

GLOSSY VOOR REGIO Amstelveen
Amsterdam-Zuid - Aalsmeer - Abcoude
Uithoorn - Mijdrecht - Ouderkerk
Badhoevedorp - Vinkeveen - Wilnis

UUT

MAGAZINE

ZWOEFLE ZOMER

Het water geeft verkoeling



ZOMERS ETEN
LICHT, VERS EN GROEN



LANGE AVONDEN
BUITEN IN DE TUIN



liefs

UM

ITALIÈ

Voor wie deze zomer niet naar Italië gaat, geen nood: Italië kan ook jouw kant opkomen. Met de biologische heerlijkheden van La Vialla in je glas of op je bord, gaat de Toscaanse zon vanzelf schijnen. Gewoon in je eigen achtertuin.

We wonen in een prachtige, waterrijke omgeving, met gezellige plaatsen en de stad Amsterdam onder handbereik. Maar soms heb je behoefte aan een ander behangetje. Aan glooiende heuvels en zwoele zomeravonden, aan wandelingen door een wijngaard, gevolgd door een lunch in de schaduw van een vijgenboom, aan een lange tafel met een geblokt kleed, vol met verrukkelijke hapjes en heerlijke wijnen. Dan ga je naar Italië. Naar Toscane om precies te zijn. En zo belandden wij op La Vialla en werden op slag verliefd.

BIOLOGISCH EN MOLTO DELIZIOSO

La Vialla is de fattoria, het familielandbouwbedrijf van de familie Lo Franco. Een duurzaam en biologisch-dynamisch opererend boerenbedrijf en winddomein. Het ligt op een uur rijden van Florence, in de betoverende Chianti-streek. Op La Vialla worden Toscaanse specialiteiten geproduceerd zoals wijn, pecorinokaas, extravergine olijfolie, antipasti, sauzen, pasta, koekjes, zoetigheden, honing en azijn. De meer dan honderd producten zijn allemaal biologisch gecertificeerd, deels vegetarisch en veganistisch en vooral... *molto delizioso*, heel verrukkelijk!

ORGANISCH ONTSTAAN

“De ontstaansgeschiedenis van La Vialla is minstens zo organisch,” vertelt Ingrid Stoffer, een Nederlandse die in 2004 vanwege de liefde in Italië ging wonen en die zich onder andere bezighoudt met de pr van La Vialla: “Begin jaren zeventig trokken veel Toscaanse boeren naar de stad en verlieten hun huizen. In die tijd stuitten Piero en Giuliana Lo Franco in de buurt van Arezzo op een mooi, maar verlaten huis, werden er verliefd op en kochten het.”

“Van lieverlee kwam er steeds meer bij, een terrein met olijfbomen, wat verlaten boerderijen, een aantal oude wijngaarden, een kudde schapen zonder herder en landhuis La Vialla. Een vialla is een eenvoudige ploeg, je ziet ‘m terug in ons logo. Omdat ze zichzelf en hun kinderen zo gezond mogelijk wilden voeden, verbouwden ze hun eigen groenten en fruit. Alles milieuvriendelijk en onbespoten. Biologisch eten is nu heel gewoon, maar was toen in Italië eigenlijk onbekend. Zo is alles heel natuurlijk ontstaan. Piero en Giuliana waren hun tijd ver vooruit!” Lees verder op pagina 56

DIRECT VAN DE BOER

Later begonnen Piero en Giuliana met het in ere herstellen van de olijf- en wijngaarden en renoveerden ze oude boerderijen die tegenwoordig worden verhuurd aan klanten, voornamelijk Duitsers, Nederlanders en Engelsen. De toeristen die Toscane bezochten waren van meet af aan erg geïnteresseerd in de biologische waren en zo ontstond de verkoop, direct van de boer. Begin jaren negentig reed het eerste met kerstpakketten volgestouwde autootje naar vrienden in Duitsland en in 1996 bekeerden "de Viallini" zich tot de biologisch-dynamische landbouw volgens de beginselen van Rudolf Steiner.

Ingrid: "Nu, veertig jaar later, wordt 1400 hectare verbouwd en werken we in de oogsttijd met wel 300 mensen uit allerlei landen. Landhuis La Violla met het centrale pleintje, de winkel en de houtoven is nog steeds het hart van de fattoria. In de zomer kun je van alles bezoeken, de wijnkelder, de barriqueskelder met eikenhouten wijnvaten, de olijfoliemolen, de graanmolen, de bakkerij, de sauzenmakerij, de kaasmakerij en het boerderijmuseum. En je kunt aanschuiven voor een Toscaanse lunch. Er wordt hier veel gelachen, er worden goede gesprekken gevoerd en natuurlijk draait alles om het lekkere eten en de wijn! Maar er wordt ook hard en met veel trots gewerkt. Van het werk op het veld en het bereiden van producten, tot het bedenken van etiketten en het contact met onze klanten, we doen alles zelf. Onze producten zijn niet in de winkel te koop, alles gaat rechtstreeks van ons naar de consument."

WIJN

Niet alleen wordt La Violla regelmatig onderscheiden met belangrijke milieuprijzen, ook de wijn, een belangrijk product van de fattoria, wint talloze medailles. Ingrid: "Aan de productie van biologische wijn wordt strenge eisen gesteld, onder andere over het beperkt toevoegen van sulfiet. Het merendeel van onze wijnen bevat zelfs nog minder sulfiet dan wettelijk toegestaan. Als je het hebt over trots,



dan heb je het over onze wijnen. Hierin komt alles samen: traditie, geduld, waardevolle grondstoffen, vakkennis en heel veel liefde!"

"De La Violla-producten gebruik ik natuurlijk ook thuis! Als er vrienden komen, vind ik het heerlijk om de hele tafel vol te zetten met allerlei anitpasti. Dan kan iedereen lekker pakken van de cipollina, rode pesto, olijven, artisjokken, peperonata's, chutneys en pecorino. We drinken er vaak een mooie volle chianti bij, of een frisse *metodo classico* spumante, en soms sluiten we traditioneel af met vin santo en cantucci-koekjes. Maar voorlopig moet ik me behelpen met ons rodedruivensap, want ik geef mijn jongste zoontje Simon nog borstvoeding. Onze oudste *bimbo* Vincent van twee drinkt het druivensap aangelengd met water. Al onze producten die qua smaak geschikt zijn voor kinderen zijn voorzien van een kindersymbooltje. En per product is ook aangeduid of het veganistisch is."

GEEN TUSSENHANDEL

"Omdat we alles zelf verbouwen, maken, verpakken en rechtstreeks naar de families sturen die bij ons bestellen, is er geen tussenhandel. Zo blijft alles in eigen hand. We kunnen de kwaliteit garanderen en de kosten blijven laag. Bestellingen vanaf 100 euro sturen we gratis op, daaronder rekenen we € 8,60 verzendkosten. Je kunt zelf een selectie maken van alles wat je lekker vindt, of je kiest uit de prachtige geschenkpakketten die je ook aan vrienden of relaties kunt laten sturen."

LA DOLCE VITA

Een La Viallazing thuis ontvangen is een feestje. Al was het alleen al vanwege het kleurrijke boekwerk dat altijd wordt meegestuurd. Dit staat vol met idyllische foto's van la dolce vita, het zoete Italiaanse leven op La Violla. De plaatjes lijken bijna te mooi om waar te zijn. Maar het is waar, wij hebben het met eigen ogen gezien. Wij zaten onder de vijgenboom aan die lange tafel met het geblokte kleed vol heerlijkheden en karaffen wijn, met allemaal leuke mensen om ons heen. La Violla, *ti amo, noi torneremo*, wij komen terug!

► LA VIALLA
Via di Meliciano 26
52029 Castiglion Fibocchi,
Toscane, Italië
T 0039-0575-47697
E fattoria@laviolla.it

► Website en webshop
www.laviolla.it

Geen verzendkosten bij
bestellingen vanaf € 100,-
anders € 8,60

Open voor bezoek van
april tot oktober, van
maandag tot en met
vrijdag

Toscaanse lunch van
dinsdag tot en met vrijdag,
op reservering.



Ingrid Gijffer met haar mijn jongste zoonje Simon

