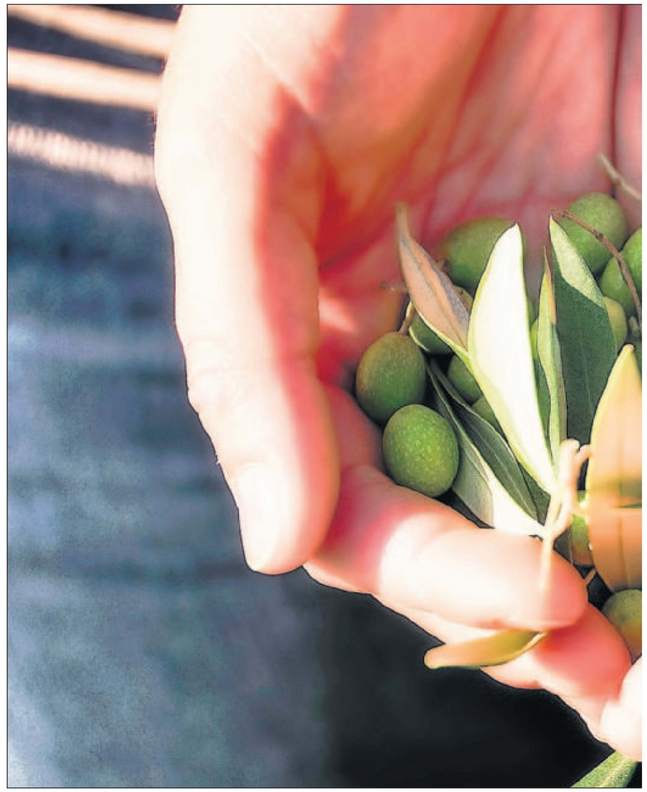
La Viallas grønne guld



Når sommer bliver til efterår, og grøn bliver til gul, brun og rød, så starter det prisbelønnede biodynamiske landbrug La Vialla forberedelserne til årets plukning af oliven. Og du kan være med

Tekst og foto:
Jesper Storgaard Jensen

Der lyder grin fra de forskellige trætoppe, da vi ankommer til **La Viallas** største olivenlund, for amatørplukkerne morer sig. Nettene er bredt ud under oliventræerne, og ved adskillige træer ser man kun ben og fødder, der står på en stige. Resten af kroppen er skjult i trætoppene. Alle deltagerne er blevet forsynet med en lille håndrive, og så gælder det ellers bare om at få revet så mange oliven af grenene som muligt. De er alle i fuld gang med den store attraktion hos La Vialla i anden halvdel af oktober, når olivenfrugterne er modne og klar til at blive flået af træerne.

25.000 oliventræer

"At deltage i plukningen af oliven er en stadig mere populær aktivitet. Folk kan godt lide at følge hele processen – fra jord til bord. De deltager ikke i selve presningen, men de kan se, hvor den finder sted, og de vil kunne smage på slutproduktet. Vi har gæster, der kommer hos os år efter år for at deltage. Og det er vi naturligvis glade for, for vi mere end 25.000 træer," siger **Antonio Lo Franco** med et godt grin.

FAKTA
La Vialla

La Vialla i Toscana i det nordlige Italien begyndte som biodynamisk landbrug i 1978, noget der var ganske revolutionerende på den tid, men i dag har vist sig visionært.

I dag står de tre brødre Antonio, Bandino og Gianni for landbruget og den tilhørende turisme på La Vialla. Og markerer sig tydeligt i det italienske landskab af cirka 50.000 biologiske producenter, der gør støvlelandet til et af de førende bio-lande indenfor EU.

Stedet er vokset med interessen for bio-produkter og er en international virksomhed med 130 ansatte fra 25 forskellige nationer. De eksporterer 95% af deres produkter, Tyskland og Holland er de vigtigste eksportmarkeder.

Fattoria La Vialla kan kontaktes på: fattoria@lavialla.it

Sammen med sine to brødre, **Bandino** og **Gianni**, driver han **Agriturismo La Vialla**. En familievirksomhed, der siden 1978 har satset 100 pct. på biologisk landbrug. Vi befinder os i et mindre kendt hjørne af Toscana i regionens østlige del nær landsbyen Castiglion Fibocchi – 15 km nord for Arezzo og 35 km syd for Firenze. Dejligt langt ude på det toscanske bøhland.

Biodynamisk landbrug

Alligevel er der fuld fart på hos La Vialla i denne tid:

"Denne periode – fra starten af september til slutningen af oktober – er vores mest travle på hele året. Det er ikke så lang tid siden, at vi begyndte på at

The green gold of La Vialla

When summer turns into autumn and green to yellow, brown and red the award-winning biodynamic farm La Vialla starts preparations for this year's harvest of olives. And you can participate.
Text and photo: Jesper Storgaard Jensen
When we arrive at La Vialla's largest olive grove we hear laughter from the various treetops as amateur pickers enjoy themselves. The nets are spread out under the olive trees, and at several trees you see only legs and feet standing on a ladder. The rest of the bodies is hidden in the treetops.
All participants were provided with a small hand rake, and then it's otherwise just about to get torn so many olives of the branches as possible. They are all in full swing with the big attraction at La Vialla in the second half of October, when the olives are ripe and ready to be ripped off from the trees.

25,000 olive trees

"Taking part in the picking of olives is an increasingly popular activity. People love to follow the entire process – from farm to fork. They don't participate in the pressing itself, but they can see where it takes place and they will be able to taste the final product. We have guests coming to us year after year to participate. We are happy of course, because we have more than 25,000 trees", says Antonio Lo Franco with a laugh.
Along with his two brothers Bandino and Gianni he runs the Agriturismo La Vialla. A family business that since 1978 has invested 100 per cent in biological agriculture. We are in a small corner of Tuscany in the region's eastern part near the village Castiglion Fibocchi – 15km north of Arezzo and 35km south from Florence. Lovely far out in the Tuscan back country.

Facts
La Vialla

La Vialla – located in Tuscany in northern Italy. It began as organic farming in 1978, something that was quite revolutionary at the time but today has proved visionary. Today the three brothers Antonio, Bandino and Gianni manage the farm and the associated tourism at La Vialla. It clearly stands out in the Italian countryside of about 50,000 biological manufacturers that make the boot shaped peninsula one of the leading organic countries within the EU.
The place – has grown with the increasing interest in organic products and is an international company with 130 employees from 25 different nations. They export 95% of their products where Germany and the Netherlands are the main export markets.

Fattoria La Vialla – can be contacted at: fattoria@lavialla.it

Olivenhøsten på det toscanske landbrug La Vialla er blevet en turistattraktion. Folk vil gerne følge processen, fra man river de rå oliven af træerne, til de forvandles til en gylden prisvindende olivenolie.

plukke druer til dette års vinproduktion, og nu vil der ikke gå lang tid, før vi lægger an til at plukke oliven. Og så kommer La Vialla igen til at stå på den anden ende, siger **Antonio Lo Franco**, som tydeligvis er tilfreds med travlheden. I takt med at Antonio fortæller om den familiedrevne virksomhed, står det klart, at der bag den kommercielle succes er både visioner og pionerånd.

"Da mine forældre købte La Vialla tilbage i 1978, tog de en vigtig beslutning, der dengang var ret uhørt: nemlig at starte biodynamisk landbrug. Dengang var fænomenet stort set ukendt. Det betød som bekendt, at enhver brug af pesticider, industrielt fremstillet kunstgødning og andre kemiske produkter var (og er) fuldstændig bandlyst. Så vi taler altså om en ret revolutionær beslutning, der blev taget for mere end 35 år siden," fortæller Antonio Lo Franco.

"Da min forældre købte La Vialla tilbage i 1978, tog de en vigtig beslutning: nemlig at starte biodynamisk landbrug"

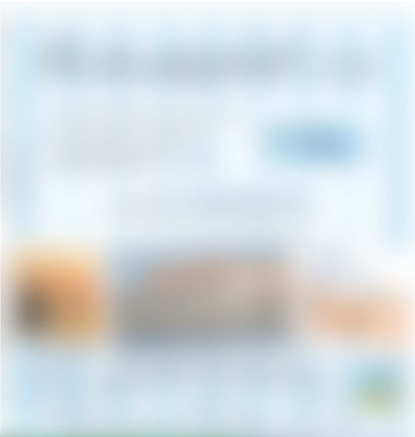
Olivenproducent Antonio Lo Franco om at satse på biolandbrug, længe før det blev moderne

Revolutionær, ja. Men også visionær. For tidsånden har vist, at beslutningen var rigtig. Til trods for at den økonomiske krise fortsætter ufortrødent i Italien, bliver støvlelandets biosektor ved med at vokse. I 2013 var værdien af denne sektor i Italien på omkring tre milliarder euro, en fordobling over de sidste ti år. Og La Vialla markerer sig i det store felt af biolandbrug, som i de senere år har høstet adskillige hædersbevisninger for sin olivenolie, fx en førsteplads ved den prestigefulde Ercole Olivario-konkurrence i 2010 og en guldmedalje i den internationale konkurrence for olivenolier i Los Angeles i år, for nu blot at nævne et par stykker. Hertil kommer, at La Viallas olivenolie i 2013 nåede ind på listen over "Verdens 50 bedste biologisk producerde olivenolier."

Natur i spandevis

Natur er der i spandevis hos La Vialla. Ikke kun den natur, der kommer til udtryk i virksomhedens ideologi, men også den du kan dufte, smage på og gå på oplevelse i. Det får jeg et

Fortsætter side 36



Biodynamic farming

At this time of the year it's very busy at La Vialla: "This period – from early September to late October – is our busiest of the entire year. It's not so long ago that we began to pick grapes for this year's wine production and now it will not be long before we are preparing to pick olives. And then back to office work at La Vialla," says Antonio Lo Franco who is obviously very pleased with the bustle. Listening Antonio talking about the family run business, it becomes clear that behind the commercial success there is both vision and pioneering spirit.

"When back in 1978 my parents bought La Vialla they took an important decision which at that time was quite unheard: to start organic farming. Back then the phenomenon was largely unknown. This meant as we know that any use of pesticides, industrially produced chemical fertilizers and other chemical products was (and is) completely banned. So we are talking about a pretty revolutionary decision that was taken more than 35 years ago", says Antonio Lo Franco.

Revolutionary, yes, but also visionary. For zeitgeist has shown that the decision was correct. Despite the economic crisis continues unabated in Italy the boot shaped peninsula's biosector continues to grow. In 2013, the value of this sector in Italy was around three billion euros, an increase of more than two times over the last ten years. La Vialla sustained its position in the large field of biological farming as it has received numerous honors for its olive oil in recent years, for example a first place at the prestigious competition Ercole Olivario in 2010 and gold medal in the international competition for olive oils in Los Angeles this years. Just to name a few. In addition, in 2013 La Vialla's olive oil was mentioned on the list of the "World's 50 best organic produced olive oils."

Unlimited Nature

There is nature with no end at La Vialla. Not only the nature that is reflected in the company's ideology, but also the nature you can smell, taste and experience. I get a clear idea of it when Antonio and I drive together through a wooded area covered with oak, pine and chestnut trees on our way out to meet the olive pickers in La Vialla's largest olive grove.

"When my parents bought La Vialla back in 1978, they took an important decision: to start organic farming" Olive Producer Antonio Lo Franco about focusing on organic farming long before it became fashionable

Photo p.37

The olive harvest in the Tuscan agricultural farm La Vialla has become a tourist attraction. People want to follow the process from grating the raw olives from the trees until they turn into a golden award winning olive oil.

La Vialla ligger idyllisk langt ude på det toscanske bøhland. På de 1300 hektar ligger 20 gæstehuse til landbrugsturister, der gerne kravler til tops i oliventræerne mod at smage på den gyldne olie – med både fløjlsagtig og markant smag.

... La Viallas ...

helt klart indtryk af, da Antonio og jeg sammen kører gennem et skovområde, der er tæt bevokset med ege-, fyr- og kastanjetræer, på vej ud at møde olivenplukkerne i La Viallas største olivenlund.

Tre slags oliven

La Vialla dækker i alt 1300 hektar land, hvorpå der ligger i alt 20 gæstehuse med plads til feriegæster fra starten af marts til slutningen af oktober, lige akkurat længe nok til at det er muligt at deltage i olivenplukningen. Men på La Vialla er oliven ikke bare oliven, forklarer Antonio Lo Franco:

"Vi har tre forskellige typer af oliven: leccino, frantoio og moraiolo. Leccino har en sødlig og delikat smag, hvorimod både frantoio og moraiolo har en stærkere karakter. Det vil bl.a. sige, at de har et højere indhold af polyphenol, der giver en mere bitter og karakterfuld smag. De to sidstnævnte oliventyper er meget intense, både i duft og smag, og de bidrager til oliens høje kvalitet. Vi prøver så at finde det rette blandingsforhold mellem disse tre oliventyper, således at slutproduktet bliver både fløjlsagtig og med en markant karakter."

I gang med håndriven

Antonio har medbragt en lille rive, som han giver mig. Han opstår med et glimt i øjet, at hvis jeg deltager aktivt i høsten, vil slutproduktet smage bedre. Så jeg klatrer op på en stige og begynder at river oliven ned sammen med et middaldrende tysk ægtepar. Efter endt dåd kører vi sammen hen til La Viallas ældste farmhouse, la Signana. Her blev den gamle stenmølle istandsat og indviet i 2002, og lige siden har den koldpresset tonsvis af friskplukkede oliven.

"Der kan du selv se: Den er blevet bedre af, at du selv har deltaget i produktionen"

"Straks efter plukningen bliver olivenfrugterne fragtet hertil. Vort mål er, at der skal presses senest 12 timer efter plukning. Og det gør vi naturligvis på den gammeldags facon," siger han, mens vi går ind i den gamle mølle. Her kører møllehjulet rundt i drift uafbrudt, mens olivenfrugten med håndkraft bliver hældt ned i møllen. Lidt længere fremme i produktionskæden løber det indbydende gyldne slutprodukt ud. Antonio fylder et par plastikbægre med olie og rækker mig en smagsprøve.

Duften er indbydende og frisk, mens smagen er utrolig intens og fløjlsagtig. Det er smagen af sundhed. "Den er fantastisk," siger jeg til Antonio, hvortil han svarer. "Der kan du selv se: Den er blevet bedre af, at du selv har deltaget i produktionen."

Se mere på lavialla.it

Three kinds of olives

La Vialla covers a total of 1300 hectare of land on which there is a total of 20 guest accommodation for holidaymakers from early March to late October, just long enough that it is possible to take part in the olive picking. But at La Vialla it's not just about olives, explains Antonio Lo Franco:

"We have three different types of olives: Leccino, Frantoio and Moraiolo. Leccino has a sweet and delicate flavor, while both Frantoio and Moraiolo has a stronger character. This means that they have a higher content of polyphenol, which provides a more bitter and distinctive taste. The last two types are very intense, both in flavor and smell, and they contribute to the oil's high quality. So we try to find the right mix between these three types of olives, so that the end product is both velvety and with a distinctive character."

Getting Started with the rake

Antonio has brought a little grate that he hands to me. He insisted with a twinkle in his eye that if I actively participate in the harvest the end product will taste better. So I climb up on a ladder and start to tear olives down together with a middle-aged German couple. After the harvest we drive along to La Vialla's oldest farmhouse la Signana. Here the old stone mill was restored and inaugurated in 2002 and ever since it cold pressed tons of freshly picked olives.

"Immediately after picking, the olives are transported to this place. Our goal is to press them within 12 hours. We do it in the old way of course", he says as we walk into the old mill. Here runs the mill wheel round continuously while the olives are poured into the mill by hand. A little further down the production chain the inviting golden final product comes out. Antonio takes up a few plastic cups with oil and hands it to me to taste.

The scent is inviting and fresh, while the taste is incredibly intense and velvety. It is the taste of health. "It's fantastic", I say to Antonio, to which he replies. "There you can see for yourself: it has been helped by the fact that you have participated in the production."

See more on lavialla.it

Photo S. 38

La Vialla is idyllically situated far out in the Tuscan back country. On the 1,300 hectares there are located 20 guest houses for agricultural tourists who like to climb to the top of the olive trees and taste the golden oil – with both velvety and distinctive taste.