

Natuur / Voeding / Gezondheid / Cultuur / Innovatie / Mode / Vrije tijd

Krant **vd** Aarde

Jaargang 13, nr. 5 | oktober/november 2018

De krant van groen Nederland

Reizen

Groene stad
Stockholm

Authentiek Alentejo:
van ruige stranden tot groene oases

Tirol, Südtirol en Trentino,
drie keer paradijs midden in de Alpen

Uitgave van de stichting Dag van de Aarde
Verschijnt zes keer per jaar

 Volg ons op Facebook
facebook.com/KrantvandeAarde

lees ons online
www.krantvandeAarde.nl

Hartelijkheid en puur boeren staan synoniem voor Fattoria La Vialla

Tekst: Angelique van Os | Fotografie: Henk Bothof



De Vlaamse Nicole presenteert haar favoriete producten.

De favorieten van Nicole:

"Ik houd van eenvoud van de Italiaanse keuken. Daarom vind ik onze (**bombolino**) Kerstomaatjessaus en **groene pesto met pijnboompitjes** zo lekker. Als je een lepel heet kookwater mengt met de pesto en dit aanbrengt op de pasta, dan hoef je maar een klein beetje te gebruiken. Als je op het oppervlak van het aangebroken potje een beetje nieuwe olijfolie toevoegt, dan kun je de pesto een week in de koelkast bewaren."

"Andere favoriet is de **zoetzure Balsamico Bianco** die salades subtiel verrijkt. En de **artisjokken** in pot combineren heel goed met crostini. De **uiencompote** is heerlijk met kaas."

"Qua wijnen staan de **Chiffon** en de **Chianti 2015** bovenaan. Met name de **Chianti** heeft een goede prijs-kwaliteitsverhouding en is zacht van smaak. Bij het ontbijt eet ik graag de **Viallella**, de hazelnootpasta. Hier zit geen suiker in, maar agavesiroop. Of de **Fragolina** (aardbeien) puree, die een goede aanvulling is op ijs en yoghurt. Ik ben verzot op de **handcrème** en het **serum van Oliphenolia**. Het trekt m'n huid echt strak, dat heb ik nog niet eerder ervaren met cosmeticaproducten."

Al veertig jaar produceert Fattoria La Vialla uit Toscane op authentieke wijze pure, biodynamische producten. Van pasta's, sauzen, wijnen, oliën tot koekjes. Italiaanse heerlijkheid in fles of potje. Er is nu zelfs een verantwoord voedingssupplement en een cosmeticalijn uit, beiden gebaseerd op het vegetatievocht van olijven. Maar het is vooral de levendige La Vialla spirit van de mensen die alles nóg lekkerder maakt.

Na inmiddels vijf bezoeken kunnen we uit eigen ervaring stellen dat de authentieke familiale hartelijkheid een oprechte vanzelfsprekendheid is. Natuurlijk is dat op en top Italiaans, maar bij een biologische-biodynamisch bedrijf als Fattoria La Vialla is het toch wel bijzonder om te zien dat de 'Viallini' die hier al jaren werken dat met zoveel zichtbaar plezier doen. Het personeel lacht, kletst en kookt alsof hun leven er van afhangt. Door al die kennis en hartelijkheid smaakt het eten en drinken nog beter. Bij het openen van een potje saus denk je thuis met heimwee terug aan het 'fabriekje', waar de verse pastasauzen op laag vuur klaargemaakt worden en direct in het potje gaan om de concentratie van versheid te behouden. Of aan de cena's, waar je met vijftig andere gasten een lange tafel vol heerlijkheden deelt. Fattoria La Vialla bestaat nu veertig jaar en

ontvangt jaarlijks veel terugkerende gasten en medewerkers op hun landgoed. Het is een gemeenschap, die zich blijft ontwikkelen. Gelukkig gaat dat ondanks de toenemende omvang van het bedrijf niet ten koste van de kwaliteit, dan wel van de spirit. Het is hooguit drukker in de zomermaanden. Gaat het nooit vervelen? "Nee, elke dag is anders, want je ontvangt altijd verschillende bezoekers. Ook hebben we veel vrijheid om met gasten te praten, want zij komen altijd op de eerste plaats", zegt Nicole. Ze werkt er al vijftien jaar. Ook voor de Duitse Celine, hoofd pr & communicatie, is het nooit saai: "La Vialla heeft zoveel producten die allemaal hun eigen verhaal hebben en naast Toscane uit verschillende gebieden komen, zoals Sicilië. Daarnaast staan de medewerkers en dieren van de Fattoria altijd centraal, wat een stukje persoonlijkheid toevoegt."

Onlineshoppen

Ook is er altijd ruimte voor innovatie en onderzoek. Vooral in de afgelopen tien jaar heeft La Vialla veel stappen gezet. Bijvoorbeeld de winkel en de werkplaats zijn uitgebreid, alsook een nieuwe wijnkelder, extra lunchplekken, het museum en talrijke nieuwe producten. Volgens Celine en Nicole komt dat voornamelijk door het toenemende onlineshoppen, de snelle mond-tot-mond-reclame en dat klanten pas achteraf betalen na het maken van een bestelling. Dat schept vertrouwen. Ondertussen is Bandino, de jongste van de drie broers Lo Franco aangeschoven. Samen met zijn broers heeft hij de dagelijkse leiding. Hoe kijkt hij terug op veertig jaar La Vialla? "Al het werk dat mijn ouders en onze medewerkers hebben verricht en wat ik met mijn broers, Gianni en Antonio heb

Mocht je al dat lekkers zelf willen proeven of cadeau willen geven voor de feestdagen, kijk dan op lavialla.it. Er zijn speciale geschenkpakketten in allerlei prijsklassen.

De Fattoria is open voor bezoek van april tot en met oktober. Lunches en rondleidingen zijn in dezelfde periode mogelijk. Voor reservering en nadere informatie: fattoria@lavialla.it

mogen voortzetten, brengt veel voldoening. Het is samenwerken en samen leven. Ja, en natuurlijk samen eten en drinken, haha. Echter kijk ik liever vooruit naar de toekomst."

Oliphenolia

Eén van de nieuwste ontwikkelingen is de eigen cosmetica- en voedingssupplementen-lijn: Oliphenolia. Dit is een natuurlijke bron van polyfenolen uit biologische-biodynamische olijven. Het voedings-supplement dat bestaat 70 tot 90 procent uit een extract van olijven met een zeer bittere en zachtere variant van druivensap. Het extract is gefilterd van de waterachtige delen van de olijven (vegetatievocht) en bevat een hoge concentratie van polyfenolen. Het wordt aanbevolen een paar keer per jaar een kuur van zestien dagen te volgen. In elk potje zit circa 30 mg hydroxytyrosol. Dit is een van de krachtigste antioxidanten uit de natuur. De gezicht- en handcrème en het serum zijn een vervolg op de Oliphenolia. Bandino: "Dr. Thomas M. Schmidts, een klant van La Vialla die crèmes maakt, benaderde ons. Hij was zo enthousiast over het voedingssupplement, dat hij ons overtuigde om met deels dezelfde bestanddelen voedende crèmes te gaan ontwikkelen. We zijn blij met het resultaat en kijken naar een mogelijke bodycreme en -lotion. Ook op wijgebied zijn we er nog lang niet. We zijn overtuigd van de goede kwaliteit, maar willen nog verder verbeteren. Dus wij, de 'Viallini' en de derde generatie (onze kinderen), hebben nog genoeg om aan te werken de komende jaren."

Krant **vd** Aarde



Het winkeltje.



Smullen van heerlijkheden tijdens het aperitief.

Achtergrond

Fattoria La Vialla zag in 1978 het levenslicht dankzij Piero en Giuliana lo Franco die hun roeping maakten van agricultuur. Ze kochten verlaten boerderijen en uiteindelijk 1300 hectare land, even buiten het plaatsje Castiglioni Fibocchi. Ze renoveerden drieëntwintig boerenhuizen, herstelden oude wijn- en olijfgaarden en legden nieuwe aan. Daarnaast houden ze circa 950 Sardijnse schapen en bliezen ze nieuw leven in het bijna uitgestorven Valdarnese kippenras. Tot slot verbouwen ze graan en telen tientallen groenten en fruitbomen.

Samen met hun zoons, Gianni, Antonio en Bandino en inmiddels ruim 150 werknemers, is Fattoria La Vialla uitgegroeid tot een succesvol biodynamisch bedrijf. Puur boeren betekent dat de organismen een holistisch geheel vormen, waarbij de voeding aan dieren, bemesting en besproeiing van 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 op intensieve manier om te ploegen, werkt La Vialla met groenbemesting en produceert speciale preparaten aan de hand van de maankalender. De stand en maancycclus zijn belangrijk om een bepaald resultaat te bereiken.



Bandino lo Franco

Celine's favorieten:

"Ik heb altijd **extravergine olijfolie** en **wijn** in huis. Ik gebruik de olie vooral voor het koken, voor salades, soepen en pasta's om extra smaak aan te brengen. Als aperitief is de **Cuvée N2** favoriet; dit vind ik een goed alternatief van een frisse moderne champagne. De **LeccioMoro** is een heerlijke rode wijn voor dinsdagavond, want voor slechts zeven euro heb je een goede fruitige, volle intense wijn. Voor meer verfijning drink ik het liefst de **Casal Duro**."

"Antipasti: de **Olive all'Arancia** heb ik leren eten. Nu vind ik de combinatie van zwarte olijf, sinaasappelschilletjes en rode peper heel lekker. De **Carciofina** (artisjokkensaus) is jummie! **Azijn** en **Aceto Balsamico** gebruik ik overal voor! **Sugo all'Aglione** is een lekkere spicy saus, vooral met knoflook. De **Peperotta** (pesto met paprika) gaat goed met crostini's. Als je wat over hebt, recycle het dan eens door het te mixen met wat overgebleven pastakookwater en ricotta. Dan heb je opnieuw een heerlijke saus. De **Ricciolo** (tarwekiempasta) met de grappige vorm heeft een volle smaak. Food voor de huid is ons **Oliphenolia serum**; één druppel is genoeg. En afkomstig van onze eigen olijfgaarden."

