

Skål for Toscana!

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

Etter tre herlige dager i Toscana var spørsmålet: Kunne det bli bedre? Absolutt.

DAG 4

Solen stod atter opp, og laugsbrødrene fulgte dette eksempelet, på den påfølgende lørdagen. Vår vert Angela fristet oss med noen enkle karamellpudding-kreasjoner i tillegg til et ellers godt sortiment, og 222 kallet atter en gang. Til Høyre denne gangen, i svinget, og ned bakkene til Greve. Og i Greve er lørdag markedsdag. Markedsdag betyr at et sammensurium av handel ogandel drar fra landsby til landsby etter et oppsatt program fra tidenes morgen. Lørdag er i Greve. Søndag er i Panzano. Mandag er i Poggio Bonsi. Alt på 222. Sånn har det alltid vært, og sånn vil det nok forbli i noe tid fremover også. På markedet finner man nesten alt: Hatter, skrutrekere, ost, sko, sytråd, fylte helsteke griser, ferskere fisk enn mange norske innlandsbyer kan skilte med, hører, syltes- trikk, og sikkert fustasjeforkoblinger også, hvis du vet hva du skal spørre etter, på italiensk. Det var fri vandring, før vi møttes til lunch på terrassen til Albergo di Verrazzano.

Gianni di Verrazzano er Greves store sønn. Hans bragd var å være i nærheten idet det ble steget i land i New York i hine dager, for første gang i 1400 og noe. For denne ilandstigningen har han blitt hedret med en statue på Pizza Mateotti i Greve, og en enorm bro i New York, Verrazzano broen. Familiens gamle slott, nå et vinslott, ligger ørlite nedenfor Vicchiomaggio, på samme side av 222. Disse vinene finnes også i noe utvalg på Polet. Løp og kjøp, og sammenlign. Uansett, vår lunch ble servert på takterrassen, med utsikt over markedet på torvet. Maten var helt grei, men med Rignana friskt i ganen, var dette kun helt greit. Urettferdig, ja vel, men livet er brutt. Og så i Greve, «Slow City» eller ikke.

I ødemarken

La Mole, ca 600 m.o.h. Som Rignana, skulle bestiges. Det ligger langt ute hos Anna i Ødemarken. Og Det er travelt som bare det. Utrolig, men sant. Deres travleste måned er juli. Da har de fleste gjester. Mye småsalg, og mye løping. Kaffe, is, litt antipasti og tjafs. Deres beste måned derimot er oktober, for da er det de med litt tid og mye penger som sytt forbi. De kjøper godt, og de har det godt. Ofte bare hun og han. Barna er vel stor, eller hva vet vel vi. Det var bra trykk i sjappa, og vi ble tatt i mot av



DEL 2

Kokkenes mesterlaug i Finnmark har vært på tur i Toscana. I dag får du del 2 i den kulinariske rapporten.

Masini Felippo, som delikaterer oss med litt italiensk musserende. Lett å drikke slikt i slike omgivelser, og i godt selskap. Vi hadde skissert en meny, og vi hadde store forventninger. Og Ærede Lesere, vi ble ikke skuffet. Maten holdt hva vi var lovet og hva vi forventet, vinene satt godt der de skulle, og vi følte at livet hadde fart vel med oss. Så vel hadde livet fart med oss, at Kokkelaug i Alta faktisk hadde latt seg inspirere til at et av de Ærede Laugs medlemmene skulle bli hedret med laugenes aller ypperste utmerkelse: Cordon Bleu. Og ordensbåndet Cordon Bleu ble hengt om halsen på det Ærede medlem Eirik Bæivi, og vel fortjent. Og alt dette Ærede Leser, ble iscenesatt på trappen til La Mole, med de andre spisegjestene som tilskuere, og nattens flyelsmørke som bakteppe. Og alle var enige om at det hadde vært et knallbra måltid, og en minnerik opplevelse.

Dag 6

Markedsdag i Panzano stod på tapetet i dag. Mye av det samme som i Greve, men mye mindre, og samtidig et større innslag av lokalt håndarbeid og kunst. Vi trengte oss inn til Dario Ceccini også. Mannen som har viet sitt liv til Chianini oksekjøttet og opera. Butikken er på ca 20 m2, og alle er velkommen til en smaksprøve av vin og litt kjøtt. Og litt opera. Og bak disken herjer Dario, i dag iført kokkejakke, storrutede bukser og rosa og sortstripede strømper. Hvis du spør ham om han er homo så vil du enten få et latterbrøl til svar eller litt solid deng. Det avhenger av humøret til Dario. Han er stort sett blid. Han er grei sånn. Heldigvis. Store mennesker bør være snille spør du meg.

Vi lirket oss ut av butikken igjen, mens «La Traviata» fulgte oss et stykke på



SKÅL: En felles skål for Toscana. Kokkenes Mesterlaug i Alta var storfornøyd med turen til Italia.

veien og vi ruslet mot vårt neste vannhull, Oltre il Giardino, med innheveren Martha. Marta er en venninne av Angela, og Angela forsikret oss om at Martha kan sine ting. Og det kunne hun. Enkelt, ute under en svalende pergola av vinblader, kom felles antipasti, og individuelle varmerter. God bordvin hører med. Og en liten Grappa. Laugsbrødre: Det Grappes! Kommer man på den kjølige årstid, finnes det en liten restaurant, med en 6-7 bord, og peis. Alltid hyggelig. Marta er en pike av den litt gamle skolen, og har ikke helt tatt steget inn i www.com-verdenen, så her er det lite å hente. Men det er skrevet artikler om henne selvfølgelig, så du kan f. eks. Google henne.

Noen i reisefølget rullet for egen kropp og maskin ned bakken hjem etter måltidet. De andre tok bilene. Hjem for å bygge opp til siste natt med gjengen i Greve, i hotellet i svingen på vei til eller fra Panzano, alt etter som. Menyen ble produsert med bravur, og levert med innlevelse. Det ble talt, og det ble veltalt. Anekdoter og betraktninger over livet generelt, og kokkegjerningen spesielt fikk sitt ord med på veien. Den sorte brigade hang ikke alltid helt med i svingene, så kjøkkengjengen ledet an der også. I siste runde ble lyset slukket, og desserten stod frem som Fuglen Fønix, i flammer og aske. Ikke fordi den

var flambert, men fordi det brant i kokkehattene, og asken drysset mildt utover på veien. Serveringen kulminerte i litt kortere pannelugg, en frisk stank av svidd peis og en fantastisk velfortjent applaus. Og folkens, det er dette dreier seg og i det store og hele:

Alle restauratører har en stol å vippe under rompa på gjesten, og et bord å stille foran også. Vi bruker ofte de samme leverandørene, hvor noen er monopolister. Vi har gått de samme skolene, og bekjenner oss ofte til de samme resepter og fremgangsmåter. Og da Ærede Leser, er det de som kan levere en historie rundt maten, eller en litt svidd pannelugg som vil overleve. For det er dem du som Æret Gjest ønsker å drysse dine hardt tjente kroner over. Nettopp for å få det lille ekstra! Så være væde som våger. Igjen og igjen. Vit å sette pris på disse individualistene når de en gang i blant begynner å galoppere litt for deg. Så det lukter svidd.

Måltidet endte i kaffe på terrassen, og Vår Herre hadde atter hvelvet sin beste himmel på, og Han lot sine stjerner skinne mildt på våre hoder, denne siste natten i Greve. For denne gangen. For Il Casello, Greve og Toscana er et sted å komme tilbake til. Å oppdage de samme stedene om igjen. Og igjen. Og prøv noe nytt inne mellom. En ny ost for eksempel. Eller være litt gæærn, og

prøve den grønne grappaen også neste gang. Den som er laget på Tuja, og som du aner sterkt smaker gjørme. Den også. Det er slikt som bringer mennesket fremover, og kan føre til de underligste ting. Det ble natt siste kveld, og de Ærede Laugs brødre var seg sitt ansvar bevisst, de tørnet inn i rimelig tid, for å være klare til hjemreisen neste dag. God natt folkens, søte drømmer og romlende fulle mager, med et viff av trøffel i kveldens siste diskrete rap, før øynene seg igjen, og natten tok oss. Buena Noite!

DAG 7

Angela, alltid til stede, hadde traktet kaffe til oss, slik at vi kunne banke liv i gamle rustne vrak, og se den nye dagen i øynene. Regningene ble betalt, og Skattmesteren var gissel for dem som ikke gjorde opp for seg. Det er et godt råd Ærede Leser: Dra ikke på tur uten en Skattmester. Det er ikke sikkert han kan spandere alt på deg, men han rydder opp, og krever eventuelt inn fra deg ved neste høve.

Det ble kysset og klippet og klemt på italiensk vis på trappen. Simone og Angela mente at Il Podere Casello ikke ville bli helt det samme etter oss. Og da har vi satt litt spor etter oss. Og de uttryk-

te at vi var velkomne tilbake også, og de pleier ikke si de hvis de ikke mener det. 222 var lite trafikkert denne fagre morgenen, så vi møtte ikke veggen før vi skulle inn og ut av motorveiene rundt Firenze, på vei til kysten, og Piza. Men mirakel! Vi kom frem i tide og fikk stappet den overvektige bagasjen på flyet. All time high på Brokksprenger, var 44 kg. Det er ca 120% overvekt det. Rundt regnet, i hodet. Damen i innsjekkningen ble nesten litt ufin og kort, når hun klatret på uttrykk for at en slik koffert var helsefarlig, og at den måtte deles. Og slik ble det. En ble til to, og to ble sendt.

Ærede Folkens der ute i denne seongens gryende Alta-mørke: Den mindre lyse årstid trenger seg ubønnhørlig på. Og det er mye fint som kommer med denne årstiden. Jeg nevner i fleng: snøskuterturer. Men skulle vi få nok av det for noen sekunder og dager, så ligger det en stor verden der ute. Og den tar imot oss og lommebøkene våre med åpne armer, og lar oss oppleve stor ting. Oppleverer vi kan ta med oss videre, og leve på resten av livet. Greve-in-Chianti er for oss et slikt sted. Det kan bli ditt også. Eller du kan finne ditt eget. Og så kan du fortelle oss om det. Man lærer lite av andres erfaringer heldigvis. Man må erfare selv. Heldigvis. Derfor må man reise selv også. Heldigvis. Heldiggriss!

Det Ærede utskremte laugsmedlem fra Kokkenes Mesterlaug, Oslo, og leder av Reiseselskapet Schenllfarer, Ragnar Beck, takker dyktig for turen – og tar den gjerne igjen. Og igjen. Og igjen...



EN KUNST: Å lage olivenolje er også en kunst. Kokkene fikk en gjennomgang av hele prosessen i Panzano.



HJEMMELENGSEL: Knut Erik Mauseth skjønner at verden ikke er stor...