

Analyse.

Goede Start



Anno nuovo, olio nuovo

Extravergine olijfolie

Op Fattoria La Vialla, in Toscane, begint een gelukkig nieuw jaar met nieuwe extravergine olijfolie... biologische! Al meer dan 40 jaar is dit de traditie, sinds de familie Lo Franco in 1978 de start gaf aan deze biologische en biodynamische boerderij, gerund door de familie zelf. Vandaag de dag zijn hun producten meerdere malen bekroond, en ook al zijn de smaken hetzelfde gebleven, nog steeds die van vroeger, sommige productiemethoden - volledig duurzaam - zijn vooruitstrevend... net als het onderzoek naar de gezonde eigenschappen van de olijven.

"Wanneer we in januari een fles met nieuwe olijfolie openen, herkennen we meteen de geur van de olijfoliemolen en komen de herinneringen aan de oogst van afgelopen herfst weer naar boven": vertelt Antonio Lo Franco - een van de drie broers die La Vialla runnen, als tweede generatie-terwijl hij een bord vol met bereide bruschetta's (1) vasthoudt. "We toosten op het nieuwe jaar met een glas van onze bubbeltjes, maar pas met de nieuwe olijfolie geven we de 'echte start'".

Olijfolie is inderdaad een van de eerste en vandaag de dag nog steeds een van de belangrijkste producten van de Fattoria. De 'verzorging', van de aanplant van de bomen tot het snoeien, het oogsten, het persen en de kwaliteitscontrole, wordt stap voor stap gevolgd met de grootst mogelijke aandacht... Dat doet de Lo Franco familie zelf, bijgestaan door de vele 'leden' van de grote familie van La Vialla: hier in de heuvels van de Chianti werken met en voor de natuur 150 mensen, bijgenaamd 'Viallini'. Niet alleen is de Fattoria een van de meest ecologische en duurzame in Europa, maar via de 'Fondazione (= stichting) Famiglia Lo Franco' ondersteunt ze ook projecten om biodynamische landbouw, biodiversiteit, oude variëteiten, enz. te promoten.



Om terug te komen op het groene goud, zoals olijfolie wordt genoemd in Italië:

Om een goede extravergine olijfolie te verkrijgen (die van La Vialla is Demeter gecertificeerd), is het noodzakelijk bepaalde regels in de teelt, de oogst en het malen van de olijven in acht te nemen: niet-verontreinigde grond; biologisch-biodynamische teelt; olijven die zorgvuldig worden verzameld in kleine kisten; persing onmiddellijk na het oogsten, in een gecontroleerde atmosfeer (zodat de oxidatie minimaal blijft); goed schoon materieel. Deze vereisten zijn niet gemakkelijk te vinden en vooral niet allemaal tegelijkertijd.

Op La Vialla wordt bijzondere aandacht besteed aan al deze voorwaarden, zoals ook blijkt uit de eigen gebouwde en gepatenteerde 'klimaatneutrale' olijfoliemolen.

Het resultaat, de extravergine olijfolie, is een intens groen 'balsem' met een frisse en fruitige plantaardige geur en smaak, licht kruidig met een overvloed aan polyfenolen. De olijfolie wordt niet gefilterd maar alleen 'gedecanteerd'. Het duurt even voordat de zwevende deeltjes bezinken, pas daarna wordt de felgroene olie gebotteld en verkocht. In het 'Vialla-DNA' zit ook het instinct om te besparen op grondstoffen en zo min mogelijk afval te produceren (fotovoltaïsch systeem, gerecycled papier in plaats van plastic, het afvalwater afkomstig van de productie wordt gezuiverd door middel van een helofytenfilter, restafval gaat op de

biodynamische mesthoop, enz.) ... En zodoende, en dankzij het goede voorbeeld van de grootmoeder van de familie, ontstond een product dat voorheen slechts een bijproduct was, restafval dat werd weggegooid tijdens het persen van de olijven ...

Voedingssupplement OliPhenolia

Naast de kostbare olie leveren de olijven van de Fattoria ook andere producten. Een van deze is OliPhenolia, een voedingssupplement (gepatenteerd door Fattoria La Vialla), 100 % natuurlijk, rijk aan polyfenolen, het bevat zelfs 20 keer meer polyfenolen dan een goede olijfolie, verkregen door filtratie en concentratie van het waterige deel van de olijven, het zogenaamde vegetatievocht. Polyfenolen zijn krachtige antioxidanten, waarvan met name hydroxitirosool, dat uitsluitend in olijven aanwezig is, als bijzonder waardevol wordt beschouwd. Deze en alle andere polyfenolen die samen in dit phytocomplex zitten, maken OliPhenolia tot een hoge concentratie aan antioxidantmoleculen, zeldzaam zelfs in een uitgebalanceerd dieet. Eén enkel potje OliPhenolia (25 ml) bevat de polyfenolen van meer dan 1 liter extravergine olijfolie!

Biodynamische cosmetica

Hetzelfde polyfenolencomplex (OliPhenolia) is de basis van biodynamische cosmetica, die Fattoria La Vialla heeft ontwikkeld in samenwerking met het Biodermic Instituut in Giessen (Duitsland): Zo ontstonden een intensief serum, gezichtscrème, handcrème en bodybalsem die, zoals de testen die zijn uitgevoerd door het laboratorium RSC Pharma hebben aangetoond, een antioxidantende, anti-inflammatoire, zuiverende en verjongende (anti-ageing) werking hebben. Ze behaalden in de klinische tests uitgevoerd door de Dermatest laboratoria het 5-sterren Excellent-certificaat. Ze zijn 100% natuurlijk (certificatie Demeter), ze bevatten geen conserveermiddelen, noch kleurstoffen en ze zijn PH-Neutraal voor de huid. Immers ook de huid, het grootste orgaan van ons lichaam, heeft goed 'voedsel' nodig: de gezondheid van de huid is getuige van het welzijn van het hele lichaam.

De producten van Fattoria La Vialla kunt u eenvoudigweg vanuit huis bestellen en thuis laten bezorgen, via www.lavialla.it. Rechtstreeks van de Fattoria in Toscane bij u thuis. Het is ook mogelijk om La Vialla te bezoeken van april tot oktober.



- (1) De bruschetta, in Toscane ook wel 'fettunta' genoemd, is een van de meest eenvoudige recepten, maar ook een van de lekkerste... op voorwaarde dat de olijfolie goed is: rooster sneden brood (perfect zou zijn om ze te roosteren op de grill), wrijf ze een beetje in met knoflook, een gulle scheut olijfolie erover en een beetje zout. Dit is een Toscaans gerecht, typisch voor de periode waarin de olijven worden geplukt en geperst. Vers geperste olijfolie is nog geuriger en smakelijker.

Fattoria La Vialla

