



Ett telefonsamtal förändrade allt för de nyblivna föräldrarna Anders Strand och Carina Grahn. De flyttade från Stockholm och blev hotellägare i en italiensk spökby.

Text KONRAD OLSSON Foto JOHANNA EKMARK

livet i solen

De fick tio dagar. Sedan måste de bestämma sig. Anders Strand och Carina Grahn, två innerstadsstockholmare på väg mot 40-årsstrecket, hade inte en tanke på att göra några dramatiska livsförändringar när Anders i augusti 2009 fick det livsavgörande samtalet från en gammal gymnasiekamrat.

Tvärtom, deras son Konrad hade fötts några månader tidigare och funderingarna gick i stället mot att byta lägenheten i Vasastan mot en villa i förorten. Rota sig. Ge livet stadga.

I stället: en möjlighet till helomvändning!

Anders skolkamrat, som jobbat i finansbranschens New York sedan 1990-talet, hade några år tidigare förverkligat sin dröm om ett pensionat i Toscana. I fem år hade han drivit stället, kallat Ankhura efter sanskrituttrycket för »öst möter väst«, innan hans fru, också hon i finansvärlden, fick ett jobberbjudande i Singapore och paret sveptes tillbaka till finansbranschen.

»Någonstans kände vi direkt att det var rätt«, berättar Carina. »Jag menar, hur ofta får man en sån här chans? Vi satte ut vår lägenhet i Vasastan till försäljning, sålde möblerna på Blocket och bokade en resa.«

När jag tar av från autostradan från Rom och kör in i Toscana är det lätt att förstå lockelsen i erbjudandet. Landskapet är så överväldigande

vackert, kullarna så bördigt böljande, grönskan så maffigt diversifierad att man knappt vågar sig på att beskriva det.

Vi kommer farande på smala landsvägar, upp över kullar, ner i djupa dalar, passerar by efter by, vingård efter vingård. Ju längre vi kommer från motorvägen, desto smalare blir vägarna, tills vi slutligen kör in på en enfilig grusväg och anländer till Monterongriffoli, en övergiven spökby med endast nio invånare. Här, i slutet av en återvändsgränd, bortom mobiltäckning och moderniteter, mitt bland tomma medeltidsruiner, hittar vi till slut fram till det lilla fyrarumshotellet Ankhura.

Gränden är helt öde när vi parkerar bilen. För en stund är det svårt att förstå att man kommit rätt, men när Carina iklädd träskor och husmorsförkläde slår upp en rustik trädörr och välkomnar oss med ett jätteleende råder inte längre några tvivel.

»Jag hade inte riktigt förstått vilken uttalad dröm det här är för folk, att driva ett pensionat i Toscana«, säger hon och visar oss in i det medeltida 1200-talshuset. Det är prångigt och mörkt, stentrappan vinglar och träbjälkarna hänger i taket som rynkiga gubbar fulla av historier.

»Visst hade jag och Anders pratat om att en gång starta något eget, men det är ju sånt man säger när man är lite vinlullig«, fortsätter hon. »Vi trodde aldrig att det skulle bli verklighet.«

Ankhura ligger i Montalcinodistriktet i mellersta Toscana, känt för >



Middagstid på Ankhura. Anders och Carina lagar och serverar själva middag till gästerna på det lilla fyrarumshotellet. Ett personligt drag som givit hotellet toppbetyg på Tripadvisor.

»Vi flyttade hit till Ankhura när Konrad bara var några månader gammal.«

Modern stillhet.
Rummen i det 800 år gamla huset är utrustade med moderna sängar och hotellbadrum, men teven lyser med sin frånvaro.





ANDERS STRAND & CARINA GRAHN

Ålder: 39 år. **Familj:** Sonen Konrad, 2 år. **Gör:** Driver det lilla fyrarumshotellet Ankhura i mellersta Toscana.

Bakgrund: Anders har drivit klädproduktionsfirma, med uppdrag för *Idol* och Scoutförbundet. Carina har jobbat på PR- och eventbyrå. **Nästa projekt:** Att starta svensk import av vin, olivolja och tryffel från Toscana.

Res till Ankhura:

Norwegian flyger direkt till Rom, därifrån är det 1,5 timmes bilresa till Ankhura.

Mer info på www.ankhura.com.



Avskalad och sakral stämning i hotellrummen.

› sina tryfflar och sitt mustiga Brunellovin. En enkel sammanfattning av hotellets koncept skulle kunna lyda: avskilt boende, magiska utsikter och himmelska matupplevelser. Det där sista står Anders för, som lagar husets alla måltider och håller matklasser för gästerna.

»Jag hade egentligen inte så mycket erfarenhet av italiensk mat innan jag flyttade hit«, säger Anders, just tillbaka från ett besök i grannbyn San Giovanni d'Asso, där han handlat inför kvällen: kronärtskocka (säsongens grönsak), ett par kilo bistecca (den italienska T-bensteken) och några liter av Coops frukostyoghurt (»vi prövade oss igenom 20 sorter innan vi hittade rätt«).

»Det har varit roligt att lära sig hur allt funkar«, fortsätter han. »Alla pastasorter. Små detaljer som att man ska blanda pastan i såsen och inte tvärtom. Men svårast har varit att laga maträtter man aldrig ätit. Jag menar, hur vet man hur en ribollita ska smaka om man inte prövat?«

DET RÅDER ETT SLAGS familjär hemma-hos-stämning på Ankhura. Medan Anders förbereder middagen tar Carina varje liten stund att vika tvätt, rycka ogräs och hålla koll på deras tvååriga, charmigt rödhåriga son Konrad (vars förnamn fler än en gång skapar förvirring hos undertecknad när skarpa uppmaningar som »Ät upp maten nu, Konrad!« ljuder vid matbordet).

»Vi flyttade när Konrad bara var några månader«, säger Carina. »Det har verkligen varit en av fördelarna, att ha honom så nära oss hela da-

garna. Det hade aldrig gått hemma i Stockholm, med anställningar och dagislämningar.«

För att förklara Anders och Carinas raska övergång från susigt innerstadsliv i Stockholm till lugnet på den toskanska landsbygden bör man titta på deras bakgrunder. Anders, som fram till flytten drev ett framgångsrikt klädföretag (som bland annat producerat merchandise till *Idol* och den svenska scoutkårens officiella skjortor), hade ägnat de tidiga vuxenåren åt att kocka extra på Sandhamn och säsongsarbeta i Åre. »Fast allra mest lärde jag mig på HMS Gävle under lumpen, där jag fick skriva menyer och laga mat åt 20 man varje dag.«

Carina hade jobbat länge i PR- och eventbranschen och lärt sig att handgripligen handskas med problemlösningar och människor.

»Vi var rätt krassa när vi åkte ner«, säger hon. »Vi visste att det inte var ett nio-till-fem-jobb där man drack vin och minglade med gästerna på kvällarna. Även om det bara är fyra rum så handlar det om att städa, tvätta, laga mat från morgon till kväll.«

Några timmar senare dukar paret upp till en rutinerad långbordsmiddag i det stora allrummet i husets nedervåning. Egentligen är det här Anders och Carinas privata domäner, men det har blivit mer regel än undantag att gästerna äter åtminstone en middag här nere.

»Det började med att det kändes så konstigt att servera middag uppe i matsalen när vi bara hade två gäster, så vi bjöd ned dem till oss i stället«, förklarar Carina. »Sen har det spridit sig på vår TripAdvisor-sida, »



» **»Ibland glömmet vi bort hur vackert det är här... A little slice of heaven.«**

› vilket gjort att de flesta som kommer förväntar sig att få äta med oss.«

Just den här kvällen är våra medgäster ett israeliskt par från Tel Aviv och ett svenskt par från Stockholm, och trots att vi aldrig träffats börjar middagen snabbt kännas som en vanlig privatbjudning, med vilda diskussioner och Facebookkuddningar som följd. Efter en utmattande fyrrätters – inklusive den där bisteccan, som Anders skapat perfekt yta på med hjälp av kökets crème brûlée-brännare, och en överraskande svensk kladdkaka till dessert – dräller vi ut på terrassen med skvimpande vinglas och samtalet fortfarande på högvarv.

En näktergal kvillar i buskagen. På andra sidan dalen glittrar staden Montalcino som en påminnelse om civilisationen. Och med några droppar av dessertvinet Moscato fortfarande kvar i glaset är det inte svårt att förstå den unisona hyllningskör som Ankhura åtnjuter på sin TripAdvisor-sida: »Absolutely enchanting!«, »Generous hosts!«, »Exceptional food!« och »A little slice of heaven!«

JAG VAKNAR I STILLHETEN. Huset är tyst, ljuset sakralt, i dalen utanför fönstret ligger stillsam dimma. Jag tassar iväg några få meter till den lilla matsal där Carina håller på att förbereda frukosten med ett slags andäktig koncentration. En minibuffé av traktens egna skinkor, korvar och ostar på tallriken. Deras egen müsliblandning i små glasburkar. Te av mynta från trädgården. Det är något med inramningen – de flagnade stenväggarna, de vita dukarna, den fullkomliga tomheten på gatan utanför – som får måltiden att kännas som en vanitasmålning.

»Det är inte så svårt att imponera med frukost i Italien«, säger Anders blygsamt när han kommer förbi med äggröran. »Allt utöver kaffe och en torr brödbit är lyx.«

Det första Anders och Carina gjorde när de flyttade hit var att dra i gång bygget av de nya terrasserna och saltvattenspoolen utanför huset. En process som förutom att den nästan fastnade vid flera instanser i den italienska byråkratin också försvårades av att den första vintern var bistrare än de någonsin kunnat föreställa sig.

»Det hade inte snöat så mycket i Toscana sedan 1958. Då var crème brûlée-brännaren räddningen. Den tänder brasor snabbt«, säger Anders när vi lite senare möts vid en kaffepaus på terrassen. Solen kastar vassa silhuetter över dalen men en slö skugga faller under pergolan.

»Förr eller senare flyttar vi nog hem till Sverige«, säger Anders, »ger Konrad en svensk skolgång och startar något nytt. Vi har redan planer på att importera italienska viner, olivoljor och tryfflar till Sverige. Företaget ska heta Wine & Friends, där »friends« står för de vänner vi skaffat oss här nere. Jag vill berätta historierna bakom produkterna och visa upp de skitiga bönderna som ligger bakom dessa fantastiska viner!«

Samtalet puttrar fram, avstannar – en klunk kaffe, en blick över dalen – och fortsätter igen. »Man glömmer bort hur vackert det är«, säger Anders. Som Italientörstande svensk är det svårt att förstå – kan drömmen om Toscana verkligen bli till en vardag? Medan jag begrundar detta ser vi sonen jaga en fjärl över trädgården.

»Nej, Konrad!« utbrister Anders. »Inte gå på persiljan!« **R**

Ankhura ligger i det så kallade Montalcino-distriktet i mellersta Toscana, känt för sina tryfflar och sitt mustiga Brunello-vin.