

MEDEDELINGEN van het Bestuur:



Dinsdag 29 maart is het weer **Algemene Ledenvergadering** om 19.30 uur.

Herhaalde oproep van ons bestuurslid / inkoper Sjaak de Fouw:

- **Basilicum:** mag niet in de koelkast worden bewaard!!!
- **Olie:** gebruik geen steelpannetjes!!

Deze maand: Italië



Minimaal 1x per jaar kiest de menucommissie voor een maandthema. Deze maand is dit Italië.

Voor mijzelf betekent dit "het land waar het leven (ook) goed is".

Ook: omdat ik vind, dat we in Nederland eveneens kunnen genieten van erg veel mooie en nieuwe producten en natuurlijk van de seizoengebonden producten.

Het is moeilijk kiezen uit de veelheid aan gerechten en ingrediënten, die ons ter beschikking staan. We hebben geprobeerd de verschillende Italiaanse "gangen" zo veel als mogelijk is te benaderen en tevens ook "Gilde-waardige" gerechten te presenteren.

Italië: het land dus waar het leven goed is. Men werkt als geen ander met zeer veel streekproducten en – denk ik – minder dan in bijvoorbeeld Nederland met buitenlandse ingrediënten. Zeker in bepaalde provincies, zoals de Piemonte – het land van onder meer Slow Food en de fantastische wijnen, maar ook in Toscane.

Dit brengt me bij La Vialla.

La Vialla is een biologisch familiebedrijf, dat al zijn producten zelf verbouwt, maar ook produceert. Er worden wel machines gebruikt maar veel wordt ook nog met de hand gedaan. Alle ingrediënten worden zo van het land – als het kan nog dezelfde dag – verwerkt. Denk hierbij aan wijnen, sauzen (tomatensaus etc.), verschillende soorten jam, pecorino, olijfolie of pasta. En zo kan ik nog wel even doorgaan.

En wat nu zo leuk is: je kan die producten ook gewoon in Nederland bestellen. Nederland is een van de weinige Europese landen, waar men kan via internet een bestelling kan plaatsen.

Zoals gezegd de producten zijn authentiek en hierdoor zo geweldig van smaak.

Je kan - als je een keer vakantie viert (aan de westzijde) van Toscane het landgoed ook bezoeken. Het is een bijzondere ervaring er een kijkje te nemen of te genieten van een heuse Italiaanse lunch. Het landgoed heeft o.a. een eigen graanmolen, waar elke dag 250 kilo meel wordt gemaakt. Er zijn houtovens, waar eigen koekjes worden gebakken. Er is een ruimte waar jams worden bereid, maar ook tomaten voor de Pomodori Pelati. Er worden rondleidingen verzorgd etc. etc.

Ben je geïnteresseerd klik dan <http://www.lavialla.it> voor als je een brochure wilt bestellen of bezoek de website voor meer informatie.

Helaas ben ik er zelf nog niet geweest, maar dat gaat zeker een keer gebeuren. De producten heb ik inmiddels zelf besteld en geniet er vrijwel wekelijks van.

