

# LÅNGSAM LYX I TOSCANA

*I södra Toscana ligger den lilla byn Monterongriffoli. Hit har de stora turistströmmarna inte hittat, här pågår livet som det alltid har gjort. Följ med på en tur till olivlundar, vingårdar och matställen man minns resten av livet.*

AV GÖRAN WILLIS FOTO MONIKA FRANZON

RES&njut

IDYLLISKT. Sedan två år tillbaka är den gamla lantgården ett litet hotell, eller snarare bed and breakfast, med fyra rum och en härlig trädgård att äta underbara måltider i.

ITALIEN  
TOSCANA  
Monterongriffoli

TOSCANA

Monterongriffoli

LÅNGSAM LYX I TOSCANA

## ”DEN HÄR LITE MINDRE KÄNDA DELEN AV TOSCANA KÄNNES TIDLÖS MED SINA KULLAR OCH OLIVLUNDAR”

**DET ÄR STJÄRNKLART OCH FULLMÅNE.** Den karakteristiska doften av akacia, pinjetråd och lavendel slår emot oss när vi kliver ur hyrbilen. Klockan är halv ett på natten men vårt svenska värdpar är uppe och hälsar välkommen. Efter flygturen och fyra timmars bilresa från Pisa är det skönt att vara framme. Vi sover gott efter var sitt glas gott vin från flaskan som är framställd på rummet.

Nästa morgon öppnar jag de gamla fönsterluckorna och tar in landskapet, närmast gröna kullar och en olivlund, i fonden stolta cypresser och pinjetråd i silhuett mot morgonhimlen. Platsen vi befinner oss på är medeltidsbyn Monterogriffoli i hjärtat av södra Toscana. Här driver **Cino** och **Anders** det lilla hotellet Ankhura sedan 2009.

Denna försommarmorgon sitter några svenska gäster och äter frukost i trädgården. Själv börjar jag dagen med några simtag i poolen. Sedan är det dags för färskpressad blodapelsinjuice, naturlig yoghurt, Anders äggöra – som är den gulaste jag har sett, skivad färsk frukt och bär, myntate, caffè latte, bröd med pecorinoost och goda marmelader.

Efter maten tar vi en promenad längs bygatan. Det finns bara sju fasta invånare, har jag hört. Två av husen är renoverade, resten förfaller. Invid den gamla murade brunnen spärrar rödvita plastband av ett hål i marken. På ett stort förfallet hus står Fattoria di Monterogriffoli. Det enda som hörs är duvorna.

– Så här ödsligt har det inte alltid varit. Fram till sextioalet var det här en livaktig by, berättar Anders när vi förlänger morgonpromenaden bort till grannbyn Villa Ferrano.

Vi går en så kallad ekostig som är skyltad med gröna pilar. Den blommande ginsten är knallgul och doftar kryddigt. Enda huset vi ser ägs av en stenrik belgiska, får vi veta.

Den här lite mindre kända delen av Toscana känns tidlös med sina mjuka kullar och bibliska olivlundar. De få hus man ser är vackert belägna och gamla eller byggda i gammal stil. Här finns förvisso pittoreska bergsbyar som Pienza och Montalcino, här finns pecorinoost och Brunellovin som är berömda världen över. Men hotellen är få och turistfallor existerar inte.

Cino föreslår en lunchutflykt till närbelägna Lucignano D’Asso. Traktens smalaste grusväg leder till den lilla byn på krönet av en kulle. Målet är en lunch hos **Rita**, 75 år, som sedan femtio år driver en kombinerad lunchkrog och lanthandel. Ritas pappa startade lanthandeln redan 1920. I dag finns en bardisk med ost och vin, en matsal och några hyllor med artiklar som bilturister kan behöva.

Lunchen består av fem fat med lokala charkuterier, hembakt bröd och rött Montalcinovin.

Efter lite välbehövlig siesta på hotellet söker vi åter upp Anders som nu ska göra ravioli. Det har kommit tre nya gäster: svensktyska familjen **Lisa** och **Falk** med lilla **Alma**, 2 år, från Hamburg. Under en improviserad matlagningskurs får vi lära oss konsten att göra egen pasta. Senare sitter vi ute i trädgården. Det är kolmörkt och varmt. Anders förbereder grillning av entrecôte på kalv. Den serveras på en bädd av rucolasallad och parmesan.

Nästa dag är det molnigt och en bra dag för bilutflykt. Vi ska åka till Santa Giulias vingård helt nära och provsmaka Brunelloviner. Vi tar bara höger på asfaltvägen ner till Torrenieri, förbi pizzeria och ut på en liten sandväg till deras ägor.

**Gianluca Terzouli** är son i huset och sköter vinproduktionen denna dag.

– Farfar startade jordbruket här. Innan dess tillhörde marken →

### ANDERS GODA RAVIOLI MED RICOTTA & SPENAT

6 personer

3 hela ägg (ekologiska)

3 äggulor

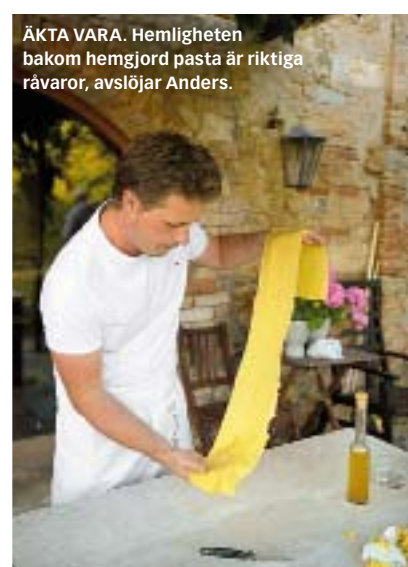
Finmalet vetemjöl

FYLLNING:

Urkokt färsk spenat

Ricottaost

1. Blanda ägg och mjöl till en fast deg som du knådar innan du låter den vila en timme i plastfolie i kylan.
2. Baka ut degen i pastamaskin och kavla sedan ut den till långsmala remsor.
3. Blanda spenat och ricotta till fyllningen och forma små bollar. Placera ut bollarna på degremorna med jämna avstånd, så att kuddarna blir ca 5 cm stora.
4. Täck med en exakt lika stor, utkavlade pastaremsa.
5. Skär ut 16 raviolikuddar med en vass kniv.
6. Samla ihop den överblivna degen och kavla ut nya remsor i pastamaskinen. Upprepa proceduren tills degen är slut.
7. Lägg raviolin i kokande vatten i ca 2 minuter.



ÄKTA VARA. Hemligheten bakom hemgjord pasta är riktiga råvaror, avslöjar Anders.



UTSIKT FRÅN KÖKSFÖNSTRET. Anders och Cinos kök är en lantligt rustik dröm i typisk toscansk stil. Här har många underbara måltider skapats.



VITA LAKÅN hänger på tokt mellan olivträden och i de terrasserade rabatterna växer det så det knakar.



VINGÅRDEN Santa Giulias tillhörde slottet Castel Verdeli tvärs över dalen, men ägs i dag av familjen Terzouli.

CINTA SENESE-GRISAR lever ett gott grisliv med stora ytor att böka runt på. Här får de mat av farfar Terzouli.



## LÅNGSAM LYX I TOSCANA

# ”VI GÅR UT I OLIVLUNDARNA. DET ÄR SÅ VACKERT ATT DET NÄSTAN GÖR ONT”

slottet Castel Verdeli, berättar han och pekar mot höjden på andra sidan dalen.

– I dag är det 18 hektar vingård med druvorna merlot och sangiovese. Vi föder också upp en speciell sorts svin – cinta senese. Skin kan kallas cappello och anses som traktens bästa. Ni kommer snart att kunna bilda er egen uppfattning!

Han vill gärna visa oss djuren och vi går en liten stig upp mot deras inhägnad. Lermarken är rejält uppbökad.

– Förr var grisuppfödning mer lönsamt. Då hade vi runt tusen grisar. Nu har vi bara ett fyrtiotal, det är mest en hobby för pappa, berättar Gianluca.

Vinproduktionen är det man livnar sig på. Ett par gånger i veckan hålls vinprovning för mindre sällskap som också får en liten plockmiddag.

Vi går in till Gianlucas mamma som står och förbereder lunchen i köket, en del av det gigantiska rum som en gång var stall.

Gianluca föreslår en snabbtur till vinkällaren före maten. Vid de stora ekfaten berättar han att årsproduktionen är 9 000 flaskor Brunello och 5 000 flaskor Rosso di Montalcino. Brunello är väldigt kraftigt och smakrikt och anses allmänt som ett av Italiens förnämsta viner. Det lagras alltid fem år innan det släpps ut på marknaden. Efter tio år är det som bäst. 2007, 2004 och 2001 är de senaste femstjärniga årgångarna.

– Ett Brunellovin passar bäst till kryddiga köttträtter och smakrika ostar, säger Gianluca.

På lunchbordet finns hemgjord pasta, blandade charkuterier, tre sorters peccorino och bruschetta med tomat. Vi får provsmaka några av husets viner: Santa Giulia, Toscana Rosso IGT (Indicazione Geographica Tipica) 2008 som är lätt, fruktig och smakrik samt Rosso di Montalcino 2007, ett lite kraftigare och mycket smakrikt vin. Avslutningen blir Brunello di Montalcino 2003, ett kraftigt vin med ekfatskaraktär – helt moget och underbart gott!

Trots att Brunellovinerna håller så hög kvalitet säljs förvånansvärt lite i Italien. Hela 60 procent går på export. Gianluca tror att deras nya marknader blir Östeuropa och Asien. Vi köper förstås med oss ett vällagrat Brunellovin.

Nästa tur går till Sinalunga. Varje tisdag är det marknad där och vi hänger med Cino och Anders som ska handla råvaror. Den smala, kurviga vägen mot nordost passerar byarna Montisi och Trequanda. Väl framme ser vi mycket folk som rör sig mellan marknadsstånden, men inga turister.

– Det är mest lokalbefolkningen som handlar här, bekräftar Anders som ska köpa grönsaker, pancetta och parmesanost.

– Priserna är kanske inte mycket lägre än i Sverige men kvaliteten är högre. Parmigiano reggiano kostar 18 euro per kilo.

Vi avrundar shoppingen med varsin cappuccino på ett kafé. Äldre män sitter och pratar utanför i skuggan. Kaffet är gudomligt!

Någon kilometer utanför Trequanda, en av alla dessa små byar med

ett par hundra hus på en kulle, bor italienska **Amarilli** med sin norske man **Erlend** och två döttrar. Det charmiga stenhuset från 1500-talet är delvis övertäckt av vildvin. Utsikten är nästan 360 grader.

Erlend arbetar med olivodling och oljetillverkning på en närbelägen gård. Den ekologiska olivoljan därifrån har blivit utnämnd till Toscanas bästa och vi ska åka vidare dit. Men först bjuds vi på lunch i trädgården: fänkålskryddad salami, pecorino och bröd.

Erlends arbetsgivare **Alessandra Arenesto** är i 70-årsåldern, fränkskild och verkar ha tjänat en hel del på sina oliver. Huset är stort nog att rymma tre familjer. Trädgården övergår i olivlundar som växer ner på kullens sidor. Alessandra och Erlend dukar fram ett par årgångar av den prisbelönta olivoljan som både doftar och smakar fantastiskt och är ganska söt och mild. Lite vitt bröd och havssalt passar bra till.

Erlend har 4000 olivträd att sköta om. På hösten blir arbetet intensivt och kulminerar med plockningen då arbetare från trakten anlitas. Alla oliver pressas maskinellt tre gånger. Sedan centrifugeras vattnet bort och allt avfall rensas bort. 100 kilo oliver ger åtta kilo olja, som tappas på flaska och lagras här i källaren. Skörd och tillverkning pågår från oktober till mitten på december. Runt den 20 oktober hålls skördefest i Trequanda och grannbyn Montisi. Då kommer alla i trakten och firar.

Vi går ut i olivlundarna. Det är så vackert att det nästan gör ont. Alessandra bjuder på en flaska öl i skuggan. Erlend visar att oliverna redan är mer än kart – och att normän kan det här med olja.

Trots att det både åskar och regnar nästa dag kommer **Luciano Tognazzi** med sin hund prick klockan nio. Vi ska på tryffeljakt, som just har blivit tillåten efter att ha varit förbjuden i maj eftersom det skulle störa djurlivet.

På våren letar man vit tryffel (marzuolo) och på hösten den väldigt eftertraktade bianco invemo – även den vit. Kilopriset ligger på 3 000 euro på marknaden i Toscana och det dubbla i London och Paris.

Luciano har tagit med några mindre, svarta tryffelsvampar som hunden hittade i går. Den äldre av hans hundar har blivit så skicklig på att hitta svart tryffel att den tycker att det är för enkelt, så i dag är den yngre med.

Vi följer en stig ner genom lövskogen mot ån Torrente Asso. Svampen växer på tre decimeters djup och utsöndrar en skarp doft när den är mogen. Luciano vet att det finns tryffel här, frågan är bara om den är klar. Hunden nosar sig fram i sicksack.

Luciano berättar att regnvattnet lägger sig som en hinna på marken och hindrar doften från att tränga upp. Efter en halvtimme blir det ändå tvärstopp och hunden krasar raskt ett djupt hål i jorden. Luciano ropar uppmuntrande. Resultatet blir två tryffelsvampar. Hunden får godis direkt och vi fortsätter. Efter två timmar har den fått ihop fem ganska små svampar som Luciano ger till Anders. Nu regnar det för mycket och jakten är över.

När det klarnat upp far vi på utflykt utan mål och hamnar i →



HOS ERLEND OCH AMARILLI njuter vi av Brunellovin från Santa Giulia och goda antipasti. Amarilli är konstnärinna och Erlend arbetar på en olivgård i närheten.

UTSIKTEN från Amarillis och Erlends 1500-talsgård är nästan 360 grader. Härifrån ser man ut över tusentals olivträd, stora vinodlingar och några av de idylliska små byar som ligger nästan okända för turister i den här delen av Toscana.



LÅNGSAM LYX I TOSCANA

## ”EN BILFRI HUVUDGATA MED OST- OCH VINBUTIKER, RESTEN AV STADEN ÄR GRÄNDER, KLÄDSTRECK OCH BLOMMOR”

medeltidsstaden Buonconvento. Den påminner om Visby, om än mindre och inte vid havet. En bilfri huvudgata med ost- och vinbutiker, resten av staden är smala gränder, klädstreck, mycket blommor. Vi tar en cappuccino på torget, så vitt vi kan bedöma omgivna endast av italienare.

På vägen tillbaka slår det mig att naturen här är lika harmonisk som i en engelsk park. Träddungarna är vackra från alla håll. De ståtliga mörkgröna cypresserna bidrar till parkkänslan. Det finns inga baksidor, inga kalhyggen, schaktgropar eller andra fula inslag. Allt är vackert.

Vägarna är väldigt smala, även de asfalterade, och cyklister får inte plats om det blir möte. Vår hyrbil har för svag motor för att klara de brantaste grusbackarna, vid ett par tillfällen har vi fått lov att vända och ta en annan väg. Överallt ser man skyltar för Azienda agriturismo, det vill säga Bo på lantgård.

Sista kvällen äter vi middag på en krog i Montalcino. Jag tar kalv i Brunellosås och **Monika** pasta med färsk tryffel. Enkelt och gott.

Efter fyra dagar i inlandet har vi lust att se havet. Därför far vi norrut till Siena och Colle, där vi tar en smalare väg över bergen och etruskiska Volterra till Medelhavet. Intill den charmiga kustbyn Cecina, som ligger vid ett naturreservat, finns både plager och små fiskrestauranger. Nästa by, Castiglioncello, är en finare badort med mycket minnen. Av en plakett på Hotel Miamare, byggt 1912, framgår att **Winston Churchill** bodde här 1946.

Häriifrån och en halvmil norrut är det makalöst vackert bilåkning. Vägen slingrar fram, insprängd i berget ett femtiotal meter över havet. Blommande ginst, palmer och akacior. Så här kan södra Toscana också se ut!

Vid Pisas lilla flygplats är cirkeln sluten. ●



TRYFFELSÄSONEN har börjat och vi följer med Luciano Tognazzi på jakt.

MONTALCINO ligger på en höjd och från alla gränder ser man Valle d'Orcia.



### MYSIGA HOTELL & PENSIONAT

**Ankhura.** Litet hotell med fyra rum som drivs av Anders och Cino i byn Monterongriffoli. Dubbelrum från 120 euro. Se [www.ankhura.com](http://www.ankhura.com).

**Relais Palazzo del Capitano,** San Quirico d'Orcia. Lyxigt hotell inrymt i palats från 1500-talet. Stort spa med jacuzzi. Dubbelrum från 100 euro.

**Badia di Pomaio,** nära Arezzo. Ett före detta kloster som byggts om till hotell. Utomhusrestaurang på loggian. Pool. Stor vinkällare. Dubbelrum från 95 euro.

**Relais Villa Belpoggio,** i Loro Chiuffena. Litet, gästvänligt hotell i trevåningshus från 1700-talet. Pool. Dubbelrum från 130 euro.

**Albergo Tana del Cinghiale,** i Tirli 15 km från kusten. Mindre världshus med egen restaurang. Högt belägen med hänförande utsikt åt alla håll. Dubbelrum från 37 euro.

**Fattoria Montelucci,** i Valdarno. Familjeägd agriturismo, d v s Bo På Lantgård. Produktion av vin och olivolja. Odla egna ekologiska grönsaker. Egen restaurang. Pool. Dubbelrum från 65 euro.

### GOTT ATT ÄTA:

**Trattoria Il Cassero,** i Castiglione d'Orcia. Särskilt grappakcycklingen och lammsteken rekommenderas.

**Ristorante da Filetto,** i Stin. Rustik mindre bykrog som erbjuder vällagad husmanskost till bra pris.

**Ristorante Del Falco,** i Pienza. Pröva deras Crostini Toscana – en toast med hemgjord paté – eller deras hemlagade pasta (pici).

### MER ATT SE I LANTLIGA TOSCANA

**Antikmarknaden Arezzo.** En av världens största antikmarknader. Första helgen i varje månad.

**San Giovanni d'Asso.** Medeltidsby som är Toscanas tryffelcentrum. Den eleganta restaurangen La Locanda del Castello med atriumgård innanför slottsmuren rekommenderas för tre rätters finmiddag. Tryffelmuseum inrymt i medeltidsslottet.

**Chiusure.** Liten bergsby med stor kronärtskocksfestival varje år den 25 april – som är en helgdag i Italien.

**Montisi.** Pittoresk by med 400 invånare. Många konstnärer och konsthantverkare håller till här. Klassisk musik i medeltidsslottet året runt. Egen olivoljefestival och återkommande provsmakningar.

**Montalcino.** Medeltidsstad belägen på kulle, 567 m ö h med fantastisk utsikt åt alla håll över Valle d'Orcia. Slott från 1361. Gott om restauranger och vinbutiker. Häriifrån kommer de högklassiga Brunellovinerna.

**Pienza.** Större renässansby med genuin bebyggelse. Häriifrån kommer en av de mest berömda pecorinoostarna. Många restauranger, vinbutiker och ostaffärer. Staden fick sitt namn på 1400-talet när hemmassonen Piccolomini blev påve och bytte namn till Pius II.

**Outletshopping.** Den nybyggda outletbyn i Valdichiana, en halvtimmes bilresa från Sinalunga. Köksprylar, designmöbler och märkeskläder till ca 70 procent rabatt, året runt.

**Resa.** Flyg till Pisa eller Rom. Hyrbil på flygplatsen.

Avstånd Pisa – Monterongriffoli 130 km, Rom – Monterongriffoli 120 km.