

JAN

NUMMER 1-2 JANUARI-FEBRUARI 2022 € 6,50

DE GLOSSY DIE JE RAAKT



**De jurist.
Haar gezin.
De affaire**

Nieuw in JAN:
spannend feuilleton

**Alles voor
je kind**

Moeders van
topsportertjes

Hila Noorzai

'Vluchten betekent
een einde, maar ook
een nieuw begin'

**'Aaah, mag jij
niet los van
je baasje?'**

Puppyshamen
is het nieuwe
momshamen

DROMEN & AMBITIES

TE MOOI *om* WAAR TE ZIJN

Van de gebaande paden is ze niet, reisjournalist Stephanie Pander. En als iets de hemel in geprezen wordt, laat zij het juist links liggen. Zo ging dat ook jaren bij Fattoria La Vialla. Tot ze deze zomer toch in de Toscaanse droom verzeild raakte. 'Ik doop de amandelkoekjes in de zoete dessertwijn en geef me over.'

TEKST STEPHANIE PANDER





In de keuken van Fattoria La Vialla. Gastvrouw Annette: 'Het klinkt cliché, maar mama Giuliana denkt écht nog mee over nieuwe recepten'

Te mooi om waar te zijn'-plekken mijd ik graag, want dat kan alleen maar uitlopen op een teleurstelling. Zo heb ik op mijn tochten naar Zuid-Europa nooit de afslag Arezzo genomen om langs te gaan op het landgoed van de drie broers Lo Franco in het Toscaanse gehucht Castiglion Fibocchi. Zij runnen hier met succes de biologisch-dynamische boerderij die hun ouders eind jaren zeventig gestart zijn. Wat begon met het inmaken van sauzen en groenten in de keukens van moeder Giuliana, eindigt met glimmende brochures en meterslange tafels in de boomgaard vol gasten. Te mooi om waar te zijn. Ik heb de foto's gezien en geloof er niets van.

Maar dit najaar rij ik tóch onder de slagboom door. Langs velden vol wijnstokken, lanen met statige cipressen en daarna een stukje omhoog het bos in. Na een scherpe bocht kom ik bij een open plek die het midden houdt tussen een erf en een dorpsplein. Uit de bakkerij komt de geur van gist en ovenverse koekjes, er scharrelen kippen rond en onder een kleine veranda drinkt een groepje oververhitte toeristen een aperitief.

Aan het einde van een pad omlijst met olijfbomen staat de imposante Fattoria La Vialla. Onder de met wijnranken begroeide veranda voor het landhuis is een meterslange tafel gedekt met geblokte kleedjes, manden brood en flessen wijn. Een aanschuif tafel. Weer voel ik twijfel. De voertaal is Duits en Nederlands, en ik hoor zelfs een verdwaalde Vlaming. Maar Italianen hoor ik niet. 'Die zijn veel minder bezig met biologisch en verantwoord eten dan jullie Noord-Europeanen, dus die komen hier maar mondjesmaat. La Vialla heeft haar grootste succes in het buitenland,' aldus gastvrouw Annette, die mij ontvangt en niet meer van mijn zijde wijkt.

GEBRANDE ROZEMARIJN EN RIJPE VIJGEN

De Italianen mogen dié afslag dan gemist hebben, de ontvangst is er niet minder Italiaans om. 'Eerst lunchen,' zegt Annette. Er zijn

schalen vol antipasti: crostini met Toscaanse leverpastei, olijven ingelegd met de schil van sinaasappels, venkelsalami en pecorino van de eigen schaapskudde. Daarmee houdt het niet op: er is pasta met een saus van kerstomaatjes en geroosterde kip met aardappels uit de oven en gegrilde groenten. Ik ruik de geur van gebrande rozemarijn en rijpe vijgen. We drinken er een bruisende rosé bij uit de eigen wijngaarden, gemaakt volgens de *metodo ancestralei*, wat betekent dat er een natuurlijke bubbel in de wijn zit.

Na de koffie met amandelkoekjes rijdt Annette mij naar het huis waar ik logeer. Want ja, ze adverteren er niet mee, maar Fattoria La Vialla verhuurt ook vakantiehuizen op het landgoed en die zijn

erg in trek. Op het parkeerterrein bij de ingang van het landgoed staat een rij elektrische Fiat Panda's. Annette: 'Die zijn voor de gasten die liever niet met hun eigen auto naar de huizen rijden'. Even later begrijp ik wat ze bedoelt. De weg gaat door de bossen en soms behoorlijk steil omhoog, slingert langs wijngaarden en olijfbomgaarden. Allemaal onderdeel van het 1600 hectare biodynamische landgoed waar de familie haar groenten en fruit teelt, haar druiven verbouwt en haar olijfbomgaarden onderhoudt. Het grootste deel van de weg is onverhard en als het hier een keer goed regent wordt

hier rijden al snel een uitdaging. Annette rijdt onverstoorbaar verder: 'Ach, je kunt alles wel asfalteren. Dat past niet bij de filosofie van dit bedrijf. We zijn hier op het platteland en daar horen wat modderspatten bij.'

GIANNI, ANTONIO EN BANDINO

Ik logeer in Casa Comforto, een van de dertig boerenhuizen op het landgoed die door de familie zijn gerestaureerd. Ze worden van april tot eind oktober verhuurd. Er zijn tweepersoonsappartementen, maar ook complete boerderijen voor grote families en vrienden-groepen. Het meest afgelegen huis heeft een eigen zwembad. ►



PAUL TRUSZCOWSKI

Velden vol
wijnstokken,
lanen met statige
cipressen en dan
het bos...

MARINA JERKOVIC



Van links naar rechts:
Antonio, Bandino en
Gianni, de broers die het
bedrijf en de filosofie van
hun ouders voortzetten



Mijn nieuwe thuis voor deze week is al even perfect als de lunch van daamet: een hoge koele ruimte met originele terracotta vloeren, een imposante vuurplaats in de keuken en een pastelkleurige Maria boven mijn keizerlijke bed. Binnen ruikt het aangenaam naar steen, hout en Marseille-zeep. Op het aanrecht ligt een pak pasta, daarnaast een potje tomatensaus. De ijskast is gevuld met groenten, kazen en worst en er ligt een fles van die heerlijke bubbels koud. Nu nog even niet, maar wie weet vanavond.

De volgende dag haalt Annette mij op met de elektrische Panda. We rijden langs verschillende wijngaarden, bezoeken de huizen en eindigen bij het kleine meer voor een verkoelende duik. Midden in het meer drijft een houten vlonder om op te zonnen en voor wie daar niet helemaal naartoe wil zwemmen ligt er een kano aan de steiger. Het meer is alleen voor gasten van La Violla en onder de hoge bomen staan houten ligbedden met dikke kussens erop die uitnodigen tot een siësta. Annette vertelt over Piero en Giuliana Lo Franco, die La Violla begonnen in de jaren zeventig. Annette: 'Iedereen verklaarde ze voor gek want biodynamische landbouw bestond hier helemaal nog niet. Maar Piero had een boek van Steiner gelezen en dat werd zijn ideaal.' Begin jaren negentig stappen de drie zonen Gianni, Antonio en Bandino in het familiebedrijf. Zij zijn trouw gebleven aan de filosofie en methodes van hun ouders: een duurzame, transparante werkwijze en vooral nooit de menselijke maat uit het oog verliezen. Annette: 'Tijdens het hoogtepunt van de coronacrisis hebben wij geen mensen naar huis hoeven sturen. De oogst kon gewoon binnengehaald worden en de mensen die voor ons op het land werken, zie je ook weer terug in de bakkerij, de bediening of bij het schoonmaken en onderhouden van de vakantiehuisen. Het was voor ons zelfs een bijzondere tijd, waarin we ons veilig en verbonden voelden met elkaar en het landgoed. Het heeft de visie alleen maar versterkt.'

Maar Piero had een boek van Steiner gelezen en dat werd zijn ideaal.' Begin jaren negentig stappen de drie zonen Gianni, Antonio en Bandino in het familiebedrijf. Zij zijn trouw gebleven aan de filosofie en methodes van hun ouders: een duurzame, transparante werkwijze en vooral nooit de menselijke maat uit het oog verliezen. Annette: 'Tijdens het hoogtepunt van de coronacrisis hebben wij geen mensen naar huis hoeven sturen. De oogst kon gewoon binnengehaald worden en de mensen die voor ons op het land werken, zie je ook weer terug in de bakkerij, de bediening of bij het schoonmaken en onderhouden van de vakantiehuisen. Het was voor ons zelfs een bijzondere tijd, waarin we ons veilig en verbonden voelden met elkaar en het landgoed. Het heeft de visie alleen maar versterkt.'

SPRAKELOOS

Maar zit er dan helemaal geen kreukje aan? Een scheurtje in de droom? Annette: 'Ik weet, het klinkt verschrikkelijk cliché maar het is écht waar dat mamma Giuliana nog zelf meedenkt over de ontwikkeling van nieuwe recepten voor sauzen. We verpakken de producten niet alleen in dat bruine papier omdat het er zo lekker authentiek uitziet en wie bij ons online bestelt krijgt nooit één potje, maar bestelt voor in de voorraadkast.'

Die avond maak ik zelf papardelle met tomatensaus en wild zwijn. Ik eet het buiten aan de marmeren tafel die onder de grote boom voor het huis staat. Een glas licht gekoelde rode wijn erbij.

De lucht boven de heuvels kleurt dieporanje, waardoor het lijkt of de cipressen langs de oprijlaan in brand staan. Sprakeloos prik ik mijn bordje leeg, vol ongeloof dat ik deze saus zojuist uit een potje heb opgewarmd. De avond is warm en als ik het huis in loop zijn de koele terracottavloeren een weldaad aan de blote voeten. Op de robuuste houten keukentafel staat een fles vinsanto met een zakje cantuccini ernaast. Aan de fles hangt een

kaartje: 'Zo leuk dat je er bent! Fijne avond, Annette'. Ik doop de amandelkoekjes in de zoete dessertwijn en geef me over aan deze vlekkeloze Toscaanse droom. ►

Alle producten van La Violla zijn online te bestellen of via de gratis te bestellen catalogus. Ben je in de buurt? Reserveer dan een tafel voor de lunch onder de druivenranken en vijgenbomen, oordeel niet te snel over 'al die andere toeristen' maar geniet van een op en top Toscaanse lunch. Daarna lekker inslaan bij de landgoedwinkel en de wijnkelder. Een huis huren op het landgoed kan dus ook maar ze zijn vaak bezet dus even doorzetten. Wie niet waagt, die niet wint dus probeer vooral! laviolla.com

LITTLE BLACK BOOK VAN ANNETTE

Fattoria La Vialla ligt in de zuidoosthoek van Toscane, niet ver van de stad Arezzo. Florence en Siena liggen op een uurtje rijden. Het gebied rond Arezzo is *picture perfect* Toscane, zoals we dat kennen uit de film en bestseller *Under the Tuscan Sun* van de Amerikaanse auteur Francis Mayes. Dat speelde dan ook in het nabijgelegen dorp Cortona. Zeker even naartoe gaan, want prachtig. En ondanks de platgetreden paden in dit deel van Toscane valt er gelukkig nog wel wat te ontdekken, zoals Annettes favoriete adressen.

RISTORANTE TERRAMIRA, CAPOLONA

Worden er bij La Vialla vooral gerechten uit de Toscaanse boerenkeuken geserveerd, iets verderop langs de oevers van de Arno serveren de broers Filippo en Lorenzo de mooiste bordjes. Ook hier bij Terramira wordt gewerkt met lokale producten en traditionele smaken, maar dan wel in een eigentijds jasje. Denk aan ravioli met fazant, een *porchetta* van konijn en bergamot-ijs met witte chocolade. terramira.it



BESTE PIZZA: AL FOGHÈR, AREZZO

Al 35 jaar een begrip in Arezzo en sinds kort serveren ze er alleen nog maar pizza. Geen voorgerechten of antipasti meer, maar alle focus op de pizza. Naast de traditionele margarita en marinara ook eigentijdse vertalingen van klassieke pastagerechten, zoals de pizza amatriciana (met spek) en de pizza carbonara met lekker veel kaas. Toe zijn er dessertpizza's met chocolade, aardbeien en lekker veel room. Ach ja, waarom ook niet. pizzeriaalfogher.com ►



BESTE COCKTAIL: BAR LA CLANDESTINA, AREZZO

Midden in het oude centrum van Arezzo zit deze vrij hippe cocktailbar waar je ook kleine gerechten en tapas kunt krijgen. Met mooi weer zit je geweldig op hun dakterras verstoppt tussen de daken. Ze zijn tot middernacht geopend. De perfecte plek voor wie even genoeg heeft van de puur Italiaanse smaken of de strikte Italiaanse etenstijden. *Corso Italia 102, Arezzo (dinsdags gesloten)*

BESTE IJS: GELATERIA SUNFLOWER, AREZZO

Het klinkt niet zo Italiaans, maar toch is het het *numero uno*-adres voor een ijsje in Arezzo. Ze maken het zelf. Bestel maar eens een bolletje pistache (wat hier zeker niet mooi, fel groen is, maar eerder modderig groen) en je proeft de noten. *Piazza San Francesco 11, Arezzo*



GETTY IMAGES

**BOETIEK ALOE & WOLF, SIENA**

Milaan heeft de naam als het gaat om designer-vintageboetieks en mede daarom is dit onverwachte juweel in Siena ook zo leuk. Behalve kleding verkopen ze sierraden, tassen, hoeden en schoenen. Een originele Pucci-sarong of een klassieker van Prada, hier kun je het allemaal tegenkomen. Of net niet, maar dan is een bezoek aan deze winkel nog steeds een avontuur, een tijdreis door de geschiedenis van de Italiaanse mode. Voor meer lowbrow-vintage kun je terecht bij WOW! *Vintage aan de Via Tolletta 3 in Arezzo. aloewolf.it*

PARCO SCULTURE DEL CHIANTI

Even heel iets anders dan de *David* van Michelangelo en de koepel van Brunelleschi. Het bestbewaarde geheim van Toscane is de moderne beeldentuin net buiten Siena. Er staat werk van een groot aantal Italiaanse en buitenlandse kunstenaars, waaronder een werk van de Nijmeegse kunstenaar Cor Litjens. Op het terrein is een filiaal van de museumwinkel van het MoMa in New York geopend en in het openluchttheater zijn geregeld concerten. *chiantisculpturepark.it*



NICOLAS BERTOUX