



Travel

A taste of the good life on the Tuscan farm where guests can stay

Some customers love La Vialla’s mail-order wines, oils and cheeses so much they spend their holidays helping with the harvest

Adam Weymouth

Guests gather for a lunch at La Vialla last month © Hetty van Oijen

Within five minutes of arriving at La Vialla we are seated at a long table in the autumn sunshine, surrounded by other guests. It is lunchtime, and laid before us is a spread of cheeses and salami and salads and wines. It has been two days getting here on the train from London —one night in Paris, another in Milan—but all that feels very far away all of a sudden. These lunches, we are told, will happen every day. Within half an hour we are discussing moving to Italy.

La Vialla is a biodynamic farm in eastern Tuscany where guests can stay, learn about its workings, even help out with the harvest. Its origins are charmingly homespun: in 1978, Piero and Giuliana Lo Franco, having made their money in textiles, bought a dilapidated farmhouse in the hills above the Arno Valley, with the intention of giving their three young sons a better connection to the seasons.

The Tuscan landscape had long been shaped by mezzadria, a sharecropping model dating back to the Middle Ages. Landowners provided accommodation, tools and fields, labourers provided a workforce, with the produce split between them. Few corners were left uncultivated. But with agricultural reforms after the second world war, and the drift to Italy’s new industrial centres, the practice was gradually abandoned, before being abolished outright. Labourers left behind grand, crumbling farmhouses and fields going fallow. The Lo Francos bought up more of this land, restoring the buildings as they went. They replanted olive groves and vineyards. Today, La Vialla comprises more than 6,000 acres, with 29 properties sleeping between two and 10 for rent from April through to October.

We are lent an electric Fiat to get around. I am here with my wife and our two young kids, and some of my wife’s Swedish family. Our home for

the week, Casalduro, is a 15-minute drive from the main farmstead along unpaved roads that twist and climb up through the woods. These woods comprise more than half the farm’s land, and besides some gentle management for firewood and to maintain the hiking trails, they are left largely untouched. There are wild boar, deer, foxes.

secluded among olive groves and scrubby forest. It is early autumn, the leaves are golden, the light is clear and sharp. Inside, a fireplace big enough to roast a pig dominates the far side of the main room; a table that could seat 20 at the other. The floors are terracotta, the walls thick stone. Upstairs are four simple bedrooms, uncluttered and



A long communal table outside La Vialla’s old olive mill



Adam Weymouth and his daughter pick olives © Hetty van Oijen

There are two wolfpacks. On the cultivated land alone there are 142 bird species, some of them rare.

Casalduro is magnificent,



Cattle at La Vialla’s Spedale farmstead, which houses several rental properties © Hetty van Oijen

calm. There is no television, and certainly no WiFi. What there is is an expansive view, and at night we steep in the wood-fired hot tub in

the garden and gaze out over the city of Arezzo, glowing like embers in the valley below.

La Vialla was organic from the start, even before a certification system in Italy existed. It was a choice the Lo Francos made based on how their grandparents had farmed. “Don’t follow the market, follow your conscience,” they told their sons. Italian consumers were unconvinced; it was the Dutch and Germans, holidaying in the renovated farmhouses, who first asked about getting their hands on the products. In 1989, Gianni, the eldest of the three sons, had only had his driving licence for a month when he and younger brother Antonio hitched a trailer to their Renault Espace and drove north to sell wine and oil door to door.

They’ve become more efficient in the intervening decades, but the ethos has not changed. The only shops that stock their produce are the ones on the farm; La Vialla will have nothing to do with supermarkets. Here you can buy not only the wine and oil for which they are best known, but everything for the week’s stay: pecorino cheese, pasta, pasta sauces, chestnut honey, chocolate spread, artichoke hearts, grape juice, marmalade, vegetables.

The labels are all in La Vialla’s looping, sinuous typeface, styled on the handwriting of a family friend. Eighty-five per cent of their food and wine is sold online, with their main markets in northern Europe. A warehouse in Bradford



Nets are spread across the grove to catch the olives as Adam Weymouth and his family help to harvest them © Hetty van Oijen



Gianni and Antonio Lo Franco, sons of the farm’s founders
© Hetty van Oijen

allows UK customers to sidestep the bureaucracy, and some of the expense, of importing post-Brexit. Everything is produced and packaged on the farm, which employs 200 people (and keeps



Cheese and balsamic onion compote made by La Vialla; the same looping typeface, styled on the handwriting of a family friend, is used on all its products © Hetty van Oijen

them on year-round rather than using seasonal workers). In 2005 La Vialla became certified as biodynamic, a system of agriculture developed by Rudolph Steiner in the 1920s. It pioneered



A flock of sheep on one of the estate’s pastures © Hetty van Oijen



Casalduro, where Adam and his family stayed...



..and Casale di Sotto, which contains several rental properties sleeping between two and six © Hetty van Oijen

modern organic agriculture, but it is elements that are often regarded as pseudoscientific —planting by the lunar calendar, for example, and fermenting manure in cow horns underground —that get the most attention (La Vialla buried 3,800 horns last year alone). With its applications of highly dilute preparations to the land, it has been described as homeopathy for the soil, and you will have your own opinions on homeopathy. Yet wherever you land, biodynamic growing is arguably truer to the original spirit of organics than what much organic farming has become. Today, La Vialla is the largest biodynamic farm in Italy and is certified carbon positive,

tell these are good. One morning Stefania, one of the cooks, comes over to teach us how to make pici, a Tuscan pasta. We have an enthusiastic, convivial language barrier. Pici requires only flour, water and salt, and was the pasta Stefania’s grandmother made because she could not afford eggs. We roll out the dough like Plasticine worms until we have a thick, irregular spaghetti. The kids are entranced and covered in flour. At the stove, Stefania melts tomatoes and garlic into large glugs of olive oil for a sauce, and we sit down to yet another lengthy lunch. The season is on the turn. Chestnuts coat the ground. The weather has been turbulent all



Baker Dimitri with freshly baked bread outside the farmshop © Hetty van Oijen



Winetasting in the cellar with the Lo Francobrothers...



..and some of the estate’s olive oil used to roast squash with garlic and herbs © Hetty van Oijen

sequestering more carbon than it emits. Tourism is responsible for just five per cent of the business’s turnover, but a visit is the best way to get a handle on the place. I meet people who have been coming devotedly for decades, driving home with their cars stuffed with wine and pasta. Our days pass gently. We roam the woods. We take the kids horse riding at a stables on the far side of the property. One evening we fire up the outdoor pizza oven, built into one wall of the house, and make pizzas with La Vialla’s flour and salami. We take the tour of the fattoria. The flour is stone-ground in a mill that is 150 years old (the leftover bran goes to the chickens and sheep). The bread and cantucciare baked in ovens fired with the farm’s own wood. In the cellars, great oak barrels recede into the darkness. I know little about wine, but I can

week, though there is something in the quality of the light that means it has never felt oppressive. But olives must be dry when they are harvested and so, on the one truly sunny day, near the end of our week, we go picking. Most of the guests have turned out, along with the locals. We are given small rakes to comb the trees, and the olives are caught in nets spread across the grove. My daughter sits on my shoulders and rakes olives on to my head. It is pleasant work, in the sun, for a couple of hours. We make our way through perhaps 40 trees, though with 45,000 olive trees on site it’s clear that the Lo Francos can’t entirely rely on the goodwill of tourists. They have planted more than a million trees —olives, vines, fruit trees, hedges —since they began managing the land. This year is the 40th anniversary of their first olive harvest. Piero has since passed



Stefania, one of La Vialla’scooks, demonstrates how to make traditional Tuscan pici © Ruben Drenth



The pici dough, which requires only flour,water and salt...

away, but the three brothers are here, each with their children, eight in all, who are now in their twenties and contemplating a farmer’s life one day, some more enthusiastically than others.

The olives are usually processed in a building that feels more laboratory than press, the fruit macerated in a vacuum because oxygen degrades the quality of the product. But we are back at the old mill for an anniversary celebration, with two vast grindstones mashing the olives to a pulp, which is smeared onto circular mats that are then stacked in a tower and compressed. The end result, streaming into a pail in a thin trickle, seems to glow with its own inner light. I watch the gathered family tasting it and toasting another season with their own wine.

A great table has been laid out in the olive grove. There are grandparents and children, artists and young farmers, workers and



...is rolled into strips, like fat spaghetti © Ruben Drenth

family. There is an astonishing variety of antipasti, and then there is pasta, sausages, roast vegetables, chocolate, wine, grappa, coffee. The lunch lingers well into the afternoon.

Is this all a fantasy? It certainly feels a bit like it. I’ve been on something of a high all week, though it could be the lunchtime drinking. This is a big farm by biodynamic standards, but how scaleable really is it? Can organic feed the world? Studies vary, but organic yields are 10-25 per cent below those of conventional farming. Yet along with changes in diet and curbing our waste, perhaps it could. The locals are coming around to the idea —to date, La Vialla has supported 91 farmers, managing about 5,000 acres, to adopt similar practices. The dream is to start a training centre, to further spread the LoFrancos’ vision.

Undoubtedly, things are getting

harder. The weather is ever more erratic. Last year the temperature edged 40C. The grape and olive harvests are overlapping. This spring was so wet that workers could not get out into the fields. Without fungicides, there is little to do if mould sets in except cut it out by hand. This summer, out of the blue, a hailstorm damaged a 10th of the grape crop; other farms lost everything. Farming is a tough job at the best of times, but now the issues are existential.

But where better to weather the future than surrounded by that which remains constant: community, land, a sense of hope. I ask the brothers what they wish to pass on to their children.

“A way of seeing the world,” says Antonio. “That the land is not property, but relationship.”

“And maybe a long table,” Gianni says. “Full of food, laughter and stories. And to think always of those who will sit at the table after them.”

Adam Weymouth is the author of ‘Lone Wolf: Walking the Faultlines of Europe’ (Hutchinson Heinemann)

Details

Adam Weymouth was a guest of La Vialla (lavialla.com). Casalduro sleeps seven and costs €178 per night in March and October, €196 per night from April to September. Houses for two start from €88 per night.

Train travel was provided by My Interrail (myinterrail.co.uk) and Eurostar (eurostar.com). My Interrail offers a “globalpass” giving five days’ rail travel in a month, which would cover the return journey from London to Arezzo, for £267 per adult plus a €60 supplement for the Eurostar. Some other trains may also incur supplements, depending on route and time.



A table is set up outside the old mill to mark the 40th anniversary of the farm’s first olive harvest © Hetty van Oijen



‘There is pasta ...



...and an astonishing variety of antipasti’ © Hetty van Oijen

FINANCIAL TIMES

Veröffentlicht am 22. November 2025

Travel

Eine Kostprobe des schönen Lebens auf dem toskanischen Bauernhof, wo Besucher auch Landhäuser mieten können.

Einige Gäste lieben die Weine, Öle und Pecorinos, die La Vialla im Versand anbietet, so sehr, dass sie während der Ferien bei der Ernte helfen.

Adam Weymouth

Fünf Minuten nach unserer Ankunft in La Vialla sitzen wir zusammen mit anderen Gästen an einer langen Tafel unter der Herbstsonne. Es ist Mittagszeit und vor uns steht eine Auswahl an Käse, Wurstwaren, Salaten und Weinen.

Es hat zwei Tage gedauert, um mit dem Zug von London hierher zu kommen, mit einer Übernachtung in Paris und einer weiteren in Mailand, doch plötzlich scheint all das sehr weit weg zu sein. Man erzählt uns, dass diese Mittagessen jeden Tag stattfinden. Innerhalb einer halben Stunde diskutieren wir bereits darüber, nach Italien zu übersiedeln.

La Vialla ist ein biodynamischer landwirtschaftlicher Betrieb in der östlichen Toskana, wo die Gäste übernachten, lernen, wie der Betrieb funktioniert und sogar bei der Ernte mithelfen können. Seine Ursprünge sind ebenso faszinierend wie unspektakulär: 1978 kauften Piero und Giuliana Lo Franco, nachdem sie in der Textilbranche zu Wohlstand gekommen waren, einen verfallenen Bauernhof in den Hügeln oberhalb des Arnotals, um ihren drei kleinen Kindern einen engeren Kontakt zur Natur zu ermöglichen.

Die toskanische Landschaft war lange Zeit von der Halbpacht geprägt, einem Anbaumodell, das bis ins Mittelalter zurückreicht. Die Grundbesitzer stellten Unterkunft, Geräte und Felder zur Verfügung, die Landarbeiter lieferten die Arbeitskraft, und die Erzeugnisse wurden aufgeteilt. Nur wenige Eckchen blieben unbewirtschaftet. Doch mit den Agrarreformen nach dem Zweiten Weltkrieg und der Abwanderung in die neuen italienischen Industriezentren wurde dieses System nach und nach aufgegeben, bevor es schließlich ganz abgeschafft wurde.

Die Tagelöhner ließen große, heruntergekommene Landhäuser und brachliegende Felder zurück. Die Lo Francos erwarben weitere Grundstücke und restaurierten die Gebäude nach und nach. Sie pflanzten Olivenhaine und Weinberge neu. Heute umfasst La Vialla mehr als 6000 acres (2470 ha) mit 29 Landhäusern für zwei bis zehn Personen, die von April bis Oktober gemietet werden können.

Wir bekommen einen Elektro-Fiat zur Verfügung gestellt, um uns fortzubewegen. Ich bin mit meiner Frau und unseren beiden kleinen Kindern hier, sowie einigen Mitgliedern der schwedischen Familie meiner Frau. Casalduro, unser Zuhause für diese Woche, liegt 15 Autominuten von der Fattoria entfernt; man fährt entlang gewundener Schottersträßchen, die sich bergauf durch die Wälder schlängeln.

Diese Wälder nehmen mehr als die Hälfte der Fläche des landwirtschaftlichen Betriebs ein und werden, abgesehen von einer maßvollen Nutzung für Brennholz und der Instandhaltung der Wanderwege, weitgehend unberührt gelassen.

Hier gibt es Wildschweine, Hirsche und Füchse und sogar zwei Wolfsrudel. Allein auf den Anbauflächen leben 142 - darunter auch einige sehr seltene - verschiedene Vogelarten. Casalduro ist wunderschön, eingebettet inmitten von Olivenhainen, Büschen und Wäldern.

Es ist Frühherbst, die Blätter sind goldgelb, das Licht klar und hell. Das Innere beherrscht auf der einen Seite ein Kamin, der groß genug ist, um ein ganzes Spanferkel darin zu braten; auf der anderen Seite steht ein Tisch, an dem 20 Personen Platz finden.

Die Böden sind aus Terrakotta, die Wände aus massivem Stein. Im Obergeschoss befinden sich vier einfache, gepflegte und gemütliche Schlafzimmer. Es gibt keinen Fernseher und schon gar kein WLAN. Was es aber gibt, ist eine atemberaubende Aussicht, und abends entspannen wir uns in dem mit Holz beheizten Whirlpool im Garten mit Blick auf Arezzo, das wie Glut im Tal unter uns leuchtet.

La Vialla wirtschaftete von Anfang an biologisch, noch bevor es in Italien ein Zertifizierungssystem gab. Diese Entscheidung trafen die Lo Francos auf der Grundlage der Art und Weise, wie ihre Großeltern das Land bearbeiteten. „Folgt nicht dem Markt, sondern eurem Gewissen“, sagten sie ihren Kindern. Die italienischen Verbraucher waren nicht überzeugt; es waren die Niederländer und Deutschen, die in renovierten Bauernhäusern Urlaub machten, die sich als Erste für die Produkte von La Vialla interessierten.

1989 hatte Gianni, der älteste der drei Söhne, gerade einmal einen Monat seinen Führerschein, als er und sein jüngerer Bruder Antonio einen Anhänger an ihren Renault Espace koppelten und sich auf den Weg nach Norden

machten, um Wein und Öl von Tür zu Tür zu verkaufen. In den folgenden Jahrzehnten wurde das Ganze effizienter, aber die Philosophie hat sich nicht geändert. Die einzigen Geschäfte, die ihre Erzeugnisse verkaufen, sind der Hofladen und die Speisekammern; La Vialla hat rein gar nichts mit Supermärkten zu tun. Hier kann man nicht nur den Wein und das Öl kaufen, für die La Vialla bekannt ist, sondern auch alles, was man für einen einwöchigen Aufenthalt benötigt: Pecorino, Pasta, Soßen, Kastanienhonig, Schokoladenaufstrich, Artischockenherzen, Traubensaft, Marmelade und Gemüse.

Die Etiketten sind alle in der kurvigen und geschwungenen Schrifttyp von La Vialla geschrieben, die von der Handschrift eines Freundes der Familie inspiriert ist. 85 % der Lebensmittel und Weine werden online verkauft, wobei sich der hauptsächliche Markt in Nordeuropa befindet. Ein Depot in Bradford ermöglicht es Kunden aus Großbritannien, die Bürokratie und einige der mit nach dem Brexit verbundenen Import-Kosten zu umgehen. Alle Erzeugnisse werden in der Fattoria hergestellt und verpackt, die 200 Mitarbeiter beschäftigt (und diese das ganze Jahr über, anstatt auf Saisonarbeiter zurückzugreifen).

Im Jahr 2005 erhielt La Vialla die biodynamische Zertifizierung, ein von Rudolph Steiner in den 1920er Jahren entwickeltes landwirtschaftliches System. Er war ein Pionier der modernen biologischen Landwirtschaft, doch die oft als pseudowissenschaftlich angesehenen Praktiken wie die Aussaat nach dem Mondkalender und die Kompostherstellung mittels eingegrabener Kuhhörner ziehen die allgemeine Aufmerksamkeit auf sich (La Vialla hat allein im letzten Jahr 3800 Hörner eingegraben).

Seine stark verdünnten Boden-Präparate hat Steiner als Homöopathie für die Erde beschrieben, wobei jeder natürlich seine eigene Meinung bezüglich der Homöopathie haben kann. Unabhängig davon, entspricht der biodynamische Anbau zweifellos mehr dem ursprünglichen Geist des Bio-Anbaus als ein Großteil der modernen biologischen Landwirtschaft.

Heute ist La Vialla der größte biodynamische Landwirtschaftsbetrieb Italiens und als CO2-positiv zertifiziert, da er mehr Kohlenstoff absorbiert, als er ausstößt. Der Tourismus macht nur fünf Prozent des Umsatzes des Betriebs aus, doch ein Besuch hier ist die beste Art und Weise, um das Ganze zu verstehen.

Ich lerne hier Menschen kennen, die seit Jahrzehnten voller Begeisterung hierherkommen und mit Autos voller Wein und Pasta nach Hause zurückfahren. Unsere Tage verlaufen sehr ruhig. Wir spazieren durch die Wälder. Wir bringen die Kinder zum Reiten in den Reitstall der Fattoria. An einem Abend heizen wir den Pizzaofen im Freien an, der in eine Wand des Hauses eingebaut ist, und bereiten Pizzas mit dem Mehl und der Salami von La Vialla zu. Wir nehmen an einer Führung über den Hof teil. Das Mehl wird in einer 150 Jahre alten Natursteinmühle gemahlen (die übrigbleibende Kleie wird an die Hühner und Schafe verfüttert). Das Brot und die Cantucci werden in Öfen gebacken, die mit hofeigenem Holz befeuert werden. In den Weinkellern verstecken sich große Eichenfässer in der Dunkelheit. Ich verstehe zwar nicht viel von Wein, aber mir ist klar, dass diese Weine gut sind.

Eines Morgens kommt Stefania, eine der Köchinnen, um uns beizubringen, wie man Pici zubereitet, eine typisch toskanische Pastasorte. Zwischen uns besteht eine amüsante und gesellige Sprachbarriere. Für Pici braucht man nur Mehl, Wasser und Salz; diese Pasta machte Stefanias Großmutter, da sie sich keine Eier leisten konnte. Wir rollen den Teig wie „Knetmasse-Würmer“ aus, bis sie wie unregelmäßige, dicke Spaghetti aussehen. Die Kinder sind begeistert und mit Mehl überzogen. Am Herd dünstet Stefania Tomaten und Knoblauch in reichlich Olivenöl an, um eine Soße zuzubereiten, und wir setzen uns zu einem weiteren langen Mittagessen zusammen.

Die Jahreszeit beginnt, umzuschlagen. Kastanien bedecken den Boden. Das Wetter war die ganze Woche über unbeständig, aber das Licht hat etwas an sich, das es nie bedrückend wirken lässt. Doch die Oliven müssen trocken sein, um sie ernten zu können, und so gehen wir am einzigen wirklich sonnigen Tag gegen Ende der Woche unseres Aufenthalts zur Ernte hinaus. Zusammen mit den Einheimischen sind die meisten Gäste erschienen. Wir bekommen kleine Rechen, um die Bäume abzukämmen, und die Oliven werden in Netzen gesammelt, die im Hain ausgebreitet sind. Meine Tochter sitzt auf meinen Schultern und reibt die Oliven auf meinem Kopf zusammen.

Für ein paar Stunden handelt es sich um eine angenehme Arbeit unter der Sonne. Wir bahnen uns unseren Weg durch etwa vierzig Bäume, auch wenn bei den 45.000 Olivenbäumen auf dem Gelände klar ist, dass die Lo Francos nicht allein auf den guten Willen der Touristen zählen können. Seit sie das Land bewirtschaften, haben sie mehr als eine Million Pflanzen gesetzt: Oliven, Rebstöcke, Obstbäume und Hecken. In diesem Jahr feiern sie das 40-jährige Jubiläum ihrer ersten Olivenernte. Piero (der Vater der Brüder Lo Franco) ist mittlerweile verstorben, doch die drei Brüder machen weiter, jeder mit seinen eigenen Kindern, insgesamt acht, die jetzt alle um die Zwanzig sind und darüber nachdenken, eines Tages auch Landwirte zu werden, einige mit mehr Begeisterung, andere mit weniger.

Die Oliven werden gewöhnlich in einem Gebäude verarbeitet, das eher einem Labor als einer Ölmühle ähnelt, wo die Früchte unter Vakuum gemahlen werden, da Sauerstoff ihre Qualität beeinträchtigt.

Doch wir sind zur alten Ölmühle zurückgekehrt, um das Jubiläum zu feiern, das über zwei große Mahlwerke verfügt, die die Oliven zerkleinern, bis sie die Konsistenz einer Art Brei annehmen, der dann auf runde Matten gestrichen wird, die übereinandergestapelt und zusammengedrückt werden. Das Endergebnis, das in einem dünnen Rinnsal in einen Behälter fließt, scheint ein eigenes, strahlendes Licht zu besitzen. Ich beobachte die versammelte Familie, die es kostet und mit ihrem eigenen Wein auf die Saison anstößt. Im Olivenhain wurde eine lange Tafel eingedeckt. Großeltern und Kinder, Künstler und junge Landwirte, Arbeiter und Familienangehörige haben sich an ihr versammelt. Es gibt eine überraschende Vielfalt an Vorspeisen, danach Pasta, Salsiccia, gegrilltes Gemüse, Schokolade, Wein, Grappa und Kaffee. Das Mittagessen zieht sich bis in den Nachmittag hinein.

Ist das alles nur eine Illusion? Natürlich erscheint es ein bisschen so. Ich war die ganze Woche über in Hochstimmung, auch wenn das vielleicht am Alkohol beim Mittagessen lag. Es handelt sich um einen großen

landwirtschaftlichen Betrieb der nach den biodynamischen Standards wirtschaftet, aber wie skalierbar ist das Ganze wirklich? Kann die biologische Landwirtschaft die Welt ernähren? Die Studienergebnisse variieren, aber die Erträge aus biologischer Landwirtschaft liegen um 10 bis 25 % unter denen aus konventionellem Anbau. Dennoch, in Verbindung mit einer Umstellung der Ernährung und einer Reduzierung unseres Abfallaufkommens könnte sie es vielleicht.

Die lokale Bevölkerung beginnt, sich mit dieser Idee anzufreunden: Bis heute hat La Vialla 91 Landwirte, die insgesamt rund 5000 acres (ca. 2000 ha) Land bewirtschaften, dabei unterstützt, ähnliche Praktiken anzuwenden. Der Traum der Lo Francos ist es, ein Ausbildungszentrum zu gründen, um ihre Vision weiter zu verbreiten.

Zweifellos wird die Situation immer schwieriger, das Wetter immer unbeständiger. Letztes Jahr stieg die Temperatur auf fast 40 °C. Die Weinlese und die Olivenernte beginnen, sich zu überschneiden. Das vergangene Frühjahr war so regnerisch, dass die Arbeiter nicht auf die Felder hinauskonnten. Ohne Fungizide kann man bei Schimmelbefall wenig tun, außer ihn von Hand zu entfernen. In diesem Sommer hat ein plötzlicher Hagelschlag ein Zehntel der Traubenernte zerstört; andere landwirtschaftliche Betriebe haben die gesamte Ernte eingebüßt. Die Landwirtschaft ist auch in besseren Zeiten eine schwierige Arbeit, doch nun steht sie vor existentiellen Problemen.

Doch wo könnte man sich der Zukunft zu stellen, als umgeben von dem, was beständig bleibt: die Gemeinschaft, das Land, das Gefühl der Hoffnung. Ich frage die Brüder, was sie ihren Kindern vermitteln möchten. „Eine Art und Weise, die Welt zu sehen“, sagt Antonio, „dass die Erde kein Eigentum ist, sondern Zusammenhang.“ „Und vielleicht ein langer Tisch“, meint Gianni, „voller Essen, Lachen und Erzählungen. Immer an diejenigen zu denken, die nach ihnen an diesem Tisch sitzen werden.“

Adam Weymouth ist Autor des Buches “Lone Wolf: Walking the Faultlines of Europe” (Hutchinson Heinemann)

Adam Weymouth war zu Gast bei La Vialla (lavialla.com). Das Landhaus Casalduro bietet Platz für sieben Personen und kostet im März und Oktober 178 € pro Nacht, von April bis September 196 € pro Nacht. Häuser für zwei Personen sind ab 88 € pro Nacht erhältlich.

Die Zugfahrt erfolgte mit MyInterrail (myinterrail.co.uk) und Eurostar (eurostar.com). My Interrail bietet einen „Global Pass“ an, der zu fünf Tagen Zugfahrt innerhalb eines Monats berechtigt und die Hin- und Rückfahrt von London nach Arezzo abdeckt. Die Kosten betragen 267 Pfund pro Erwachsenen plus einem Zuschlag von 60 Euro für den Eurostar.

Auch für andere Züge können je nach Strecke und Uhrzeit Zuschläge anfallen.

Fattoria La Vialla ist alleinige Verantwortliche für die Bereitstellung dieser übersetzten Inhalte; The Financial Times Limited übernimmt keinerlei Verantwortung für die Genauigkeit oder Qualität der Übersetzung.