

NOUVEAU



*Verrijkt &
inspireert*

**50 plus
& fabulous!**
**Michelle
Pfeiffer**

**De mythes
van geluk**

**ODE AAN
INGRID BERGMAN**
'IK HEB ACTEREN
NIET GEKOZEN,
HET KOOS MIJ'

**OP SAFARI
IN ZAMBIA**

*mode
& beauty*

- CHIC: RETRO
GLAMOUR
- HAAR MET
VOLUME
- TIJD VOOR
TASSEN
- ANTI-AGING
CREMES

**MART SMEETS
OVER MARILYN**

We love
fifty!

DE VROUWEN VAN **MARCEL MUSTERS**

WWW.NOUVEAU.NL • FEBRUARI 2014 • €5,95



De drie broers Lo Franco
van Fattoria La Vialla

ITALIAANSE

gastvrijheid

In Italië weten ze alles van *ospitalità*,
gastvrijheid. Echter: de drie broers
Lo Franco van La Vialla, een biologisch
familielandbouwbedrijf in Toscane,
hebben het verwennen van gasten
tot ware kunst verheven.

TEKST: PAOLA VAN DAM / FOTO'S: FRANCO FIRERA-ELEONORA ROSSI

“E

“Een glaasje?” Gianni Lo Franco, lang, donker en met een vrolijke lach, houdt uitnodigend een fles *spumante* omhoog. De manier waarop hij het vraagt, laat niet veel ruimte voor een negatief antwoord. Tuurlijk drinken we, ook al is het elf uur 's ochtends. Je begeeft je niet elke dag in de mooie setting van het landhuis La Lignana van de familie Lo Franco, dat op de glooiende heuvels boven Arezzo ligt. Een uur eerder kwam ik de typisch Toscaanse oprijlaan met hoge cipressen

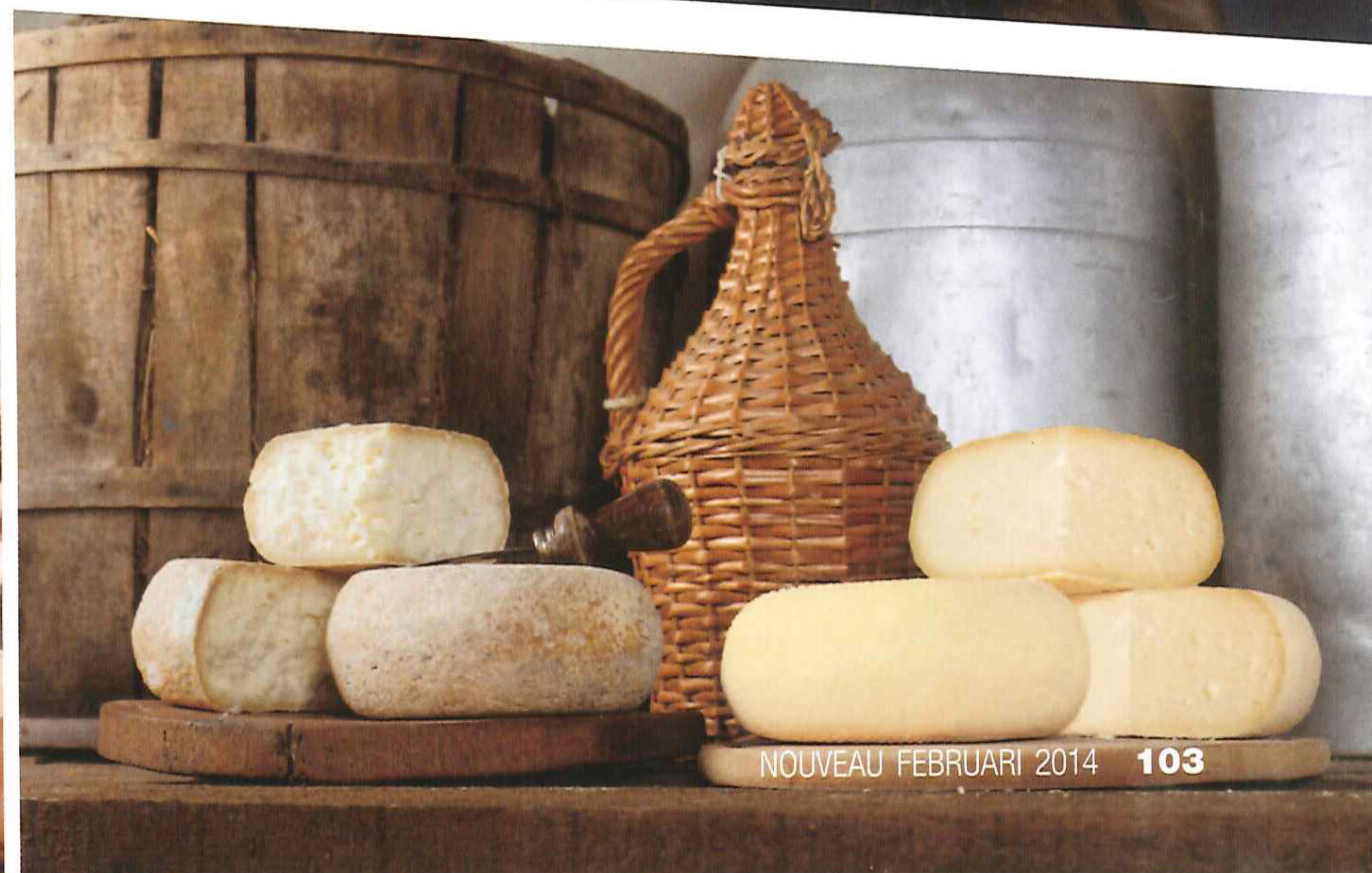
opgereden en werd ik bij La Fattoria, de boerderij van het landgoed, opgevangen door een aardige dame die me meteen een perfecte cappuccino kwam brengen. Over tien minuten, zo liet ze me weten, zou ik vergezeld worden naar het buitenverblijf van de familie, een pittige rit, over een nogal onbegaanbaar pad, waar zo nu en dan een gast de controle over het stuur verliest en half in de berm wordt teruggevonden... In de mij geleende kleine Fiat ('Laat je eigen auto hier maar →



Landhuis La Lignana, met de olijfoliemolen.



De complete familie Lo Franco, van links naar rechts: Gianni, vader Piero, Antonio, moeder Giuliana en Bandino.





1 Een herinneringsfoto van Paola met de drie broers. 2 Het pleintje (centrum van de Fattoria) met de kleine huiswinkel. 3 Vernaccia di San Gimignano, een van de vele biologische wijnen van La Vialla. 4 Twee glimlachende 'Viallini' in de weer met een fles verse druivensap, 100% sangiovese.



staan, dat is beter...') heb ik moeite de opzichter in de auto voor me bij te houden.

RUST EN STILTE

Na een kwartier lang via hobbels en kuilen door een donker bos te zijn gereden, komen we aan op een open plek. Daar, op een groene heuvel, ligt het landhuis, waar de gebroeders Lo Franco me opwachten. Ik word onthaald als een oude vriendin, krijg meteen een glas in mijn handen gedrukt en hoor voor het eerst de bulderende lach van de broers, die in rap Toscaans de ene anekdote na de andere vertellen over het kronkelige pad. "Dat de weggetjes niet breder en vlakker worden gemaakt, ligt in de lijn van onze visie wat betreft La Vialla. Je bent hier echt even weg van de moderne wereld. De huizen zijn opgeknapt met oude materialen en er is geen telefoon, geen internet en geen tv. Dat je een beetje moeite moet doen om hier te komen, vinden onze gasten, die op zoek zijn naar rust en stilte, alleen maar prettig."

EEN DROOM

Na ons glas te hebben geleegd, gaan we naar binnen, waar een dame met schort en muts in de ruime woonkeuken verrukkelijke gerechten staat te bereiden. Op tafel grote manden met kastanjes en broden, schalen met salami, *prosciutti* en *pecorino* en in de haard een knappend vuur. We schuiven aan en terwijl de eerste gerechten rondgaan, begint Bandino, met zijn 37 jaar de jongste van de drie broers, te vertellen. "La Vialla is het verhaal van twee mensen, onze ouders, die een droom hadden en uit die droom is een bedrijf ontstaan, zonder *business plan* of zakelijke overwegingen. Ik vind het belangrijk om dit nog eens te onderstrepen, omdat het veel zegt over onze instelling, onze manier van werken." Zijn verhaal wordt onderbroken omdat broer Antonio (41), de middelste van de drie, een toast wil uitbrengen met de tweede van de zeven flessen die tijdens de lunch nog ontkurkt zullen worden. Een heerlijke

rode wijn - een Casal Duro uit 2009 - gemaakt van druiven die, zoals alles binnen dit bedrijf, op biologische wijze zijn geteeld. Er wordt geklonken en de volgende verrukkelijke antipasti worden doorgegeven.

VRIENDENGROEP

"In 1968," vervolgt Bandino, "reden mijn ouders, die op dat moment in Arezzo woonden, hier in de omgeving rond, toen ze een prachtig oud pand zagen staan. Het bleek een verlaten boerderij te zijn. De eigenaren, boeren, waren naar de stad getrokken om daar hun geluk te beproeven en hadden hun prachtige huis aan zijn lot overgelaten. Mijn ouders besloten het samen met een groep vrienden te kopen en knapten het langzaam maar zeker op. Het was eigenlijk een soort commune, ieder droeg een steentje bij ('Ze hadden nog net niet hun eigen munten!', lacht Gianni), en zo begonnen ze beetje bij beetje uit te breiden. Eerst kochten ze het nabijgelegen terrein met olijfbomen op, toen een aantal wijngaarden, ze verbouwden hun eigen groenten en fruit, alles op een milieuvriendelijke manier. Ze wilden hun kinderen zo veel mogelijk onbespoten eten geven, iets wat toen nog niet bestond. In feite waren ze hun tijd vooruit." Nu wordt Bandino door Antonio onderbroken: "Dit hier is een *spumante non filtrato* - een niet-gefilterde, mousserende wijn - vrij uniek in zijn soort, want volgens de wet hoort een wijn transparant te zijn. Ongefilterde wijn is echter minder gemanipuleerd en daardoor dus authentieker van smaak."

BIOLOGISCH BOEREN


Als we allemaal van de verrassende, koele drank hebben geproefd, neemt Gianni het woord. Bandino schept ondertussen mijn bord vol met *pasta ai funghi*. "In feite was het een beetje een uit de hand gelopen hobby. Er kwamen steeds meer omliggende stukken land en boerenhuizen te koop te staan en onze ouders wilden zo veel

mogelijk 'redden'. Dat kostte natuurlijk het nodige en daarom besloten ze de huizen, eenmaal opgeknapt, aan buitenlandse gasten te verhuren. Die gasten, met name Duitsers, Engelsen en Nederlanders, bleken op hun beurt weer geïnteresseerd in de biologische producten die rond om hen werden verbouwd. Zo ontstond het idee om die producten te gaan verkopen, zowel direct aan de huurders, als in het buitenland." Bandino: "We hebben het over meer dan twintig jaar geleden. In die tijd bestond de cultuur van het direct bij de boer kopen hier nog niet. Het waren onze Noord-Europese gasten die ons op het idee brachten."

KERSTPAKKETTEN

Gianni: "Begin jaren negentig hebben Antonio en ik persoonlijk de eerste kerstpakketten, door Duitse gasten besteld, in een auto met aanhangwagen afgeleverd. De achterbank hadden we eruit gehaald en helemaal volgestouwd met wijn, olijfolie en kazen. Berlijn, München, Frankfurt... Een prachtig avontuur."

Er wordt gelachen en weer brengt Antonio een toast uit, ditmaal met een intense, ietwat naar vanille smakende Bianco Barriccato uit 2011. Gebraden konijn en knapperige aardappels uit de oven worden in grote schalen op tafel gezet en mandjes vers brood gaan van hand tot hand. Bandino: "Dit brood maken we ook zelf, evenals verschillende soorten pasta, koekjes en *sugo's*, verse sauzen."

Als ik een uur later met de jeep van de broers naar La Fattoria ben teruggebracht en ze mij bij het afscheid twee zoenen en een grote tas vol met hun producten geven, moet ik ze beloven snel naar La Vialla terug te komen. "En neem je kinderen en echtgenoot mee, dan kunnen die ons helpen bij de olijvenpluk. We kunnen wel wat extra handen gebruiken!" Met het bulderende gelach van de gebroeders Lo Franco op de achtergrond rijd ik de laan met cipressen af, terug naar huis. 

Genieten op La Vialla

Wilt u een vakantie doorbrengen op La Vialla? Dat kan! Op het terrein staan twaalf huizen die worden verhuurd. Heb wel geduld, er zijn veel liefhebbers en dus is er een wachtlijst. Reist u door Toscane, dan is het zeker de moeite waard om hier een bezoek te brengen. Er is een winkeltje waar alle biologisch verbouwde producten worden verkocht. Bovendien kunt u hier heerlijk lunchen en worden er rondleidingen gegeven. Voor een bezoek of lunch is het eveneens raadzaam om vooraf te bellen.

U kunt online veel lekkernijen bestellen: wijnen, kaas (pecorino), pasta, koekjes en olijfolie. Het bestelformulier is er ook in het Nederlands en het duurt gemiddeld een week voordat de bestelling binnen is.

Adres Fattoria La Vialla, Via di Meliciano 26, 52029 Castiglion Fibocchi Arezzo, Toscane, Italië
tel. 0039-0575-476 97
E-mail: fattoria@lavialla.it,
www.casa.lavialla.it

The Three Lo Franco Brothers of Fattoria la Vialla

Italian Hospitality

In Italy they know all about 'ospitalita', hospitality. The three Lo Franco brothers, owners of La Vialla, a Tuscan family-run organic agricultural farm, have turned pampering their guests into a fine art.

"Would you like a glass?" Gianni Lo Franco, tall and dark and with a cheerful smile, shows me a bottle of Spumante. The way he asks me doesn't leave much space for a negative answer. Of course we'll have a glass, even though it is only eleven in the morning. I mean, how many chances will I get of being in the beautiful surroundings of the Lo Franco family's La Lignana farmstead, which is situated in the rolling hills above Arezzo. Only one hour earlier, I drove up the typical Tuscan driveway, shaded by tall cypresses and was greeted at La Fattoria by a lovely lady who immediately served me a perfect cappuccino. In ten minutes, she told me, I was going to be escorted to the family's country house, a bit of a steep drive on a quite impassable path where sometimes guests would lose control of the steering wheel and were later found stuck on the verge of the road... In my borrowed little Fiat ('Just leave your car here, this is much better...') I have trouble keeping up with 'my guide' in the car in front of me.

Peace and Quiet

After having driven through thick woodland for 15 minutes, we arrive at an open space. There, on a green hill, lies the country house where the Lo Franco brothers await me. I am being greeted as if I'm an old friend and a glass is immediately thrust into my hands. For the first time I hear the roaring laughter of the three brothers, who tell one anecdote after another, in their rapid Tuscan tongue, about the twisting paths on the Estate. "Why these paths are not evened out or made any wider, is because they fit our vision for La Vialla. When you're here, you're away from the modern world. The houses have been renovated using authentic materials and there is no telephone, no Internet or TV around here. So having to go to through a little trouble to get here is actually something that our guests, who are looking for this peace and quiet, don't mind at all."

A Dream

After having emptied our glasses, we go inside the house where a lady dressed in an apron and a hat is preparing the most delicious dishes. On the table we find baskets full of chestnuts and loaves of bread, plates with salami, prosciutti and pecorino and there is a flaming fire burning in the fire place. We sit down at the table to enjoy our lunch and while the first plates are being passed around, Bandino, (37) the youngest of the three brothers starts telling the story. “La Vialla is the story of two people, our parents, who had a dream, and from this dream our company originated, without a business plan or any businesslike ideas. I think it is important to stress this, yet again, because it says so much about our mentality and the way we work.”

His story is interrupted because Antonio (41) the middle brother, wants to raise a toast with the second of seven bottles that will be uncorked during this lunch. A luscious red wine, - a Casal Duro from 2009 – made from the grapes that, like everything within this company, are grown organically. We make a toast and the second mouth-watering antipasti are passed around.

A Group of Friends

“In 1968,” Bandino continues, “my parents, who lived in Arezzo then, drove around here when they saw a beautiful rustic building, which was a deserted farm house. The owners, who were farmers, had left for the city to try their luck and had left their beautiful home to the elements. My parents decided to buy it together with a group of friends and they restored it step by step. It was sort of a commune actually, everybody participated in his or her own way. (“The only thing missing was their own currency”, Gianni laughs.) Slowly they began to expand. First they bought an olive grove nearby, then a couple of vineyards. They organically grew their own fruit and vegetables. They wanted, as far as possible, to give their children food that was not treated with chemicals - something that didn’t exist back then. In fact, they were far ahead of their time.” Now Bandino is interrupted by Antonio: “ This, here, is a ‘spumante non filtrato’ – an unfiltered, sparkling wine – which is quite unique because according to a law, wine should be clear. However, unfiltered wine is manipulated less and therefore has a more authentic taste.”

Organic Farming

When we have all tasted the unusual, cool drink, Gianni speaks, whilst, in the meantime, Bandino fills my plate with pasta ai funghi. “In fact, it their passion got a little bit out of hand. More and more surrounding farms and fields came up for sale and our parents wanted to ‘salvage’ as many as possible. Of course that all cost money and that’s why they decided to rent the houses to foreign guests, once they

were renovated. Those guests, mainly German, English and Dutch, in their turn, were very interested in the organic produce that was grown around their rented homes. That's how the idea arose to sell the produce, to both the guests and abroad."

Bandino: "We are talking about more than 20 years ago. In those days it wasn't common to sell produce directly from the farm. Our Northern-European guests inspired us to do so."

Christmas Gifts

Gianni: "In the beginning of the 90's, Antonio and I personally delivered our first Christmas hampers, ordered by German guests, by car and trailer. We removed the backseat and fully loaded the car with wine, olive oil and cheeses. Berlin, Munich, Frankfurt... It was a great adventure." Laughter rolls over the table and again Antonio raises his glass for a toast, this time an intense, somewhat vanilla-flavoured Bianco Barriccato from 2011. Roasted rabbit and crispy oven potatoes are being served on big plates and little bread baskets go from one person to another. Bandino: "This bread is also home-made, just like several sorts of pasta, biscuits and sauces."

An hour later, when I have returned to La Fattoria by the brothers' jeep and they have given me two 'goodbye' kisses plus a bag full of their La Vialla products, I have to promise them that I will come back to La Vialla very soon. "And bring your children and husband, so they can help us pick the olives. We could use an extra pair of hands!" With the brothers' roaring laughter in the background, I drive back down the cypress-tree lined driveway, heading towards home.

Experiencing La Vialla

Would you like to spend a holiday on La Vialla? There are 12 holiday homes on the Estate. You do need some patience because, thanks to a lot of interest, there is a waiting list for people who want to come to La Vialla. When you are traveling through Tuscany, La Vialla is definitely worth a visit. There is a little shop where the organic produce is sold and you can have a great lunch here for which it is advisable to book in advance. There are several guides who are happy to give you a tour on the site of La Vialla.

You can order a lot of delicacies online: wine, cheese (pecorino), pasta, biscuits and olive oil. It takes about a week before you will receive your order.