

Konget å være i Greve

Tekst: Ragnar Beck, Johnny Trasti og Truls Bendixen
Foto: Truls Bendixen

Ærede søkende og interesserte avisleser. Det finnes land som heter Italia. Fotball, spaghetti, Fiat og mat.

I Italia finnes det et fylke som heter Toscana. Det ligger sånn midt på, til venstre på stovelen, sett nedenfra. Kyst og høye åser, duvende landskap, sypriser, masse turister og god mat i utvalg. I Toscana finnes det utrolig mange sjarmerende landsbyer. Og vi har funnet vår Greve. Greve-i-Toscana. Hovedstaden i Chianti. Intet mer, intet mindre.

Og hvordan havner man så i Greve? Du forlater alle Autostradaer og motorveier, og kreker deg sakte inn på gode gamle 222. Riksvei 222 mellom Firenze og Siena, i Toscana.

DAG 1

Vi satset på en niseter leiebil. To stykker faktisk, til våre 16 medreisende fra Kokkelaug i Alta. Vi hadde fløyet langt, og lengre enn langt, sydover og stadig sydover, over fjell og hav og daler. Fra Alta til Oslo til München til Pisa. Til Toscana. Vi fylte bilene, og bega oss med skrekkblandet fryd ut på tur. Et lite råd for leiebilkjørende: Ta full forsikring. Uansett. Alltid. Om ikke du er borti noe, så er garantert noen borti deg når du står parkert eller noe.

Fra Pisa fulgte vi Strada Grande Comunicazione Pisa – Firenze, men brakk av i god tid før Firenze, inn til høyre, og over på den rolige 222. Veien gjennom Chiantis hjerte, med kurs for vår enkle kryppinn på denne turen, Podere il Cosello, som ligger i den store svingen nedenfor Panzano, med vin på alle kanter, og dalen som åpner seg nedover. Man skuer enkle vinslott som Vignamaggio i disen der ute blant eldgamle sypriser og oliventrær.

Vertskapet

Vårt ærede vertskap, Simone Morbidelli med sin trofaste medarbeider Angela tok imot oss, og hver og en fant sitt rom, og sin seng. Gardiner ble dratt til side, vinduer slått opp, og duften av Greve i Toscana slo imot oss. Solvarm jord, urter, vinranker blandet med dalens lyder. Alt pakket inn i et tett mørke, med noen ildfluer av lykten i det fjerne. Morgendagens lys ville avsløre herlighetene.

Som de gode kokker vi er, hadde vi bestilt litt aftens i all enkelhet. Angela og Simone hadde tilbudt en enkel Italiensk aftens med antipasti i form av crostini, skinke, pølser og ost. Angelas hjemme-

lagde Lasagne fra Napoli med 12 lag pasta, fersk mozzarella og fløte, og Tiramizu til dessert. Og selvfølgelig akkompagnert av husets egen Chianti Classico vin. Her fikk vi også vårt første møte med Grappa, eller Piggtråd-på-flaske ifølge Johnny. Og sann mine ord. Grappa smaker jerv! Dårlig hjemmebrent er som flytende musikk i forhold.

Fremstilt av alle restene etter Chiantivinen, brakt til gjæring som dårligt sats, og faktisk brennt på et godkjent destilleri, materialiserer det seg et fluidum som produsenten presenterer for deg med glede og stolthet. Men det er rart; stedet, tiden og stemningen viste at mennesket er et tilpasningsdyktig vesen. Grappa kunne drikkes etter hvert. Kanskje ikke fordi det var spesielt godt, men det var veldig etnisk korrekt. Og kvelden ble natt, og natten ble god. Finnmarkingene fant sine seneleier, og falt til ro. Vi var der, og vi gledet oss over det.

DAG 2

Som pessimisten sier: En ny dag truer! Vi laugsbrødre er ikke pessimister. Vi møttes til Angelas frokostbuffet, en enkelt sammensatt samling skinker, salami, syltetøy og brød, i følge med kaffe og juice, utgjorde dagens første måltid. Vår Herre hadde velvet sin beste himmel på, og livet var godt å leve. Greve-dalen bredte seg ut foran oss, og i svømmebassengen fløt det finmarkinger. Vi hadde nemlig bedt Simone om ikke å tappe ut vannet som han pleier 1. oktober hvert år. For da går temperaturen under 20 grader. Men for oss som er vant til 8-14 grader på en god sommer, var dette som en dans på fløyel. Men synkronsvømming blir vel aldri vår greie!

Vi innrømmer det.

Første etappe på dagens ekskursjon var bedriftsbesøk hos kjøttprodusenten Falorni. Disse menneskene er enestående gjestfrie. Men det hjelper selvfølgelig at Johnny har kjent familien i mange år, og importerer produktene deres til Norge. De er også fantastisk gode i Italiensk, men holder sterkt i alt annet. Unntatt Gianni, 10. generasjon i familien. Han oversatte i fritt fall, med stor innlevelse og engasjement. Med et utseende som Richard Wolf, og stor kunnskaper om skinker og pølser og griser og chiantivin, og alt annet som var nødvendig, oversatte han for sin far Lorenzo, på vår vandring på bruket. Denne «lille» produsenten eksporterer til hele Europa, i tillegg til middag. Og middag ble servert på samt egne villsvin innenfor et enormt inngjæret område. Vi fant ut at det ikke er

DEL 1



Kokkenes mesterlaug i Finnmark har vært på tur i Toscana. I dag og i morgen får du full rapport fra en kulinarisk reise.

mye på en gris du ikke kan spise, bare det er tilberedt riktig. Og det var det.

Ute i dagslyset igjen, gikk turen opp til Magiando & Magiando på torvet i Greve-Piazza Matteotti. Torvet er «lukket» i alle ender, og omkranser torvet med svulende bueganger. Midt på, plassen står statuen av Gianni di Verrazzano, bygdens store sønn, som var med å «oppdage» New York i den gamle tiden. Som belønning, en statue altså i Greve, og en enorm bro i New York, i dag kjent som «The Verrazzano Bridge» En enkle 4-retters lunch, hvor antipasti og kjøtt var levert nettopp fra Falorni.

Deres butikk lå nemlig vegg-i-vegg. Etter lunch, og med passende lokal vin på toppen, samt litt Grappa, var butikken neste mål. Og oppgaven var gitt: «Gutter, når dere kommer inn hos Falorni, så må dere legge dere på gulvet, og kikke opp i Skinke-Himmelen» Denne himmelen er beskrevet i Bent Stiansens Kulinariske Koffert. Og ja, han har rett. En kokk får ståpels der inne. Det lukter krydder, friskt speket fett, kjøtt og urter. Det lukter salt og røkt. Det lukter! Sterkt, påtrengende og nderlig. Det lukter toscansk matradisjon. Det lukter godt! Hvis man forviller seg ned i «krypten», så går lukten over i en lett påtrengende imøtekommende stank. En stank av ost. Av Pecorino – ost av sauemelk. «Å hil-drande du, Mann» Min sønn utrykte det meget treffende som 4-åring, med fingrene over nesen: «Far, det dinker!» Ja, men du og du for en «dank» Det er ikke mulig å forlate en slik butikk uten at lom-meboken ynker seg, og ganen sakte fylles med forventningene av smakene du vet vil komme senere. Smakene du vil dele med naboen og kolleger når du kommer hjem. Med smakene du vet du vil smugspise på kjøkkenet hjemme når ingen ser deg. Ganens forventninger. En smak av Toscana. Og du vet at du ikke blir skuffet.

løpet av 5 retter. Det var beklagelig at det bare var én flaske vin til maten, en Montagliari Chianti Classico 2004. Den var til gjengjeld på 5 gode liter! Slik hjel-per jo! Vi fikk dessuten smake på husets Vino Santo, en søt lokal dessertvin. Og forundre meg – jammen fikk vi ikke grappa også. Og jammen var ikke disse menneskene stolte av sin grappa også. Ha kan det være! Godt er det ikke, men noe er det.

Det var kort vei hjem til Il Podere Coasello i svingen, og Angela hadde tent lampen i vinduet, slik at vi trygt fant veien hjem. Og det ble natt, andre dag.

DAG 3

Frokosten skuffet ikke, og vi var klare for 222 igjen. Til venstre i svingen, og opp bakken til Panzano og Azienda Olearia del Chiant.

I Italia, og generelt for alle middelhavs-land – hvor forskjellige de enn måtte være, så er det tre pilare i det daglige måltidet: Vinen, brødet og oljen. Og ja, selvfølgelig snakker vi olivenolje. Og det finnes mange kvaliteter der ute folkens. Mye dyrt og dårlig, mye dyrt og bra, men



HELE HURVEN: Kokkenes Mesterlaug storkoste seg i Greve i Toscana. Mye god mat og drikke gleder kokker på tur. Bildet er fra Ilcasello der de bodde.

aldri billigst og best. Kvalitet koster, her som ellers. Vi smakte på diverse sorter og kvaliteter, og ja det er forskjell. Om vi kjøpte noen av herlighetene? Vi kvitterer med et motspørsmål: Er Paven katolikk?

Med velsmurte oljeglattede indre organer, og tunge handleposer, trillet vi ned bakkene, på 222 til Castellina. Som også er verdt en stopp, som også har sine skje-ve hus, sin kirke, sine små restauranter, sine butikker, sine spesialiteter og sitt langsomme liv.

Og vi kikket rundt hjørnene, mens vi mentalt forbedte oss på neste etappe i kroppbygging. Dagens lunchstopp var en av turens forhåpentlige «høyde» La Cantinetta di Rignana. Og denne ligger IKKE på gode gamle trygge 222. Den ligger ikke på noe egentlig, annet enn en dåven gresskråning langt ute i ikke noe. I enden av en støvete, svingete og bakke-titen lille vei. Og hadde du ikke visst at det var dit du skulle, så hadde du visst at du ikke skulle dit. Men når du kommer dit, og får parkert, og ristet støvet av mansjettene, da Ærde Leser, da er du der. Og alt er vel, og solen skinner alltid, og alle er hyggelige og maten er god. Alltid. Og dette er helt sant. Hvis du er i følge

med maks seks personer, så kan du få sitte ved bordet dronning Beatrix satt ved. Og er du sånn 15-20 gjester i følge, så kan du få sitte ved bordet til Bjarne Håkon Hanssen. Vi skred til verket, og en beskjeden fem retters seanse, hvor vi nevner trøfler – den sorte diamant – og vårt første møte med «Bisteca Fiorentina» – en diger kjøttsloms av en biff. Og Ærde Leser, kjøttet er ikke rødt inni, det er nærmest blått. Og jøss og ball, så nderlig godt det smaker. Betjeningen på Rignana er i en klasse for seg. På en god dag er de kjempedyggelige! Denne dagen gikk de utenpå seg selv, og de gjøglet og skjemet med oss.

Vinslott

Etter retur til «Heimen i svingen» og lett pudring nedentil, var vi klare for nye bravader og utfordringer. Det neste hinderet i dagens øvelser var vinslottet Vicchiomaggio.

Gammelt som alle haugene, på toppen av nettopp en haug, til venstre fra 222 når du kjører fra Firenze mot Greve, eller kolle eller ås, med spektakulær utsikt til alle sider, ligger dette vinslottet. Her kan du spise, her kan du bo, her kan

du ha det helt Greve. Her også! Vi skulle snuse i vinkjelleren, og smake på husets flaskede druer, etterfulgt av et enkelt fern retters aftensmåltid, i omgivelser som kunne ta pusten fra deg. Maten var nok i den enklere enden av skalaen, men folkens, et fantastisk sted, som meget vel kan oppleves. «Gårdsutsalget» nede på 222 sørget for at vi hadde rikelig med flytende minner fra denne stoppen. Noen av Vicchiomaggios viner kan også kjøpes på Polet, og er absolutt verdt et forsøk. Spis godt brød til, med gode salamipølser og skinker, eller en grillt biff i all enkelhet. Det ble atter natt, i vår del av verden, og Angela hadde satt sin lampe frem. I trygg havn nå. Mett nå. Godnatt.

Disse var med:

Jørn Ellingsen, Ken Roger Jensen, Truls Bendixen, Eirik Bæivi, Alfred Larsen, Knut Erik Mauseth, Amund Utseth, Egil Lamøy, Roger Johnsen, Johnny Trasti, Runar Pedersen, Stig Anton Eliassen, Bjørn O. Johansen, Bjørn Eilif Ellefsen, Ragnar Beck



UTSIKT: Stig Anton Eliassen fikk godt overblikk over årsene fra vinslottet



LÆRERIKT: Mange nyttige tips var å hente fra slakteriet Falorni. Eirik Bæivi, Bjørn Ellefsen og Johnny suger inn lærdom fra Gianni.



SKINKE OG OST: Truls Bendixen storkoster seg med ost og skinker i alle himmelretninger.



I VINKJELLEREN: En tur ned i vinkjelleren kan gi nyttig informasjon.