

# Bröllop & Fest



I den lilla bergsbyn Roccatoderighi leder de smala, vindlande små gränderna upp till ruinen av byns gamla torn.



Antipasti mixti på den familjeägda restaurangen Il Corso; salami, bruschetta, inlagd kronärtskocka, vitlöksbröd, grillad zucchini... och det är bara början.



Vinrankorna växer i spikraka rader över Toscanas böljande kullar i väntan på skördetider.



De roligaste souvenirerna är de som man kan äta. I de italienska specierbutikerna dignar hyllorna med lokala råvaror som ostar, viner och olika kryddblandningar.

FOTO: OLOF ELM



Det gamla munkklostret som numera tjänstgör som hotell har en reception som ger ordet ankomst-hall en helt ny innebörd.



Den allra enklaste råvara kan ge upphov till en fantastisk smakupplevelse.



Vägarna slingrar sig som serpenter över Toscanas kuperade landskap.

# Toscana perfekt för gourmetälskaren

**BRÖLLOPSRESAN** • En bungalow på en sandstrand eller en storstad? Kanske en kryssning? Naturupplevelser eller en jet-set-semester? Det finns mycket att välja på för nygifta som ska åka på bröllopsresa.

Många svenskar åker utomlands på sin smekmånad och gärna i Europa. När Bonus Weekends matskribent Helena Elm gifte sig med sin Olof gick bröllopsresan till italienska Toscana.

De allra flesta får något drömskt i blicken när Toscana förs på tal. De som inte har varit där vill åka dit, och de som har varit där längtar efter att åka tillbaka, till den mytomspunna regionen i Italien där cypressernas toppar svajar långsamt i vinden, där vägarna ringlar sig i serpentin på kullarna och där den allra enklaste råvara kan framkalla en oförglömlig smakupplevelse. För ett matintresserat par är Toscana den perfekta destina-

tionen för en bröllopsresa, det vet jag av egen erfarenhet. Från Kalmar tar man sig smidigt med flyg från Köpenhamn till exempelvis Florens, där man sedan hyr en bil för att på cirka två timmar ta sig till en lagom utgångspunkt för kringresande i regionen.

Toscana kan jämföras med Småland i storlek, vilket gör att avstånden sällan är särskilt långa. Den som inte vill kussa runt och byta hotell varje



Toscana räknas av många till ett av de vackraste landskapen i Italien. Det toskanska köket är känt över hela världen, liksom regionens fina viner.

natt gör därför klokt i att utgå från ett eller möjligtvis två hotell under resans gång. Själv tycker jag att de trivsammaste hotellen är de lite mindre, familjeägda hotellen, som ligger utspridda på landsbygden.

I närheten av staden Massa Marittima hittar man hotellet *Pieve di Caminino*, ett murgröne-beklätt gammalt munkkloster i sten med rustika takbjälkar och lena stengolv. Familjen som driver hotellet tillverkar sin egen olivolja från gårdens egna träd, såväl som sitt eget vita, organiska vin. Priset för att få känna historiens vingslag i de olika rummen är fullt överkomligt, och det tar inte ens tio minuter att ta sig med bil från hotellet till den lilla bergsbyn Roccatoderighi.

## Lantliga charmen

Det finns många sevärda byar i Toscana, men det är i de personliga små byarna där turisterna lyser med sin frånvaro som man hittar den där

lantliga italienska charmen som har gjort att man beställt sig en resa till Toscana från allra första början. Bland Roccatoderighi vindlande smågränder får man snabbt kläm på folket; slaktaren och hans fru som säljer korb och salami, tjejen i ostaffären där man hittar buffelmozzarella så god att man vill skriva sonater om den, och gubbarna i keps som sitter och skrattar på ljugarbänken tillsammans med bagaren i byn. Hos Roberta i fruktaffären bredvid kan man känna doften av de eklövsstora basilikabladen på flera meters avstånd, och hon vet precis från vilken gård i trakten som de stora, klarröda tomaterna kommer ifrån.

Den som inte vill göra sig en egen middag på de olika råvarorna från byns små specierbutiker kan istället göra ett besök på den familjedrivna lilla restaurangen Il Corso. Dottern i familjen serverar medan föräldrarna lagar maten ute i köket, samtidigt som de glatt och högljutt slänger några ord med de lokala stammisarna. Det finns inga

“

”Att se mörkret lägga sig över Toscanas kullar från en takter-rass i en bergsby i sällskap av sin käraste och ett glas rödvin kan nog vara bland det bästa som finns.”

menyer, och ingen pratar engelska. Trots det har jag aldrig besökt en bättre restaurang. Maträtterna är enkla, men råvarorna är så fantastiska i sig att även den enklaste anrättning blir till en smakupplevelse. Vad gäller språket så gör det varken från eller till, man blir serverad det som bjuds för kvällen. Dessutom skulle jag nog vilja påstå att alla matälskare i grund och botten talar samma språk.

## Gott om vingårdar

Man kan inte beskriva regionens mat utan att komma in på vin. I den toskanska byn Montalcino tillverkas det välkända brunellovinet som brukar beskrivas som mycket kraftigt och väldigt lagringsdugligt. Själv skulle jag vilja beskriva det som poesi på flaska. Kring Montalcino växer vinrankorna i jämna rader över de gröna kullarna, och det finns gott om vingårdar som erbjuder guidade turer och provsmakning av vin. En av gårdarna är brunello-

vingården Poggio Antico, som ligger tio minuters bilfärd från Montalcino. När man ser de stora ekfaten som lagrar vinet nere i vingårdens valv och får höra om den noggranna tillverkningsprocessen förstår man hur lite det är som lämnas åt slumpen. Flera vingårdar i regionen erbjuder en tjänst som skickar viner till besökarnas hemländer, bland annat till Sverige. När vinet sedan levereras några dagar efter semesterens avslut behöver man bara öppna en flaska, duka fram salami, ost och våldoftande basilika, så är inte Toscana så värst långt borta ändå. Inte egentligen.



Miss inte Helena & Olofs Elms brölloppstips och italienska godbitar på nästa uppslag.