

>LUXURY & LIFESTYLE

BEST OF DÜSSELDORF

ISSUE $N^{\circ}I_{2014}$ Deutschland_ \in 6,00

www.looxx.com

Spring/Summer 2014







Biologische Erzeugnisse von einem etwas besonderen Bauernhof in der Toskana Fragen Sie den Lostenlosen Prospekt der Erzeugnisse an: www.tosc.lavialla.it

Via di Meliciano 26 - 52029 Castiglion Fibocchi ~ Foscana ~ Italia tel: 0039-0575-477720 * fax: 0039-0575-477704 * E-MAIL: fattoria @lavialla.it



LOOXX* N°II_2013

ANTIPASTI

DELIKATE SAUCEN

Von Orangen-Oliven bis hin zur Zwiebelsauce... Bei den Mittagsessen auf der FATTORIA LA VIALLA genießen Apéritifs und Antipasti seit langer Zeit großen Erfolg – dank ihrer hervorragenden Qualität und ihres köstlichen Geschmacks., Wer gut beginnt, schon auf dem halben Weg ist", diese Weisheit spiegelt die Leidenschaft für Antipasti und die delikaten Saucen wieder, die das ohnehin schon vielfältige und ansehnliche, bunte "Menii" von LA VIALLA bereichern. Es sind alte, aber äußerst schmackhaften Rezepte, hervorgeholt von Müttern und Großmüttern der toskanischen LA VIALLA, die überaus glücklich sind, ihren Beitrag zu den Orangen-Oliven, pikanten Fenchel-Oliven, der wunderbaren, deftigen Salsa Nera oder Asparagina mit grünem Spargel, der köstlichen, sanften Rosalina mit Ricotta oder der Zwiebelsauce und vielen anderen köstlichen Leckereien zu leisten. Ob auf gerösteten Crossinis, zu frischem Gemüse oder zur Lieblingspasta, schnell ist man von der außerordentlichen Qualität überzeugt und versteht die treue Anhängerschaft nur zu gut!_>Fattoria La Vialla_Via di Meliciano 26_52029 I-Castiglion Fibocci_ Tel. +39 (0)575-477720_fattoria@lavialla.it





FATTORIA LA VIALLA

Famiglia Lo Franco

Via di Meliciano 26

Tel. +39 0575 477 720

_>www.lavialla.it

LOOXX* N°I_2014

I-52029 Castiglion Fibocchi (Toskana)

Olivenöl extravergine ist eines der wenigen vollkommen natürlichen Erzeugnisse, wie Honig und Traubensaft. Kaltgepresst, nicht durch andere Substanzen verdorben, wird es so gewonnen, wie es in Natur ist.

Fattoria La Vialla DAS GRÜNE GOID

In der einzigartigen Stimmung im Spätherbst
– wenn die Toskana von geheimnisvollen Nebeln eingehüllt wird, im Morgenlicht wie eine biblische Oblate den Betrachter entrückt, die Seele mit der Natur verschmilzt – dann ist es soweit: der große Schatz, das grüne Gold der Toskana kann geborgen werden.

_>Redaktion: SUSIE UMLAUF _>Fotos: CLAUDIUS HOLZMANN

as wissen auch die "Viallini", wie sich die Leute des Bauernhof und Weinguts Fattoria La Vialla in Castiglion Fibocchi, unweit von Arezzo, nennen. Es gibt für sie nichts Besseres, als das Jahr mit der Ernte anderswo unwiederholbare Prägung gibt. der Oliven abzuschließen. Die Familie kommt zusammen, Freunde helfen mit, und die Arbeit wird zu einem Fest. Ols, das aus dem einfachen Mahlen und als Olio extravergine d'Oliva bekannt. Dieses haltige Lebensmittel, das uns vollständig zur Ausgangsfrucht zurückzubringt. Das toskanische Olivenöl wird aus der Mischung verschiedener Olivensorten (Morelline, Frantoiane, Leccine, Raggiaie) gewonnen, die die Farbe und den Ge-

schmack des toskanischen Öls ausmachen. baute nach langer, intensiver Planung und Im Gaumen besticht der herbbittere und typisch pikant feine Geschmack dieser Olivenvielfalt, die dem "grünen Gold" der toskanischen Hügel eine einzigartige und Bei La Vialla werden die Oliven von Hand gepflückt, in kleinen Kisten gesammelt, und damit beim Öl führen. Deshalb suchte einen kleinen Film gedreht, den Sie sich man bei La Vialla nach einer Lösung und sicher gerne anschauen werden.<

Forschung eine neue Ölmühle, die neben dem Titel "Carbon Free" und der höchsten zertifizierten Energieklassifizierung (A+) einen Kunstgriff für das Öl beherbergt: Die neuen Mühlsteine sind unter einer transparenten Kuppel luftdicht eingeschlossen, in die Stickstoff eingelassen wird, wodurch und am gleichen Erntetag gemahlen, um beinahe der gesamte Sauerstoff entfernt Italien und mehr noch die Hügel des die Frische der Frucht und folglich den wird. Diese Konstruktion – ein internatio-Chianti-Gebietes, sind die Wahlheimat des niedrigst-möglichen Säuregrad zu erhalten. nales Patent der Fattoria – erlaubt, das her-Das Mahlen und Pressen erfolgte in der vorragende antike System des Mahlens mit Pressen der Oliven gewonnen wird, besser Vergangenheit ausschließlich in einem der Steinen weiterzuführen, das heute fast voll-Landhäuser der Fattoria, La Lignana, wo ständig aufgegeben wurde. LOOXX* war unvergleichliche Nahrungsmittel, natürlich eine alte handwerkliche Mühle mit Stein- im November in der Toskana und live und von höchster Güte, ist das einzige fett- mühlrädern restauriert worden war. Das dabei! Einmal mehr durften wir die legen-Mahlen der Oliven mit Granitmühlsteinen däre Gastfreundschaft der Fattoria La Vialla ist das natürlichste System zur Ölherstel- und ihrer Besitzer, der Familie Lo Franco lung. Die Einwirkung von Sauerstoff kann genießen und Teil haben an diesem einjedoch zu oxidativem Stress bei den Oliven drucksvollen Ereignis. Wir haben hierzu

NEUNZEHN-