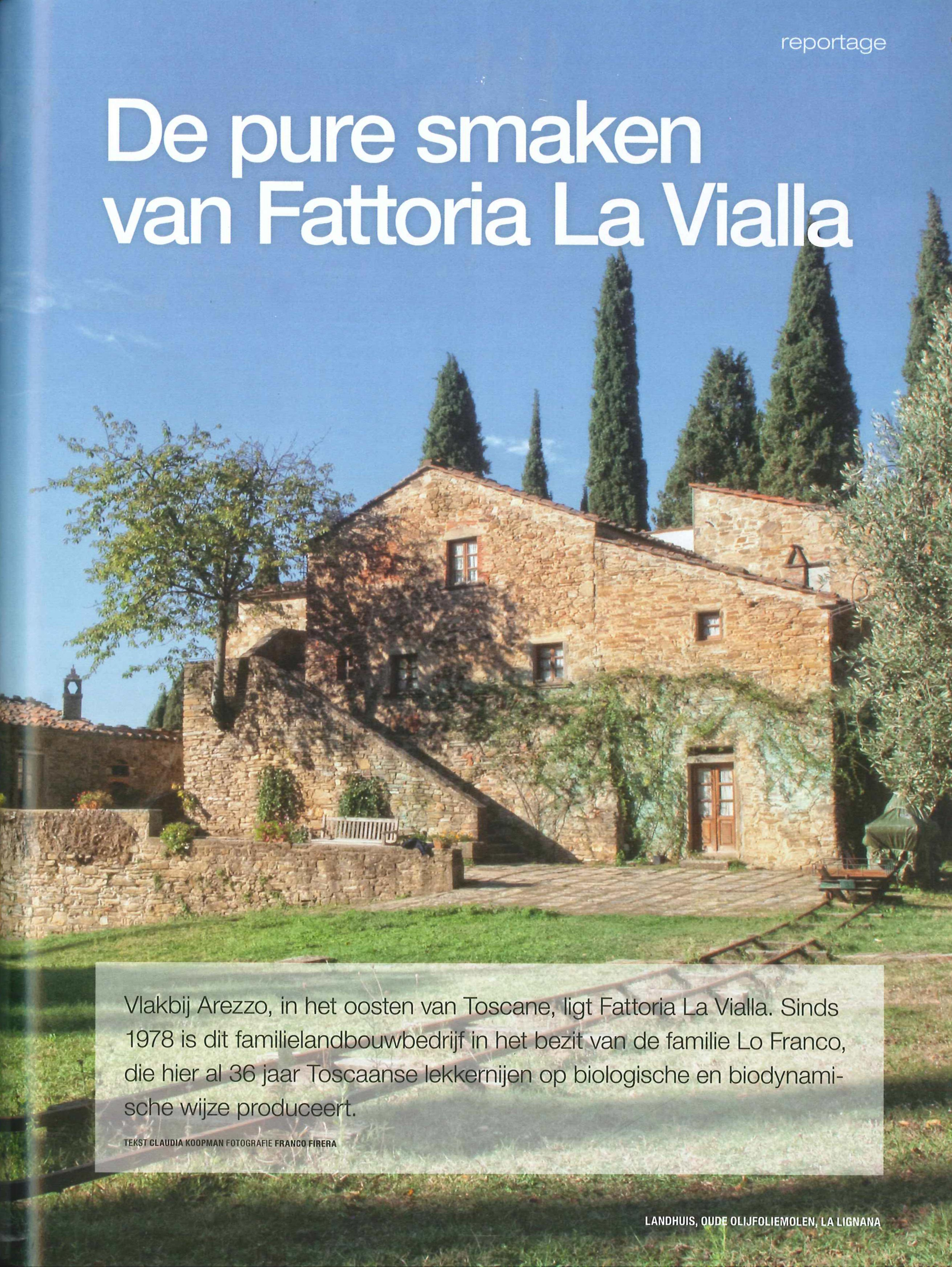
CULINAIR
EILANDHOPPEN OP DE WADDEN

KUNST
FASCINERENDE VROUWEN DOOR MILES ALDRIDGE

INTERVIEW
SERGIO HERMAN OVER FAMILIE, ROEM EN THE JANE

Online shoppen?
Zeker met je creditcard.
ICS VISA MasterCard
INTERNATIONAL CARD SERVICES

De pure smaken van Fattoria La Vialla



Vlakbij Arezzo, in het oosten van Toscane, ligt Fattoria La Vialla. Sinds 1978 is dit familielandbouwbedrijf in het bezit van de familie Lo Franco, die hier al 36 jaar Toscaanse lekkernijen op biologische en biodynamische wijze produceert.

TEKST **CLAUDIA KOOPMAN** FOTOGRAFIE **FRANCO FIRERA**

LANDHUIS, OUDE OLIJFOLIEMOLEN, LA LIGNANA

KEUZE TE OVER IN DE BOERDERIJWINKEL

DE OLDTIMER WAARMEE DE BESTELLINGEN BEZORGD WERDEN

'VIALLIN!' VOOR DE HUISWINKEL OP HET PLEINTJE VAN LA VIALLA

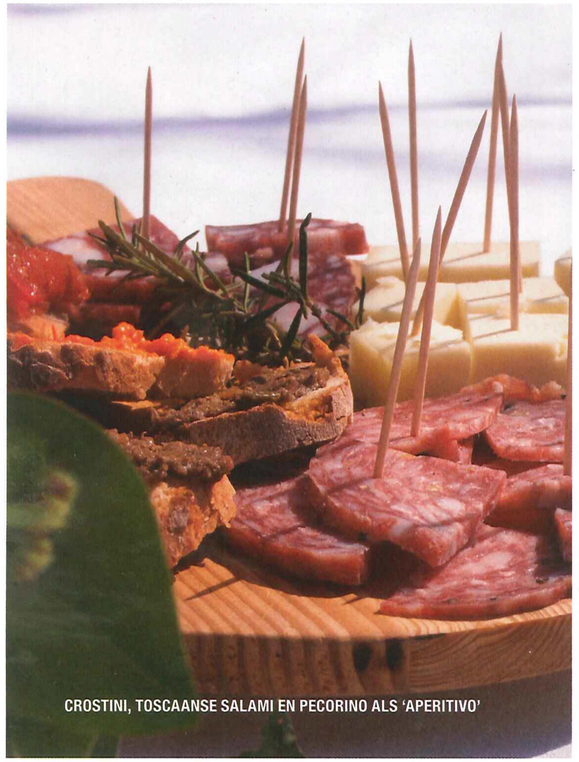
Het is precies zoals je op de foto's ziet, schiet het door mij heen, terwijl Salvatore de met metershoge cipressen omzoomde oprijlaan oprijdt. De Nederlandse Ingrid Stoffer staat mij al met enkele van haar collega's op het pleintje op te wachten. Sinds zeven jaar behoort ze tot het groepje internationale gezichten die op de 'Fattoria' werkzaam zijn. De witte schorten. De grote vijgenboom. Het authentieke boerderijwinkeltje. Het landhuis bovenaan de heuvel. Even lijkt het of ik de brochure ben binnengestapt. Maar de hartelijkheid is niet gespeeld. In een mum van tijd staat er een hete espresso voor mijn neus met een schaal overheerlijke *biscotti*. Huisgemaakt, dat spreekt voor zich. De koelkast in Casa Conforto, het in twee afzonderlijke appartementen verdeelde landhuis waarin ik mijn intrek mag nemen, is reeds gevuld en op de enorme eettafel ligt naast een manshoge mand specialiteiten van het huis, een handgeschreven welkomstwoord klaar. 'Mocht u nog iets te wensen hebben, dan staan we volledig tot uw beschikking'. Prijswinnende wijnen, verrukkelijke pecorino en versgebakken brood, een fles Rosarosa, *olio extra vergine*, honing, tagliatelle, *sugo bombolino*... Er blijft op Fattoria La Vialla niets te wensen over, behalve dan misschien een flink reisgezelschap om al deze Toscaanse heerlijkheden mee te delen.

LEVEN VAN HET LAND

Sinds de familie Lo Franco zich besloot te vestigen in deze heuvelachtige regio in de buurt van Arezzo, is hier veel veranderd. Tot in de jaren vijftig van de vorige eeuw steunde de regio nog op een feodaal systeem, de zogeheten *mezzadria*, waarbij boeren zonder betaling op het land werkten en een deel van de oogst kregen als beloning. De gevolgen van een slechte of mislukte oogst laten zich raden. Maar ook een gezin waarin teveel dochters werden geboren, of waarin het anderszins aan spierkracht ontbrak, kon zonder pardon op straat worden gezet. Zo leer ik van conservator Giancarlo, die in zijn museum *'della vecchia civiltà'*, een zeer levensecht portret schetst van het leven van onder meer zijn grootouders. Hoewel landbouwproducten nog steeds een belangrijk ingrediënt zijn van de Toscaanse economie, is nog maar 20% van de Toscanen in de landbouw werkzaam. Het is enkel en alleen aan de vastberadenheid van Giancarlo te danken, die alle dorpen in de omgeving is afgegaan om oude, afgedankte materialen bijeen te sprokkelen, dat dit stukje Toscaanse plattelandshistorie bewaard is gebleven. Dankzij de familie Lo Franco heeft hij inmiddels een plek gekregen om zijn levenswerk ook aan een breder publiek te kunnen tonen. Om in boerenjargon te blijven: de *vialla* was een kleine ploeg voor de moestuin en bergachtige terreinen. Het gelijknamige huis bovenaan de heuvel was overigens niet het eerste huis dat Piero en Giuliana Lo Franco in 1978 kochten. Dat was Cà' dell'Oro, het 'huis van goud'. In eerste instantie hadden Piero en Giuliana, de oprichters van het familiebedrijf, helemaal niet de intentie om een landbouwbedrijf op te zetten. Nadat Piero carrière had gemaakt in het bedrijfsleven waren ze juist toe aan een wat rustiger bestaan. Zelf opgegroeid op een boerderij, sprak dat leven hen wel aan voor hun drie zoons, Gianni, Antonio en Bandino. Ze vielen voor het huis en de omliggende landerijen en besloten het samen met een groep vrienden te kopen. Iedereen stak de handen uit de mouwen. De wijnranken en olijfbomen werden opgeknapt en er werd een moestuin aangelegd. Het duurde niet lang of hun oog viel op een verwaarloosde, te koop staande boerderij met nabijgelegen akker. En daarna nog één en nog één. Langzamerhand begon zich een idee uit te kristalliseren: zou het niet fantastisch zijn als ze een landbouwbedrijf zouden kunnen beginnen, waarmee ze niet alleen de grond en de regio een tweede leven zouden gunnen, maar hiermee tevens een toekomst voor hun zoons zouden kunnen creëren? Er kwamen omheiningen, wegen werden weer begaanbaar gemaakt, de afwatering werd hersteld en er werd een herder gevonden voor de almaar uitdijende kudde schapen. Verwaarloosde boomgaarden bloeiden op en brakke veldjes werden heuse akkers die oogst opleverden. Biologische oogst welteverstaan, want vroeger bij hen thuis werden ook geen chemicaliën en pesticiden gebruikt en ze wilden hun kinderen ook onbespoten voedsel geven. Om dit alles te financieren werden de huizen opengesteld voor gasten, die zeer geïnteresseerd bleken in de producten die werden verbouwd. Een gedachte begon vorm te krijgen en er werd besloten deze direct te gaan verkopen aan huurders en in het buitenland: Fattoria La Vialla was geboren. Gesterkt door hun geloof in pure producten gingen Piero en Giuliana in 1996 zelfs nog een stap verder en besloten over te stappen naar de meest pure vorm van boeren: de biodynamische landbouw. Het domein van La Vialla bestrijkt ondertussen 1.432 hectare, deels beschermd natuurgebied en het bestrijkt wijn- en olijfgaarden, land- en tuinbouwgrond, 23 gebouwen en een eigen zonnepanelenpark dat genoeg stroom produceert voor La Vialla én het nabijgelegen dorp. 'De schapen kunnen er nog omheen en onderdoor lopen, waar ze bovendien beschutting hebben van de zon, dus er is ook geen land verloren gegaan,' verklaart Ingrid trots. Voorts zorgen zo'n 1.000 Valdarnese kippen, 1.300 Franse- en Sardijnse schapen en 100 bijenfamilies, dat de productie van de huisgemaakte pasta's, koekjes, pecorino en honing op peil kan blijven. Zoals gezegd wordt hier op biologische en biodynamische wijze geproduceerd. Er wordt gewerkt met de maankalender. Hiermee werd La Vialla een van de eerste boerderijen in Italië die het predicaat AIAB (Associazione Italiana Agricoltura Biologica) verkregen heeft.

DE BESTE PRODUCTEN

De drie zoons hebben ondertussen het bedrijf overgenomen, maar naar goed Italiaans gebruik zijn Piero en Giuliana nog altijd vertrouwde gezichten op La Vialla en is hun inbreng van grote waarde. Ik ontmoet Gianni (45), Antonio (43) en Bandino (38) bij La Lignana, het meest afgelegen landhuis bovenaan een heuvel. Als we hier na een hobbelige rit zijn aangekomen – niet voor niets zijn alle Fiatjes op het domein uitgerust met 4WD – is het sympathieke trio nog bezig met verslepen van bankjes, het ontkurken van flessen Spumante *non filtrato* en het dekken van de tafel voor de lunch. Een kastanjeboom in een met paardenbloemen bedekt veld zorgt voor wat beschutting van de zon. Een prachtig gerestaureerd landhuis omringd door beboste bergen zorgen voor een prachtig decor en het sympathieke Italiaanse drietal voor de hartelijke sfeer. Ik vind het hier nu al fantastisch en het eten is nog niet eens geserveerd! Maar daar komt


CROSTINI, TOSCAANSE SALAMI EN PECORINO ALS 'APERITIVO'

SPAGHETTI MET BOMBOLINI TOMAATJES

UITZICHT OP EEN VAN DE WIJNGAARDEN

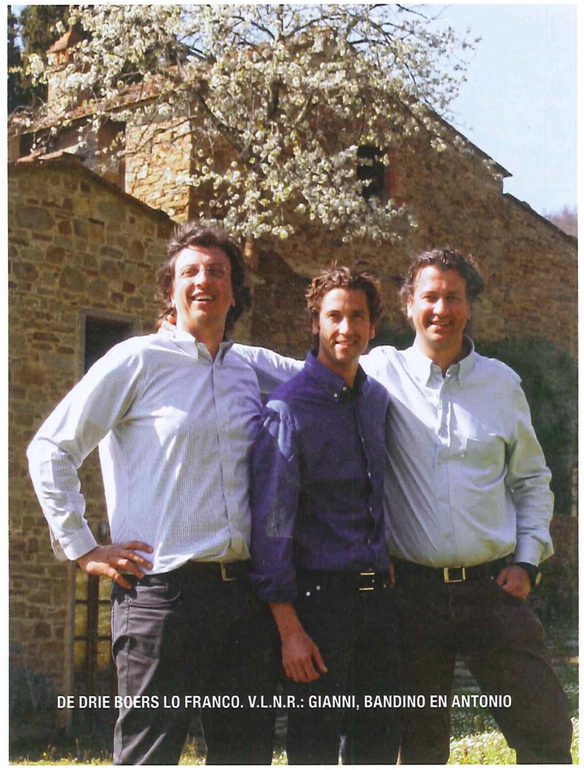
Luigiana al, een van de in totaal tien vrouwelijke chefs op La Vialla. Ze vult de tafel met schalen pecorino – gemaakt van 100% schapenmelk – venkelworst, salami en prosciutto en crostini's met cavolo nero, kippenlever en paprika én een heerlijke uienfrittata. Op de charcuterie na – die afkomstig is van de enige biologische producent uit de buurt – zijn alle producten uiteraard van eigen bodem en huisgemaakt. Hoewel de goedlachse broers zich liever niet laten vastpinnen op een al te strikte bedrijfshiërarchie, luidt die officieus als volgt: oudste zoon Gianni houdt zich vooral bezig met de zakelijke kant, sommelier Antonio met de wijnen en de wijngaarden, terwijl de jongste zoon Bandino zich als officiële proever van het ONAOO (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Olio d'Oliva) toeziet op de bereiding van de olijfolie en de sauzen. En dat doet hij, afgaande op de verrukkelijke pasta met tomaat, knoflook, basilicum, olijfolie en versgeraspte pecorino die mij zojuist geserveerd is, uitstekend. Antonio steekt enthousiast van wal: 'Nu is biologisch boeren echt een hype, maar dertig jaar geleden toen mijn ouders ermee begonnen, stond het nog in de kinderschoenen. Mijn familie heeft van oudsher een sterke band met het land. In principe boeren we hier nu zoals ze dat vijftig jaar geleden ook deden, met het ritme van de seizoenen. Eenvoud, versheid en de beste producten, dat is ons uitgangspunt. We doen er alles aan om te zorgen dat de grond zo vruchtbaar mogelijk blijft. Dit doen we onder meer met geconcentreerde preparaten en gedynamiseerd water en we rouleren met de gewassen. We hebben een gesloten productiecirkel: alles wordt hergebruikt.' Restproducten worden verzameld en op de biologische mestbelt omgezet in mest die rijk is aan natuurlijke voedingsstoffen. 'Alles in overeenstemming met de biodynamische methode die teruggaat naar de harmoniebeginselen van Rudolf Steiner, de vader van de antroposofie,' vult Gianni aan. 'In het begin hadden we alleen wijn, kaas en olijfolie, die hier op La Lignana in de oude steenmolen werd geperst. Hoe vind je onze olie trouwens?' Die is heerlijk. Frisgroen en een beetje peperig. 'Onze olijven worden bij de juiste maanstand geplukt. Omdat het voor de kwaliteit van de olie belangrijk is dat de olijven binnen 24 uur kunnen worden geperst, hebben we inmiddels een nieuwe olijfoliemolen erbij die carbonvrij is gebouwd. Het water dat gebruikt wordt voor de olie, wordt in een afwateringsbassin door planten gereinigd en weer hergebruikt op het land. De emulsie die overblijft van de olijfolie gebruiken we overigens om de pecorino mee in te smeren, dit gaat schimmelvorming tegen. Het gebouw waarin de molen staat is volledig geïsoleerd met karton, stro en papier. Dat geldt overigens ook voor onze nieuwe wijnkelder, die we in 2011 hebben laten aanleggen. Hierin hebben we speciaal voor onze rode wijn ook cementen vaten staan, daarin heb je geen last van temperatuurschommelingen en magnetische velden die de smaak negatief zouden kunnen beïnvloeden. We zijn nu overigens ook aan het experimenteren met terracotta kruiken voor onze *vin santo*. Wil je nog wat wijn trouwens?' De heerlijke Torbolone werd opgevolgd door een Barriccato Bianco en nu wordt mijn glas gevuld met een stevige 100% Sangiovese. La Vialla produceert zo'n vijftien biodynamische wijnen, waarvan enkele prijswinnende. 'Maar even terugkomend op ons assortiment,' hervat Antonio het gesprek, 'naarmate het domein zich uitbreidde zijn we ook het assortiment gaan uitbreiden. De nieuwe producten zijn geboren uit smaakherinneringen. De recepten van de sauzen, koekjes en taarten van onze moeder. Als we iets zelf ontzettend lekker vin-

in productie kunnen nemen. Ik ben nu samen met onze sauzenchef bezig met een ideetje voor een saus die ik per toeval ontdekte.' Ah, maar was dat niet Bandino's specialisme? 'Haha, nee dat loopt hier zoals gezegd allemaal door elkaar,' bulderen de broers. 'Iemand nog wat pasta met konijn?' biedt Bandino aan, die met de schaal rondgaat.

Een Toscaans maal zou uiteraard niet compleet zijn zonder vin santo en *biscotti* of *cantucci*, die naar goed gebruik in de heerlijk naar karamel en rozijnen geurende wijn gedoopt dienen te worden. Al prefereer ik eerlijk gezegd de heerlijke zoete, maar toch frisse wijn zonder *crunch*. Verder op de schaal: *viallini*, gemaakt van pijnboompit met rozijn en *vin santo, brutto ma buoni*, gemaakt van hazelnoot en amandelen en de stracci, die rode wijn bevatten. En *last but not least,* de legendarische jamtaart van 'Oma Amelia', gebakken met olijfolie in plaats van boter. De koekjesbakkerij op het centrale pleintje draait niet voor niets lang voor zonsopkomst al op volle toeren. De drie houtovens dienen opgewarmd te worden tot 280 graden Celsius en het deeg moet natuurlijk worden bereid. Elke oven heeft drie enorme roosters, die elke twee minuten omgedraaid moeten worden om te voorkomen dat de koekjes verbranden. Om de perfecte knapperigheid te krijgen worden de koekjes drie keer gebakken. Een arbeidsintensief en niet ongevaarlijk werkje want ik tel minstens twee dames met verband op de armen. De houtoven buiten op het plein – waar de broden, pizza's en taarten in gebakken worden – wordt vanaf half vijf 's ochtends opgewarmd tot 300 graden Celsius. Hierna wordt hij gedoofd, waarna in de restwarmte achtereenvolgens de pizza's, de broden en tot slot de *crostate's,* zoete cakes, worden gebakken. Tussen de twee ovens in is molenaar Dimitri druk in de weer met het meel. 'Zijn' antieke molen is een geschenk van een Franciscaner klooster uit de buurt en kan zo'n 22 tot 23 kilo meel per uur produceren.

AUTHENTIEK

Tegenover de bakkerij worden de koekjes handmatig verpakt en naast de bakkerij zit de sauzenfabriek, hoewel het woord fabriek een beetje vertekend beeld geeft van de wijze waarop men hier verse sauzen produceert. Ondanks het omvangrijke assortiment wordt er bijvoorbeeld per productie maar één enkele soort gemaakt. Ditzelfde geldt overigens voor de koekjes. Vandaag draait de productieband voor potjes *olive all' arancia*, 'Lekker als aperitief bijvoorbeeld samen met artisjokken,' aldus Ingrid, die het kan weten. Een complete productieronde neemt nu een uur in beslag, maar kan, wanneer er sauzen worden gemaakt, oplopen tot zo'n tweeënhalf uur. De verse ingrediënten worden – zonder chemische toevoegingen – in een snelkookpan onder druk op een lage temperatuur gekookt, waarna de potten handmatig worden gevuld en nog 25 minuten worden gepasteuriseerd. Door deze techniek wordt de smaak van de saus niet aangetast en kan het dat wij thuis kunnen genieten van een pastasaus die gezond, supervers en rijk van smaak is én proeft. Ik kan dit niet anders dan beamen: alsof hij zojuist door een Italiaanse *mamma* gemaakt is. De rustieke wereld van Fattoria La Vialla lijkt bijna te mooi om waar te zijn, maar tot mijn grote genoegen bestaat hij echt. Het knusse, familiale


DE DRIE BOERS LO FRANCO. V.L.N.R.: GIANNI, BANDINO EN ANTONIO

gevoel dat je terugziet in de folders, reclame-uitingen en op de website is geen weldoordachte marketingtool. De mensen die hier werken doen dit met liefde en zijn trots op hun werk en hun producten; dat zie, voel, ruik en proef je hier overal. En wie wil kan dit van begin maart tot eind oktober ter plekke zelf komen ontdekken. Of gewoon lekker thuis.

De biologische producten van Fattoria La Vialla zijn niet in de winkels te vinden, maar kunnen rechtstreeks online worden besteld. Levering duurt gemiddeld een week. U kunt de gratis productenuitgave aanvragen op: www.vita.lavialla.it

Cliënten van Fattoria La Vialla kunnen één van de landhuizen reserveren, al zijn die door de zeer vriendelijke prijzen zeer gewild en razendsnel volgeboekt. Maar iedereen is meer dan welkom voor een Toscaanse lunch of rondleiding. Voor een broodlunch hoeft niet gereserveerd te worden, voor een uitgebreider menu wel. De producten zijn te koop in het huiswinkeltje dat van 10.00 tot 18.00 uur geopend is.

Fattoria La Vialla
Via di Meliciano 26
Castiglion Fibocchi (AR)
Italië

Tel.: +39-057547697
E-mail fattoria@lavialla.it