

MAISON MAT & VIN

NORGES MEST LESTE MATMAGASIN

Hørlige høst!

10
år!

**LUNSJ PÅ
ENGELSK PUB?
YES, PLEASE!**

**GODE GRYTER OG
SESONGENS VILT**

★
LAG EN PAI
og fyll den med noe godt

**SMAKEN AV
TOSCANA**

FEST I HVERDAGEN
– 3 kjappe menyer

**Eventyrlige
pannekaker**

**HØSTENS
BESTE BRØD**

**Mørke
sjokoladefristelser**

VIN

Rødvin: Brunello di Montalcino

VINKLUBB MED GODE VENNER

Oktober/November 2013



Toscana på tungen



1



2

– Sausen må koke i minst tre timer, beordrer kokken, og heller en flaske rødvin i den dampende gryten. Spaghetti med kjøttsaus blir aldri det samme etter et matkurs blant vinranker og oliventrær i Toscana.

TEKST OG FOTO: CECILIE LOUISE BERG

1. Weekend with a view. Toscanas landskap sett fra Montalcino.
2. Kokken Samuele Scinardo i gang med dagens fireretters lunsj.
3. Primo. Forrett. Pasta med kjøttragout.



1



2



3



4

W i hadde kjørt 22 mil nordover fra flyplassen i Roma, langs vinmarker, bølgende åkre og syprer i horisonten. På en høyde, 5 mil fra kysten og 500 meter over havet, åpenbarte den seg, landsbyen Montalcino. Utsikten var storslått og nokså sikkert over hele Toscana. Det var skumring, og vi rakk akkurat et glass musserende på det lille torget midt i byen før det ble mørkt. På rekke og rad rundt oss lå restauranter, barer - og vinhandlere. Vinhandlere i fleng. For de fleste som oppsøker Montalcino er det bare en eneste ting som gjelder: *Brunello di Montalcino*, en av Italias mest berømte og bejublete viner, laget på varianten av sangiovese-druen som de her kaller for Brunello.

Men gastronomisk orienterte vil raskt finne ut at smaksopplevelser av alle slag står i kø her sør i Toscana. Foruten de lokale mattradisjonene som stolt holdes i hevd i byens og distriktets restauranter, venter åpne dører hos alt fra olivenoljeproducenter og eddikkjellere, til birøktere med honning langt utenom det vanlige. Landsbyen Montalcino kalles nemlig også for

”honingbyen”, med seks blomstrende, profesjonelle produsenter innen kort avstand. Hos *Villa i cipressi*, for eksempel, sørger 150 kuber og tusenvis av bier for at Dario Ciacci kan tilby et vell av ulike honningtyper og andre søte produkter.

– Akasie- og kastanje-honningen er bestselgerne, forteller Ciacci, foran et batteri av honningglass med smak av trøffel, eukalyptus, timian, rosmarin, lavendel og solsikke.

– Jeg spiser den på brødet. Eller rører den med ricotta-ost. Eller drypper den over osten min.

Ned neste dal og opp en ås, i den søvnige landsbyen Montenero d’Orcia, ligger den prisbelønte oljeproducenten Frantoio Franci, som årlig presser olje av 1,5 tonn oliven fra 1000 egne trær, i tillegg til oliven fra en bråte nøye kontrollerte, lokale leverandører. Her lages sertifisert og velduftende høykvalitetsolje til butikkyller både i Italia og i resten av verden, Norge inkludert.

Olivenen renses, skylles, presses og siles i et avansert maskineri. Noe blir til enkel hverdagsolje, som *Frantoio Franci* ▷

1. Landsbyliv. Ta en kveldstur langs Montalcinos hovedgate.
2. Montalcino kalles også for ”honingbyen”. Dario Ciacci frister med smaksatt honning av mange slag.
3. 2000-årgangen av Brunello di Montalcino ble belønnet med tre av fem stjerner, noe som får Mona Lisa til å smile fornøyd fra kunstnerveggen i Montalcino.
4. Skal det være en aperitivo for kveldens måltid?
5. Brunello-godbiter for den som er forberedt på å grave dypt i lommeboken.





1

2



3

Toscana IGP (IGP-stemplet bekrefter at oljen kommer fra Toscana), mens noe blir til elegant "dryppe over god mat"-olje, som *Villa Magra Grand Cru*.

Olivenoljen har tre fiender, blir vi fortalt: Lys, varme og luft. Kjøp derfor ikke olje på transparent flaske. Og jo bitrere oljen er, jo mer helsebringende antioksidanter inneholder den.

- Vi bruker olivenolje i alt, forteller Fernando Franci, som har jobbet med oljepressing i et langt liv.

- En brødbit med noen dråper god olje og litt salt er den beste delen av hele måltidet! It's like an emotional explosion, sukker han lykkelig.

Matbiten Franci nettopp har beskrevet, møter du over alt i Toscana: Ristet brød. Olje. Salt. *Bruschetta alla Toscana*, kalles den også, og serveres vanligvis som en enkel antipasti, en appetittvekker, før måltidet.

Så også dagen etter, og denne gang tilberedt av kokken Samuele Scinaro. Han skal lose oss gjennom et toscansk måltid slik han vanligvis ville ha tilberedt det i gourmetrestauranten han jobber i. Den ligger på et av Montalcinos mest opplagte utfluktsmål; Castello Banfi. Vinslottet og festningsverket som troner på en kulle i landskapet, omgitt av vinmarker, kornåkre, frukt- og olivenlunder, har historie tilbake til 800-tallet. Det ble ødelagt under andre verdenskrig, og på 1980-tallet kjøpt og restaurert av den amerikanske, men italiensk-ættede Mariani-familien.

Banfi er ikke bare den største produsenten av Brunello di Montalcino, men familien bak er også en av de mest betydelige vinimportørene i

USA. I det moderne produksjonsanlegget i Montalcino lages det vin fra intet mindre enn 29 ulike typer lokalt terroir (jordsmonn/miljø), og kun den beste vinen får ligge på produsentens helt spesielle og patenterte fat laget av både tre og stål. 85 land importerer Banfivin, og mye energi legges ned i produsentens laboratorier for å utvikle nye og forbedrede druearter. Spesielt forskes det naturligvis på distriktets drue par excellence: Sangiovesedruen.

Men det er på kjøkkenet i et hus i tilknytning til slottet at vi skal tilbringe dagen ikledd forklær og kokkehatt. Matkurs er noe av det slottets gjester tilbyr, i likhet med omvisning i vinproduksjonen, i slottets glassmuseum og i "balsameriaen", der Banfis egen "balsamicoeddik" ligger til lagring i fat av ulike treslag og størrelse.

- In the middle of nowhere, er den unge kokken Scinaros tørre kommentar til Banfislottets og arbeidsstedets beliggenhet.

For en tilreisende fremstår stedet mer som en luftspeiling. In the middle of nowhere er helt ok, så lenge det ser ut som dette. Det synes mange andre også, ikke minst grupper med amerikanere og japanere som gjerne reiser hit når spesielle dager skal feires. Lett å forstå, spesielt etter å ha tittet inn i noen av slottets 14 luksusrom, alle beliggende i ulike hus bare centimeter utenfor slottsmuren. Hvert år reiser også mange hit til både jazzfestival og klassisk festival. Men i dag er det helt stille. Så stille at man kan høre når den inntullede damen på solstolen ved bassenget blar om i sitt Wine Spectator.

- Velkommen!

Kokken venter på kursdeltakerne. Han er klar.▷

1. Timian. Salvie. Rosmarin. Friske urter venter utenfor kjøkkendoren.
2. Ingen pasta uten et lite dryss parmesan.
3. Pasta på vei.

SLOTTSPASTA 1

Kokkens private oppskrift, med eggeplommer i massevis og litt olje.
4 porsjoner

- 300 g mel
- 1 egg
- 6 eggeplommer
- 2 klyper salt
- 2 ss olivenolje

Hell melet på et bakebord. Pisk sammen eggene. Lag en grop i

melet og bland eggene inn i melet med fingrene. Kna deigen til den er fast. Bruk god tid på å elte den. Pakk deigen inn i plastfolie og legg den til side på benken i opptil en time. Bruk pastamaskin og form deigen til ønsket pastaatype. Kok i 3 minutter i saltet vann.

SLOTTSPASTA 2

Litt kjappere oppskrift, med hele egg og litt mer mel.
4 porsjoner

- 500 g mel
- 5 egg
- salt

Elt alt godt sammen til en fast deig. Pakk i plast og legg i kjøleskapet i ca. 30 min.

KJØTTSAUS

Ca. 8 porsjoner

- 1 gulrot, finhakket
- 2 selleristilker, finhakket
- 1 løk, finhakket
- 1 kg kvernet storfe kjøtt
- 5 dl rød vin
- 200 g tomatsaus av moste, ferske tomater
- salt og pepper
- 1 laurbærblad

Brun kjøttet i flere omganger i en stor panne/gryte. Stek det til all

fuktighet har fordampnet. Stek gulrot, selleri og løk i olje i en panne i noen minutter, og bland med kjøttet i gryten. Tilsett vin og småkok til den er absorbert i kjøttet. Tilsett laurbærblad og tomatsaus, og smak til med salt og pepper. La syde ved lav varme uten lokk i minimum to timer, men gjerne i tre, slik kokken selv gjør det.

TIPS:
Bruk 10 g salt per liter vann. Koketid på fersk pasta er 3 minutter.



1



2



3



1. Secondo. Hovedrett. Kokken viser frem råvarene; tykke biffer som skal inn og hilse på stekepannen.



2. Dolce. Dessert. Soufflé ved reisens slutt.

SAMUELES SJOKOLADESOUFFLÉ

- Desserter er kjemi! Bruk nøyaktige mål, oppfordrer Samuele Scinardo. En digitalvekt er alfa og omega for konditorer og dessertkokker av alle slag. 188 g sukker er 188 g sukker.

- 150 g romtemperert smør
- 188 g sukker
- 50 g eggeplomme
- 125 g sammenvispet egg
- 50 g mel
- 100 g kakao
- 215 fløte

Pisk smør og sukker luftig i en kjøkkenmaskin. Tilsett eggeplomme og egg litt av gangen, mens maskinen går. Visp inn mel, kakao og til slutt fløten. Fordel røren i ildfaste former og stek i ovn ved 180 °C i ca. 10 min. Åpne ikke døren under steking, og la heller gjestene vente på souffléen enn omvendt. Server med frukt/bær/nøtter og evt. litt krem.

Pastamaskinen er skrudd fast i benkeplaten og eggene er skilt. Første rett er båndspaghetti med kjøttsaus. Hjemmelaget tagliatelle med saus av kvernet biff. Og rødvin, selvfølgelig.

- Jo bedre rødvin du har i sausen, dess bedre blir den, sier kokken.

Privat lager han aller helst lasagne, avslører han. Med tynn pasta og god kjøttsaus, kokt lenge og med saus av ferske tomater, ikke boksetomater. Sausen lager han lørdag ettermiddag og pastaen neste morgen. Perfekt søndagslunsj, synes han.

Pastadeigen eltes gul og fin fra mange eggeplommer. Han pakker deigen i plastfolie og legger den til side på benken.

- Tilsetter du 2 ss tørr hvitvin i pastadeigen, kan den ligge i opp til fire dager i kjøleskapet, tipser Scinardo, og ber sin assistent røre mer i sausen, som putrer i en stor gryte på ovnen.

Deretter går det slag i slag: Med litt symbolsk hjelp fra sine elever tryller han frem forretten, en ricottaterte med squash. Hovedretten, en indrefilet med nyplukket sopp. Og desserten, en sjokoladesoufflé.

Innimellom er vi ute i urtehagen med saks, en hage full av

grønne vekster, så frodige og så sterkt duftende, at det får en gjennomsnittlig norsk hobbygartner til å bli blank i øynene.

Måltidet inntas under åpen, toscansk himmel, og smaker selvsagt... himmelsk! ☺

LYST TIL Å GÅ PÅ KOKKEKURS I TOSCANA ELLER ANDRE STEDER I ITALIA?

La deg friste for eksempel på disse nettstedene:

www.kulturreiser.no

www.inspiratour.com

www.olivenreiser.no

www.toscanatailormade.com

www.primatoscana.no (tilbyr kurs bl.a. gjennom:

www.cucina-italiana.com)