

Thema Ondernemen

Ton Vreeken, zaadhandelaar:

Liever bloei dan groei

Eenvoudig leven

Over de grens Kringloopsprookje in Toscane

Geld besparen

Het genoeg van Theatermaker Tom de Ket

Geldzaken Zelf je hypotheek verhuizen

Praktisch

Kopen of laten lopen? Shampoo zonder fles

Bitje wijzer Hoe lang leeft je mobiel nog?

Tuinkalender Onbetaalbare herfst



DIY: ZWEVENDE PLANTEN

110

11016 >





Er was eens...

Er was eens een jong verliefd Italiaans stel, Giuliana en Piero Lo Franco. Ze kwamen uit de stad en vielen tijdens een vakantie in 1978 als een blok voor een oude vervallen boerderij op het Toscaanse boerenland. Ze kochten de bouwval en knapten het huis op. In eerste instantie was het bedoeld als vakantiehuis, maar het plattelandsleven beviel zo goed dat ze er permanent gingen wonen met hun zontjes Gianni, Antonio en Bandino. Ze bliezen de oude olijfbomgaard rond het huis nieuw leven in en adopteerden een kudde schapen zonder herder. Hun kinderen moesten goed te eten krijgen, en van het een kwam het ander: een moestuin, bakkerij, bijenvolken, een kaasmakerij, een olijfoliemolen. Gaandeweg kocht Piero Lo Franco stukken land en oude boerenhuizen in de omgeving op en herstelde ze met plaatselijke materialen in oude stijl, om ze vervolgens als vakantiehuizen te verhuren. De vakantiegasten kwamen veelal uit Duitsland en bestelden na hun vakantie de producten van La Violla. En zo ontstond een van de eerste gecertificeerd biologisch-dynamische bedrijven in Italië, dat tot de dag van vandaag uitsluitend levert aan particulieren, die rechtstreeks bestellen bij La Violla. De producten worden grotendeels per trein vervoerd naar distributiecentra in onder meer Nederland, waardoor de klanten hun bestelling binnen een paar dagen in huis hebben.



Italiaans familiebedrijf

Kringloopspreekje in Toscane

De kleurrijke brochures van het Toscaanse agrarische bedrijf La Violla tonen foto's van vrolijke medewerkers in geruite schorten, met stralende gezichten en manden vol heerlijkheden. Zijn zij figuranten in een zorgvuldig geësceneerde paradijselijke setting? Tijd voor een onderzoek ter plaatse.

Tekst en beeld: Heleen van der Sanden

Je bent niet de enige die zich afvraagt of de beelden uit onze brochures levensecht zijn', lacht Annemiek de Weerd (53). Ze is als Nederlandse al ruim tien jaar werkzaam bij La Violla in Toscane en heeft me uitgenodigd om het agrarische bedrijf te komen bekijken. Hoe krijgt dit familiebedrijf het voor elkaar om meer CO₂ op te nemen dan het uitstoot? En via een biodynamische productiemethode kaas, sauzen, meel, honing, confituren en talloze delicatessen te produceren, waaronder prijswinnende wijnen en olijfolie? Waarom kiezen ze ervoor hun producten uitsluitend direct aan – vooral buitenlandse – particulieren te leveren? En hoe is het mogelijk dat ze hierin zo succesvol zijn, terwijl de meeste goedlopende ondernemingen lijken te floreren dankzij schaalvergroting, automatisering en monocultuur?

Vaste banen

Annemiek ontvangt me naar goed Italiaans gebruik aan tafel, met heerlijke hapjes van de *fattoria* (boerderij en wijngebied). De tafel staat buiten gedekt onder een afdakje van groen, om ons wat schaduw te geven in de middagzon. Wat zoekt een Nederlandse bij dit Toscaanse boerenbedrijf? 'Ik ben hier toevallig terechtgekomen', zegt Annemiek. 'Na mijn opleiding tot maatschappelijk werker wilde ik graag de Italiaanse taal leren. Daarom ben ik een jaar in Italië gaan wonen. Ik werkte als seizoenarbeider in de druiven- en olijvenpluk om de kost

te verdienen, kreeg een Italiaans vriendje en vond vast werk. Toen de verkering uit ging, stond ik voor de keuze: blijven of teruggaan naar Nederland. Ik heb voor Italië gekozen en vond er mijn echtgenoot. Via via ben ik bij La Violla beland. Inmiddels werk ik hier alweer ruim tien jaar en verzorg ik de contacten met onze Nederlandse klanten. Daar geniet ik enorm van. Vragen en opmerkingen van klanten leiden vaak tot verbetering van onze producten of de informatie daarover. Door mijn werk hier is ook mijn privéleven veranderd: ik ben me nog veel bewuster geworden van wat ik eet en de invloed daarvan op de kwaliteit van mijn leven.'

Annemiek de Weerd:

'Door hier te werken ben ik bewuster gaan eten'



Bij La Violla werken 150 mensen met vele nationaliteiten. Italiaans is de voertaal. De familie Lo Franco streeft naar zo veel mogelijk vaste werknemers. Seizoenarbeid is er wel, maar voor de meeste werknemers worden vaste banen gecreëerd door combinaties te maken: het team dat bijvoorbeeld in het zomerseizoen de passerende toeristen en vakantiegasten uit de boerenhuizen op het terrein ontvangt en de rondleidingen verzorgt, helpt in de winter mee op kantoor, als het extra druk is met de bestel-

In de winkel op het terrein van La Violla kun je de producten en wijn direct aanschaffen. Een *violla* is een kleine handploeg die gebruikt werd in bergachtige gebieden.

lingen van kerstpakketten. En de mensen die de olijvenooft verwerken, hebben na de oogst werk bij het bottelen, inpakken en verzendklaar maken van de olie.

Handschrift

We laten ons het eten – dat schaal na schaal vers gemaakt door een van de kokkinnen wordt aangedragen – goed smaken: schapenkaas met kastanjehoning, bruschetta met groene asperges, pasta met tomatensaus en koekjes gedoopt in zoete wijn. 'Alles bij La Vialla is huisgemaakt, tot de communicatie toe', vertelt de Duitse Annette Mueller (46), die inmiddels aan onze tafel is aangeschoven. Annette coördineert alle communicatie van La Vialla. 'Het lettertype in onze brochures is het handschrift van een vriend van de familie. Inmiddels is het in onze computers ingevoerd, maar men blijft bij dit originele schrift. We hebben een fotograaf in vaste dienst. Onze brochures worden gedrukt op milieuvriendelijk, prettig aanvoelend papier, omdat mensen er dan echt even voor gaan zitten. Ze worden vaak bewaard en doorgegeven.'



Annette Mueller:

'Zelfs de steeltjes van de olijven worden bergebruikt'

Zijn er in Italië meer bedrijven die zo werken als La Vialla? 'De meeste bedrijven in deze streek maken alleen wijn, want dat brengt het meeste geld in het laatje', vertelt Annette. Om werkelijk een kringloop rond te kunnen maken is veel meer nodig dan monocultuur, benadrukt ze. 'Afvall kennen we hier niet: alles wordt hergebruikt, van de wei die overblijft na het maken van de schapenkaas tot de steeltjes en blaadjes van de olijven. La Vialla gaat hierin heel ver. Zo wordt het graan voor onze broden voor het malen eerst gesorteerd: er zitten altijd wel zaden in van wilde bloemen. Die zaaien we in het najaar tussen de druivenstokken. Zo worden vogels en bijen aangetrokken en het is goed voor de bodem en de biodiversiteit.'

Elke zomer verblijven er honderden gasten in de dertig huizen die verspreid staan op het landgoed. Deze huizen worden voor een schappelijke prijs verhuurd aan klanten die nieuwsgierig zijn geworden naar de plek waar de door hen bestelde producten vandaan komen. De mensen van La Vialla laten hen graag met eigen ogen zien en ervaren hoe alles met alles samenhangt, waardoor er niet alleen CO₂-neutraal wordt geproduceerd, maar zelfs CO₂ wordt opgenomen: de bodem wordt steeds rijker door de gebruikte biodynamische landbouwmethode. De productiestraat waar de koekjes, de broden en de sauzen worden gemaakt is voorzien van glazen wanden, zodat bezoekers alles goed kunnen zien.

Alle medewerkers die ik spreek, hebben veel kennis van de productiemethoden en de gebruikte ingrediënten. Tijdens mijn dagen op La Vialla krijg ik zicht op de vele facetten van dit unieke bedrijf: de kaasmakerij, de molen, de bakkerij. Ik bekijk hoe de olijfolie gebotteld wordt, bezoek de wijnkelders, zie hoe de honing wordt geslingerd en ben erbij als een van de schaapherders boven op de heuvel zijn schapen scheert.

Giancarlo del Pasqua (74) leidt me rond door zijn museum. Hij verzamelt al sinds zijn kindertijd alles wat met het traditionele boerenleven in Toscane te maken heeft. De familie Lo Franco gaf hem een boerenwoning op het terrein van La Vialla om daarin zijn museum in te richten. Doel: het hoe en waarom van de boerentraditie doorgeven aan een nieuwe generatie, zodat die kennis niet verloren gaat.

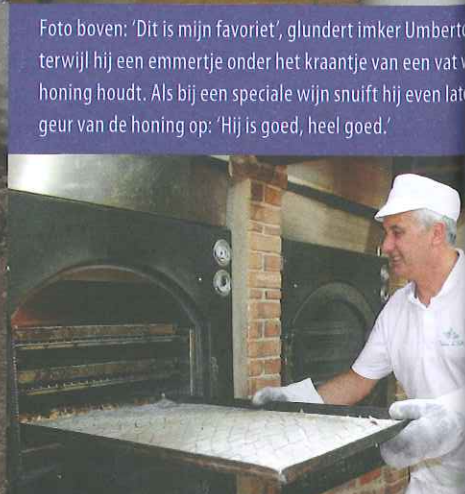


Foto boven: de basilicum wordt geoogst. Foto linksonder: Giancarlo del Pasqua bij de ingang van 'zijn' museum. Foto rechtsonder: vakantiegangers op La Vialla aan de gezamenlijke maaltijd. La Vialla ontvangt jaarlijks honderden gasten in dertig boerenhuizen verspreid over het landgoed van 1300 hectare.

De tuinman, de kokkin, de imker met zijn bijen, de bakker met zijn broden, de herder die zijn schapen scheert, de banketbakker: ze werken allemaal met hart en ziel bij La Vialla en stralen trots uit. De werknemers komen uit alle windstreken en hebben een uiteenlopende achtergrond. Wat hen bindt is de enorme bevoegenheid om van hun bedrijf een succes te maken.



Foto boven: 'Dit is mijn favoriet', glundert imker Umberto terwijl hij een emmertje onder het kraantje van een vat met honing houdt. Als bij een speciale wijn snuift hij even later de geur van de honing op: 'Hij is goed, heel goed.'



Annette neemt me mee naar de werkplek van Donato Ciofini. Hij is een van de vijf landbouwkundigen van La Vialla en verantwoordelijk voor de organisatie van de biodynamische productie. 'De boeren in deze streek werkten allemaal met de maankalender, voor hen was dat heel gewoon', vertelt Annette. 'Wij werken met biodynamische productiemethoden, ontwikkeld door Rudolf Steiner. Maar soms lukt het niet om precies op de juiste dag te zaaien, bijvoorbeeld als het keihard regent. Hierdoor hebben we vergelijkingen kunnen maken tussen planten die wel en niet op de juiste datum waren gezaaid. Er was vooral de eerste maanden een significant verschil in ontwikkeling.'

Agronoom Donato vertelt in rap Italiaans en met glimmende ogen over de biodynamica, met Annette als vertaler. 'Biodynamische landbouw gaat over het verbeteren van de kwaliteit van de bodem. Ik ben afgestudeerd in de bosbouw. Toen de familie Lo Franco me vroeg om de biodynamische productie bij La Vialla te optimaliseren, ben ik me erin gaan verdiepen en raakte steeds meer geïnteresseerd. Ik krijg hier de kans om fouten te maken en ervan te

leren: de familie heeft me voor een jarenlange periode een wijngaard in gebruik gegeven om te experimenteren.'

Meertjes

Vroeg in de morgen wandel ik naar een van de drie meertjes op het terrein. Die fungeren als bekken dat de landerijen van water voorziet. De vakantiegasten vinden verkoeling in het heldere water. Op dit vroege uur zijn de tuinmannen in de moestuin al aan het sproeien en oogsten. In kleine groepjes wordt er overlegd over het werk van de komende dag. Het vuur in de houtoven is al hoog opgestookt. Ik meld me bij de bakkersoven voor een versgebakken zuurdesembroodje. Met

het nog warme broodje in een mandje loop ik naar de ontbijttafel. En terwijl ik wat gouden *millefiori*-honing op mijn broodje giet, zie ik mezelf zitten aan de tafel met geblokt kleedje in een zonovergoten tuin. Sprookjes bestaan.

Op Genoeg.nl/nieuws/samenleving/kringloopspreekjeinToscane vind je een uitgebreide fotoreportage, onder meer over de kringloopprocessen op La Vialla.

Lavialla.it/nl



De houtoven wordt dagelijks in alle vroege gestookt op 250 graden. Dan worden eerst de vloerbroden gebakken. Daarna de zuurdesembroden en als toetje de taarten voor die dag. Dan is de oven nog steeds zo'n 160 graden, prima om stoofschotels in te bereiden voor het avondeten van de gasten.



Het verhaal gaat door

De drie zonen Lo Franco hebben inmiddels de leiding van de onderneming overgenomen van hun ouders (zie kader op pagina 12). Alledrie studeerden ze bedrijfsconomie. Ze runnen La Vialla gezamenlijk en delen hetzelfde kantoor. Besluiten nemen ze ook gezamenlijk. Moeilijke beslissingen leggen ze voor aan de hele familie (inclusief hun ouders en kinderen). De zonen hebben hun eigen passies. Bandino, de jongste zoon, is filmmaker en olijfolie-sommelier (officiële proever van olijfolie). Antonio is sommelier en houdt zich bezig met marketing. Gianni, de oudste zoon, houdt van economie en innovatie: 'Onze ouders hebben ons geleerd om respect te hebben voor de natuur. Vanuit die gedachte willen we ons bedrijf voortzetten. Enerzijds bouwend op de traditie, maar ook gebruikmakend van moderne technologie. We blijven uitsluitend rechtstreeks aan particulieren leveren. Zo houden we contact met onze afnemers, kunnen we direct inspelen op hun wensen en hebben we optimale controle over kwaliteit en prijs. Onze biodynamische aanpak in combinatie met de levering direct aan de consument maken ons bedrijf tot een succes.'

De broers willen La Vialla graag weer doorgeven aan hun kinderen; ze hebben er samen inmiddels acht. Gianni: 'We ontwikkelen ook steeds nieuwe producten – soms in reactie op vragen van klanten, soms omdat we zelf een idee hebben. We brengen alleen producten op de markt die we zelf lekker en goed vinden. Of onze kinderen: onze hazelnootpasta was hun idee.'

