Villa d'Arte

BP 8 710966 655900 02004

Nr. 4 | september / oktober 2020
Prijs: € 5,95

issue
Nr. 4

KEUKENSPECIAL
VAN WOONKAMERS
naar woonkeukens

•

KUNST
BREDAPHOTO
The Best of Times | The Worst of Times

CULISPECIAL
Wijnen, kazen &
DELICATESSEN

•

INTERVIEWS
Egon van Hoof
SAMUEL LEVIE
Niven Kunz

Metti bòn, cava bòn

WIE GOED ZAAIT, ZAL GOED OOGSTEN

Het kenmerkende aan de Toscaanse pecorino kaas van La Vialla is o.a. te danken aan de velden waar de schapen van het Sardijnse ras grazen

Metti bon, cava bon. Sinds 1978 leeft de familie Lo Franco volgens dit motto op hun biologisch-biodynamische boerderij in Toscane ... en deze inspanning loont! Hoewel het een familiebedrijf is, onafhankelijk en bijna zelfvoorzienend, kan het als een verrassing komen dat La Vialla, nadat het jaren werd genegeerd of 'geen blik waardig gegund' door proefpanels, nu is uitgeroepen tot 'Beste wijnproducent Internationaal 2020' op de Mundus Vini Biofach, 'Beste Wijnboerderij 2020' op de Vinitaly "Wine Without Walls" en 'Beste Italiaanse Biologisch Producent 2020' op de Berliner Wein Trophy.

Rechtsboven
Bruschetta met pecorino fresco (=jonge pecorino kaas)

Linksonder
Bruschetta met tomaat, vers basilicum en extravergine olijfolie met basilicum

Dat dit geen toeval is, blijkt uit de talrijke andere prijzen die de afgelopen jaren zijn verkregen, onder andere dankzij de onvermoeibare inzet van meer dan 150 werknemers van La Vialla die werken in de wijngaarden, in de olijfboomgaarden, op de velden, in de sausfabriek, in de bakkerij, in de kaasmakerij en in het agritourismo.

Hoe werkt het?
"Hoe kun je een wijnlandgoed runnen op een allesomvattende biodynamische manier, in plaats van simpelweg wijn produceren uit druiven die zijn geteeld volgens de biodynamische methode? Hoe creëer je succes in een minder modieus gedeelte van een grote wijnregio? En hoe kun je een moderne wijnboerderij omvormen tot een grote bron voor de plaatselijke werkgelegenheid, in plaats van tot weer een ander slank en op zich staand wijnbedrijf?

Recent heb ik een bezoek gebracht aan een wijnboerderij waar men er in is geslaagd antwoorden te vinden op alle drie de vragen. Het is misschien wel het meest innovatieve en originele wijnlandgoed dat ik ooit heb bezocht.

Het heet Fattoria La Vialla en u kunt het vinden vlak bij Arezzo in de Chianti-regio van de Colli Aretini. Het verhaal begon meer dan 40 jaar geleden toen textielondernemer Piero Lo Franco en zijn vrouw Giuliana een vervallen huis op het platteland kochten omdat zij wilden dat hun drie zonen dicht bij de natuur leefden ..."

door Andrew Jefford, in "Jefford on Monday: The Tuscan Original", voor decanter.com

De La Vialla-manier
Fattoria La Vialla is een van de weinige bedrijven met een circulair productiesysteem dat een groot aantal verschillende producten en productieketens omvat (wijn, olijfolie, kaas, sauzen, groenten en fruit, pasta, koekjes, honing en azijn), die allemaal traceerbaar zijn. De producten worden, op enkele uitzonderingen na, allemaal gemaakt via een waardeketen binnen het bedrijf zelf - van zaad tot oogst, van de teelt tot de verwerking en de verpakking, van het directe contact met de klanten tot de verzending.

"Ons bedrijf toont dat het de moeite waard is - in elk opzicht - economie niet gelijk te stellen aan winst, maar om projecten op te starten op basis van persoonlijke overtuiging', zeggen de broers unaniem.

Fattoria La Vialla is ontstaan het voorbeeld volgend van de oude Toscaanse landhuizen, waar alles ter plekke werd bereid en slechts weinig levensmiddelen werden gekocht.

In 1983 is het bedrijf biologisch gecertificeerd; vanaf het eind van de jaren '90 vindt de teelt volgens de biodynamische methode plaats en in 2005 hebben de eerste producten de Demeter-certificatie verkregen.

De 'Viallini' zijn zich ervan bewust dat 'we de aarde niet erven van onze voorvaders. We lenen hem van onze kinderen.'

Het is onze taak de bodem vruchtbaar en gezond te houden ... en de verantwoordelijkheid te nemen het perfecte evenwicht van de natuur niet te verstoren.

Dit is waarom we al het mogelijke doen:
- Verzorging en herstel van de landerijen van oude verlaten boerderijen en van de bossen
- Jaarlijkse aanplant van wijnstokken, olijfbomen, fruitbomen, struiken en bossen om de biodiversiteit en de duurzame productie te vergroten en te beschermen.
- Onderzoek naar oude variëteiten, met name in de wijngaard, om de biodiversiteit in stand te houden en te bevorderen.
- Zorgvuldig en zuinig beheer van hulpbronnen en recyclen van alle gebruikte materialen.
- Gebruik van een fotovoltaïsche installatie en van groene energie.
- Heliofytenzuivering van water en opvang van regenwater voor irrigatie.
- Nieuwe 'klimaatneutrale' gebouwen (bijv. de olijfoliemolen).
- Voortdurend onderzoek om constant te verbeteren.
- Gebruik van gerecycled en recyclebaar verpakkingsmateriaal en elimineren van plastic.
- Voortdurende toename van het gebruik van ecologisch vervoer en van transport op rails.
- Circulaire economie [1]
- Geen voedselverspilling door directe waardeketen.

Licht volkoren meel van zachte tarwe

Tomaatjes uit de oven met balsamico azijn

Werk in uitvoering
Uit de laatste balans van de 'ecologische voetafdruk', die alleen betrekking heeft op het jaar 2018, blijkt dat de hoeveelheid CO_2 die in de bodem is opgeslagen of is vermeden door een zorgvuldig beheer van de hulpbronnen, de fotovoltaïsche installatie, het helofytenfilter en de opname van koolstofdioxide in de bossen, de gewassen en de bodem dankzij de biologische landbouw, en de compensatie van de uitstoot door middel van klimaatbeschermingsprojecten, 5.282,43 ton CO_2eq hoger is dan de CO_2 uitstoot van de productieactiviteiten. In de periode van 5 jaar, 2014 tot en met 2018, bedraagt deze hoeveelheid 20.605,75 ton CO_2eq.

'Fattoria La Vialla is een volledig ecologisch duurzaam en 'carbon neutral' landbouwbedrijf'

Op het moment lukt het Fattoria La Vialla om vrijwel het totale energiegebruik te dekken met fotovoltaïsche panelen, met het doel dat in de komende jaren 100% zal zijn. In de verdere energiebehoefte wordt voorzien door elektriciteit uit gecertificeerd hernieuwbare energiebronnen.

Deze inzet werd beloond met prestigieuze erkenningen. In 2009 werd de Fattoria gepresenteerd in Kopenhagen, gedurende de internationale conferentie over het klimaat, als voorbeeld van een duurzaam bedrijf. In 2015 heeft Fattoria La Vialla zich in de 'Top Tien' van de DNP geplaatst. Als erkenning voor hun inzet ontvingen de drie broeders Lo Franco in 2017 de B.A.U.M. Milieu-prijs in de categorie 'kleine en middelgrote ondernemingen'.

De broers Lo Franco werken niet alleen aan de optimalisering van hun eigen bedrijf, maar zetten zich ook in om anderen aan te moedigen van mentaliteit te veranderen: 'Stichting Famiglia Lo Franco', opgericht in 2010, stelt financiering en middelen ter beschikking voor de promotie en verspreiding van de biodynamische landbouw door middel van een circulaire economie [1]. Tot op heden heeft de Stichting meer dan 650 ha grond, in zijn bezit, aangekocht of in beheer, omgeschakeld naar de biodynamische landbouw en 88 andere bedrijven overtuigd over te schakelen op de 'bio'-landbouw.

1) Een circulaire economie (vaak eenvoudigweg "circulair" genoemd) is een economisch systeem dat gericht is op de elimineren van verspilling en het continue gebruik van hulpbronnen. Deze regeneratieve aanpak staat in contrast met de traditionele lineaire economie, die een "neem, maak, werp weg" productiemodel heeft.

Meer informatie:
lavialla.it

Rechtsonder
In de huiswinkel
© Tom Bland

Twee Toscaanse antipasti herfstrecepten van Fattoria La Vialla

Meer recepten lavialla.it/recepten

CARPACCIO DI PERE, PECORINO E NOCI

(Carpaccio met peren, pecorino en walnoten)

Aanbevolen wijn: NubeRosa

Ingrediënten voor 2 personen

1 peer (soort Williams of naar smaak, het liefst van het seizoen)
4 plakjes belegen pecorino (ca. 80 g)
50 g gepelde walnoten
2 tl honing met peperoncino (pikante rode peper)

Bereiding

De peer wassen, zorgvuldig want de schil laten we eraan zitten. Verwijder het steeltje en de basis, snijd de peer in de lengte doormidden en verwijder het klokhuis. Plaats beide helften 'op de kop' op een snijplank en snijd ze (weer over de lengte) in hele dunne plakjes. Leg die naast elkaar op een schaal, in de vorm van een waaier. De plakjes pecorino doormidden snijden en tussen deze plakjes de schijfjes peer steken. Met een theelepel de honing over de carpaccio gieten, eindigen met een 'strooisel' van fijngehakte walnoten.

Dit recept is een appetijtelijke en originele manier om pecorino met peer op tafel te zetten, altijd weer een perfecte combinatie!

SCHIACCIATA CON L'UVA

(zoet plat brood met druiven)

Ingrediënten voor 6-8 personen:

1 kg verse blauwe druiven, groot en stevig (indien mogelijk!)
500 g meel
20g biergist in blokjes
9 eetlepels extravergine olijfolie
8 eetlepels suiker
1 theelepel fijn zout

Bereiding

Los in een soepterrine de gist op in een klein beetje lauw water en voeg, steeds roerend, beetje bij beetje, het gezeefde meel, nog wat lauw water, 4 eetlepels olijfolie, 4 eetlepels suiker en het theelepeltje zout toe. Kneed het deeg goed op een met meel bestoven tafel: het moet glad en soepel worden. Laat het ongeveer een uur op een warme en beschutte plaats rijzen, afgedekt met een theedoek. Kneed het deeg hierna nog even op een met weinig meel bestoven tafel en rol het met de deegrol uit tot een, min of meer, rechthoekige lap die redelijk dun is. Vet een ovenschaal (van ongeveer 25 bij 35 cm) in met een eetlepel olijfolie. Leg het deeg in de ovenschaal en laat het resterende deeg over de randen hangen. Verdeel hierover drie kwart van de druiven, die geritst, gewassen en afgedroogd zijn. Verspreid ze samen met twee eetlepels suiker en twee eetlepels olijfolie. Vouw het overhangende deeg over de druiven zodat deze geheel of bijna geheel bedekt worden. Stop de overgebleven druiven, al drukkend met de punt van de vingers, een beetje in het deeg en maak het af met twee eetlepels suiker en twee eetlepels olijfolie. Verwarm de "schiacciata" gedurende 20-25 minuten in een reeds voorverwarmde oven (op 180°C), verlaag daarna de temperatuur tot 150°C en laat nog minstens 15 minuten bakken. Bedek het met een vel aluminiumfolie als het te bruin wordt, tot het gaar is. Serveer de focaccia lauw of koud in kleine vierkantjes.