



Casa Conforto: Hier befindet sich der Weinkeller für den Dessertwein «Vin Santo», der in der Toskana traditionell mit Cantucci angeboten wird.

Der Hofladen: Alle hauseigenen Produkte der Fattoria La Vialla können vor Ort bezogen werden – alternativ geht das auch über die Webseite.

Fotos: Diana Pappas, Fattoria la Vialla



Blick in die Küche: Nebst den zahlreichen Saucen werden auch die rustikalen Rotweinplätzchen «Stracci» in der Fattoria selbst und von Hand gemacht.



Auszeit: Die Fattoria La Vialla besitzt etwa 20 Gästehäuser, die wochenweise vermietet werden. Die meisten Gäste sind Stammgäste und kommen regelmässig in die Toskana.



Traditionelle Tavolata: Auf dem Hof können Gäste die Produkte inmitten der Natur gleich selbst geniessen.



Handgepflückt: Die Besonderheit des Olivenöls Extravergine aus dem Chianti-Gebiet ist unter anderem einer alten und gelungenen Olivenmischung zu verdanken.

Weinstube: Die Fattoria verfügt über zahlreiche – auch international ausgezeichnete – Weine.



Ernte gut, alles gut: Aus dem Weinberg gehen die Erzeugnisse praktisch direkt in die Flasche.

Rundum natürlich

In der Fattoria La Vialla in der Toskana entstehen köstliche italienische Produkte, die Gaumen und Herz erfreuen.

Redaktion: Carina Iten

W einreben und Gemüsfelder, wohin das Auge reicht, der Duft von Oliven und Thymian liegt in der Luft, und die Sonne wärmt sanft die Haut: Wir sind in der Toskana angekommen. An idyllischer Lage führen die drei Brüder Gianni, Antonio und Bandino Lo Franco die Fattoria La Vialla. 1978 hat die Familie hier einen über zwei Jahrhunderte alten Bauernhof übernommen, vor dem Verfall gerettet und wiederaufgebaut. Heute umfasst der Landwirtschaftsbetrieb 1400 Hektaren Land, Weinkeller, Hofladen und Produktionsstätte. Zusätzlich haben die Brüder über die Jahre zahlreiche Bauruinen in der Region sorgfältig restauriert und zu Gästehäusern umgebaut. Auf dem Hof werden unter anderem Wein, Olivenöl, Käse, Saucen, Pasta, Obst, Gemüse, Dolci, Honig und Essig geerntet oder produziert. Eine Vielzahl der Produkte

und die Vertriebsketten von Fattoria La Vialla können rückverfolgt werden, das entspricht dem Prinzip eines geschlossenen Kreislaufsystems. Vorbild dafür waren die alten toskanischen Landgüter, die sich fast vollständig selbst versorgen konnten. Von der Saat über die Ernte, von der Aufzucht über die Verarbeitung und Verpackung, vom direkten Kundenkontakt bis hin zum Versand erfolgt alles vor Ort – und ohne Verwendung von Plastik. Bemerkenswert ist auch, dass der ökologische Fussabdruck des Unternehmens negativ ist und die Fattoria La Vialla sich seit drei Jahren als «Klimaneutrales Unternehmen» bezeichnen darf. Es erstaunt deshalb kaum, dass der biologisch-biodynamisch zertifizierte Landwirtschaftsbetrieb heuer mit dem B.A.U.M.-Umweltpreis 2017 in der Kategorie kleine und mittelständische Unternehmen ausgezeichnet wurde.

www.lavialla.it