

HART VAN DE METROPOOL
ALLES OVER WONEN, WERKEN
EN LEVEN OP DE ZUIDAS

6,95 EURO
N°4 VOORJAAR / ZOMER 2019
SPRING / SUMMER 2019

HEART OF THE METROPOLIS
EVERYTHING ABOUT LIVING AND
WORKING AT ZUIDAS

ZUIDAS.

WORK
'Lawyers and
bank managers
are starting
to dress more
casually'

PEOPLE
'Every
time I take
a hit,
I beat
myself up'

PLACES
'London is
still the place
to be for an
international
career'



LA DOLCE VITA



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, of op je balkon.

TUSCAN SPECIALTIES LIKE WINE, PECORINO CHEESE, ANTIPASTI, SAUCES AND PASTA ARE PRODUCED AT LA VIALLA

We wonen in een prachtige 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.

La Vialla is de fattoria, het familielandbouwbedrijf van de familie Lo Franco. Een duurzaam en biologisch-dynamisch opererend boerenbedrijf en wijndomein. 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 vervallen huis, werden er verliefd op en kochten het."

For those who won't go to Italy this summer, no worries: Italy can also come your way. With the organic delicacies of La Vialla on your plate or in your glass, the Tuscan sun will start to shine in your own backyard or on your balcony.

We live in beautiful surroundings, with sociable towns and Amsterdam within our reach. However, at times you are in need of a little change. Longing for rolling hills, balmy summer evenings, and strolls through a vineyard followed by a lunch in the shade of a fig tree. Sitting at a long table covered by a chequered tablecloth piled up with delightful bites and delicious wines. That's when you go to Italy, or Tuscany to be precise. This is how we ended up in La Vialla and it was love at first sight.

Fattoria La Vialla is a family farm owned by the Lo Franco family. A sustainable and biodynamic farm and winery. It is about an hour's drive from Florence, in the enchanting Chianti-area. Tuscan specialties like wine, pecorino cheese, antipasti, sauces, pasta, honey, vinegar, cookies and other sweets are produced at La Vialla. There are over a hundred products all of them are certified organic, in some cases vegetarian and vegan and, above all, *molto delizioso*, absolutely delicious!

ORGANIC ORIGIN

"The origin of La Vialla is just as organic," explains Ingrid Stoffer, a Dutch lady who moved to Italy for love in 2004. Among other things, she deals with PR at La Vialla. "In the early 70's a lot of Tuscan farmers moved to the city, leaving behind their homes. During that time Piero and Giuliana Lo Franco came across a beautiful, but dilapidated house near Arezzo, fell in love and bought it."

"Bit by bit it started to expand, a terrain with olive trees, a few dilapidated farms, some old vineyards, a flock of sheep without a shepherd and villa La Vialla. A vialla is a simple plough, which is part of our logo. They grew their own fruits and vegetables, because they wanted their children to eat healthy. Everything environmentally friendly and chemically untreated. Nowadays organic food is fairly common, but back then quite unheard of in Italy. It all just happened. Piero and Giuliana were way ahead of their time!"



In de zomer kun je van alles bezoeken, de wijnkelder, de barriqueskelder met eikenhouten wijnvaten, de olijfoliemolen, de graanmolen, de bakkerij

"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!"

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 1.400 hectare verbouwd en werken we met circa 160 mensen. Landhuis La Vialla 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 de 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."

STRAIGHT FROM THE FARM

Later Piero and Giuliana started to restore the olive groves and vineyards to their former glory and renovated the old farms, which are now being rented out to clients, mainly to the Germans, Dutch and English. The tourists visiting Tuscany were interested in their organic wares from the start and that is how the sales began, straight from the farm. In the early 90s the first little car, stuffed to the brim with Christmas gifts, drove to friends in Germany and in 1996 'the Viallini' converted to a biodynamic farm following the principals of Rudolf Steiner.

Ingrid: "Now, 40 years on, 1.400 hectares are being cultivated and we work with, approximately, 160 people. La Vialla farmstead, with a central square, the shop and the wood-burning oven, is still the heart of the fattoria. During the summer there are many places to visit: the wine cellar, a barriques cellar with wine barrels made of oak, the olive oil mill, the grain mill, the bakery, the sauce kitchen, the dairy, and the farm museum."

"You can join in for a Tuscan lunch. There is a lot of laughter, good conversations and, of course, everything is about delicious food and wines! However, there is also a lot of hard work and pride involved. From working in the fields and preparing the products, to creating labels and the contact with our customers, we do it all ourselves. Our products are not available in the shops, everything goes directly to the consumer."

WINE

Not only has La Vialla been awarded several significant environmental awards, also the wine, an important product of the fattoria, wins countless medals. Ingrid: "There are strict requirements when it comes to organic wine, one of which is a limitation on adding sulphite."

**'EVERYTHING COMES TOGETHER
IN THE WINES WE PRODUCE:
TRADITION, PATIENCE,
VALUABLE RAW MATERIALS,
EXPERTISE, AND LOTS AND LOTS
OF LOVE!'**

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 antipasti. Dan kan iedereen lekker pakken van de cipollina, rode pesto, olijven, artisjokken, peperonata's en pecorinokaas met jammetjes of honing. 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. Onze twee bambini van 1,5 en 3 jaar drinken het druivensap aangelengd met water. Al onze producten die qua smaak geschikt zijn voor kinderen zijn voorzien van een kindersymbooltje. Per product is aangeduid of het vegetarisch of veganistisch is en sinds kort hebben we ook een assortiment glutenvrije producten."

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." Een La Violla-zending 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!



The majority of our wines contain even less sulphite than is legally allowed. If you are talking about pride, you are talking about our wines. Everything comes together: tradition, patience, valuable raw materials, expertise, and lots and lots of love!"

"Of course, I also use the La Violla products at home! When friends come over I love to fill the table with a variety of antipasti. That way everyone can enjoy the cipollina, red pesto, olives, artichokes, peperonata's, and pecorino cheese with jams or honey. We usually pair it with a nice Chianti, or a fresh metodo classico spumante, and sometimes we conclude the meal with a traditional vin santo and cantucci cookies. Our two bambini of 1,5 and 3 drink grape juice diluted with water. All of our products suitable for kids are labelled with a child's symbol. Whether something is vegetarian or vegan is indicated on each product and recently, we added a gluten-free assortment."

NO BROKERING

"As we grow, produce, pack and send everything ourselves, there is no need for middlemen. That way it is all done by us. We can guarantee high quality and low costs. Orders for €100 and up are shipped free of charge, any orders under this amount we charge €8,60. You can make a selection of products you like or choose one of our magnificent gift packages to send to family and friends." It is always a treat to receive a La Violla shipment at home. If only just because of the colourful booklet that comes with it. This booklet is full of pictures of la dolce vita, the sweet Italian life at La Violla. The pictures are almost too good to be true. However, it is true, we were there, remember! We were sitting under the fig tree, at a long table covered by a chequered tablecloth, filled with delightful bites and bottles of wine, and surrounded by wonderful people. La Violla, ti amo, noi torneremo, we will be back!

FATTORIA LA VIALLA

Via di Meliciano 26
52029 Castiglion
Fibocchi, Toscana, 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.