



För den som vill göra en resa med mat- och vinupplevelser är Toscana ett eldorado. Här finns den klassiska drömmen om Italien där man kan frossa i en mångfald av perfekta råvaror.

TEXT OCH FOTO **KURT-INGE EKLUND**

TOSCANA



Här skördas Sangiovese, druvan som förknippas med Toscana.

Toscana är både en kornbod och ett vinland, så livet för en gourmet kan inte bli mycket bättre med dessa element omkring sig. Vinet har en central roll och den stora druvan är Sangiovese, som ger lätta men karaktärsfulla viner som fungerar perfekt till den mat som tillagas. Vad som kom först, maten eller vinet, vet jag inte, men kanske växte stilen fram gemensamt allt eftersom. Egentligen spelar det ingen roll, men att få uppleva denna härliga kombination på plats är obetalbart och en starkt bidragande orsak till att Toscana har blivit så mytomspunnet. För det finns väl inte någon som inte har ett förhållande till kornboden och dess viner. Eller?

Inte i något annat land i världen är maten så viktig som i Italien. Ingen annanstans är vinet så intimt förknippat med en måltid som i Italien. I Italien odlar man inte bara tomater, utan man odlar byns bästa tomater. Om ni inte redan visste det så har grannen den bästa pecorinon och byns slaktare gör de bästa charkuterierna. Italienaren har en genuin stolthet över och en seriös attityd till det som serveras på ett middagsbord. Allt ska vara av bästa sort och ursprung. Att tillaga en måltid är inte något som görs under tiden som man gör något annat, utan det är fullt fokus på dessa förberedelser. Middagen är dagens viktigaste tidpunkt, och även om nu tomaterna mot all förmodan inte skulle vara de bästa i byn, blir omsorgen och resultatet bättre om tron och attityden är på det viset. Så är det med allt som serveras. En italienare har ett nära förhållande till sina råvaror, vilka i sin tur har sin egen historia som gör att allt blir så mycket godare.



»Inte i något annat land i världen är maten så viktig som i Italien. Ingen annanstans är vinet så intimt förknippat med en måltid som här«



Darios skicklighet som slaktare är vitt omtalad både i Italien och i världen. Till exempel tycker Jack Nicholson att hans hamburgare är bäst i världen.

Ett av de områden som klingar lite extra bra när italiensk mat förs på tal är Toscana, som förutom att vara ett mat- och vinparadis också är oändligt vackert med ett ständigt böljande landskap. Toscana har också en mycket differentierad livsmedelsproduktion med flera specialiteter. Det är ett område som stoltserar med flera kända och respekterade varumärken inom livsmedel. Förutom nyss nämnda fårosten pecorino kommer till exempel parmaskinka och parmesanosten Parmigiano-Reggiano härifrån, bara för att ta de mest kända exemplen. Olivoljan är ett kapitel för sig och man vet precis vilken olja som är den bästa. Inte att förglömma är Chianti- och Brunello-vinerna, som en italienare inte kan leva utan – i alla fall inte om man bor i de distrikten. Och en måltid utan vin är ingen komplett måltid.

Italien har störst vinproduktion i hela världen. Allt vin som produceras gör inte så värst stora avtryck i vinvärlden, men det är viner man gärna dricker lokalt i byn till vardagsbruk. De riktigt bra vinerna hör dock till världens bästa, så kvalitén har minst sagt ett stort spektrum. Det är också detta som har legat dem lite i fatet när man pratar om Italien som ett stort land av kvalitetsviner, eftersom allt inte är av högsta kvalitet. Lite mindre nogräknade tillverkare har exporterat viner som aldrig skulle ha buteljerats som vin. Lägg därtill att man länge gjorde viner i en stil som hade så höga syror och tanniner att det inte gick att komma nära dem på sisådär 15–20 år. Men italienarna visste om det och brydde sig inte, för hur kunde någon komma på den osannolika idén att dricka ett vin strax efter att man

köpt det? Till slut har man lärt sig att resten av världen inte har samma förståelse för detta, och vinproduktionen har ställts om till mer moderna viner som är njutbara redan som unga.

Med dessa fantastiska förutsättningar med bra mat och bra viner så längtar man efter att hitta det där omtalade hålet i väggen, som på ett rustikt enkelt sätt serverar en fantastisk måltid. En lokal restaurang med bara en meny, men där det som serveras är så fantastiskt gott att man både kan drömma och berätta om det i långa tider. Ett sådant ställe finns i Panzano, där slaktaren i byn har öppnat restaurang. Han är inte bara den bästa slaktaren i byn, utan har rykte om sig att vara bäst i hela Italien. Hans namn är Dario Cecchini och han är en riktig rikskändis. Han tar emot med stora famnen och ett härligt bullrigt skratt; att inte känna sig väldigt välkommen är omöjligt.

Entrén till restaurangen kan man göra från köttbutiken, där han förvandlar de mest enkla köttbitarna till delikatesser. Efter att ha blivit visad alla godsakerna går man in genom styckningsrummet och upp för en smal trappa till andra våningen för att komma till matsalen. En svensk hälsovårdsmyndighet hade antagligen stängt stället inom fem röda med den entrén. Men nu är vi i Toscana och allt är till allas belåtenhet.



»Dario Cecchini är inte bara den bästa slaktaren i byn – han har rykte om sig att vara bäst i hela Italien«



Vid långbordet på Darios restaurang är det meningen att gästerna ska dela både på ett glas vin och sina erfarenheter från resan och ha det trevligt.



Tryffeljägaren Luciano har god hjälp av sina lurviga hundar för att hitta det svarta guldet.



Det sociala är viktigt för Dario. Därför finns det i restaurangen bara långbord, som delas mellan alla gäster. Han har ett eget vin på menyn, men man är mycket välkommen att ta med sitt eget. Hans tanke är att gästerna ska provsmaka varandras viner och därigenom få igång en konversation. Stämningen är hög och Darios hjärtliga framtoning har smittat av sig på alla som jobbar hos honom.

Menyn är förstas köttprodukter från hans butik och det finns två specialiteter som inte får missas. Den första är en sushi på kött med Darios speciella, hemliga kryddning. Den andra är hans hamburgare, som vitsigt nog kallas MacDario och serveras tillsammans med en skål färska grönsaker från hans trädgård. Denna hamburgare har förresten utnämnts till världens bästa av Jack Nicholson. När Jamie Oliver är i området för att köpa olivolja till sina restauranger, tillhör han stamgästerna på detta härliga hål i väggen. Efter att ha delat ett glas vin med några av byborna, får jag veta att Dario inte bara är slaktaren i byn; det är också till honom man går om man är utan jobb eller behöver en bostad.

Menyn är såklart köttprodukter från Darios butik och det finns två specialiteter som inte får missas.

Tryffel är en råvara som är hett eftertraktad. När det är säsong har restaurangerna sin speciella tryffelmeny, och man kan känna dofterna ända ut på gatan. Vit tryffel växer i dalgångar, gärna nära vattendrag, medan den svarta håller till i skogen på en lite högre nivå.

San Giovanni d'Asso är tryffels centralort och ligger inte långt från Montalcino. Att leta tryffel utan hjälp av känsliga näsor har inga förutsättningar att lyckas, så lurviga hundar av rasen Lagotto Romagnolo används och anses vara de bästa för uppgiften. Tryffeljägaren Luciano Tognazzi har tre hundar, och visar upp två av dem på en jakt efter tryffel. Den tredje hunden, Hugo, ids inte följa med när det är något så simpelt som svart tryffel. Den vita är hans specialitet, och då är det alltid han som letar upp flest och de största. Förra säsongen hittade han en pjäs på nästan ett kilo, vilket räddade hela säsongen för Luciano, eftersom en stor tryffel inbringar många sköna tiotusenlappar på auktion. När hundarna börjar markera tryffel genom att krafsa i jorden, måste han vara snabb i rörelsen och gräva fram den innan hunden gör det. Annars är det lätt hänt att den slinker ner i hundens gap som världens dyraste hundgodis. Mycket tryffel ligger ganska ytligt, men de stora fina brukar ligga en bit ner. När hunden gräver efter dem, doftar jorden runt den av tryffel.



Utsikten från rummen på Ankhura är bedårande och raviolin som Anders gör i det lilla köket håller stjärnklass.

Drömmen om Italien är det många svenskar som har. Ett liv i ett vackert hus på en höjd med en cypressallé och olivträd i trädgården är det som hägrar. Jag har träffat ett svenskt par som har förverkligat en del av den drömmen. Anders och Cino fick av en vän ett erbjudande att överta ett B&B-ställe som de inte kunde motstå, så nu driver de Ankhura med fyra rum utanför Montalcino. Byn heter Monterogriffoli och huset ligger i en återvändsgränd. Deras entré har karaktären av ett hål i väggen. Hela byn är förresten just en återvändsgränd, och vägen dit är en av de vägar som tycks leda till ingenstans. »Hur hamnade ni här?» blev min första raka fråga när Anders öppnade dörren och hälsade mig välkommen. »Ja, det brukar folk undra, men det är inte vanligt att det är det första de säger när de kommer«, replikerar han och ser lite finurlig ut. De fick en vecka på sig att bestämma sig för vännens erbjudande, och trots att de hade fasta jobb i Stockholm och inte kunde ett ord italienska så drog de iväg.

Cino ser till att gästerna trivs i de vackert designade rummen, som alla har en fin utsikt. Hon fixar också gott italienskt kaffe till frukosten på morgonen. Gästerna erbjuds förutom rum och frukost goda middagar som Anders – med viss kunskap från flottans kokutbildning och lite praktik på några Stockholmskrogar – lagar. När jag var där höll han en matlagningskurs för ett gäng holländare, som fick lära sig

hur man använder italienska råvaror. Bland annat gjorde de en riktig färsk pasta från grunden. Middagarna på Ankhura njuter man av utomhus i skenet av levande ljus, och raviolin som Anders gör håller stjärnklass och får absolut inte missas. Jag har mycket svårt att tro att den kunskapen kommer från flottan...

Att vara gäst på Ankhura kan innebära mycket aktivitet – om man vill det. Med sitt lokala kontaktnät fixar de allt från ridturer i det toskanska landskapet till sommeliarguidade turer hos vinproducenter i Brunello. Men allt det till trots är det den avkopplande atmosfären hos detta trevliga par som är den bästa grunden för en lyckad resa i Toscana.

Toscana är en kornbod och ett eldorado för den som älskar mat och vin. Det finns många gamla och levande byar i en fantastiskt charmig miljö att besöka. Byborna är trevliga och genuina och tar gärna emot besökare. Toscana är också vackert! Det är helt enkelt utomordentligt vackert, och det finns ingenstans som det är så förlåtande eller rentav välkommet att köra fel eller ta en omväg, för landskapet blir aldrig tråkigt.

- www.tuscany-wine.com
- www.panzano-in-chianti.info
- www.dariocecchini.com
- www.montalcino.net
- www.comune.sangiovinidasso.siena.it
- www.tuscany-truffle.com
- www.ankhura.com



Bakom hålet i väggen döljer sig ett mysigt B&B hemma hos Anders, Cino och sonen Konrad.