

smakresan

Aptit på APULIEN

Apulien, den italienska klacken, är ett vindlande landskap med kalkstensplatåer, karg natur och ängar av blommande tistlar. Och framför allt ljuvlig närproducerad mat, som favaböner, små kronärtskockor, vild fänkål och bläckfisk direkt från havet.

AV MALIN STÅHL HEFVELIN FOTO MAURO RONGIONE



DET ÄR LÖRDAGSKVÄLL i mitten på maj. Medan resten av Sverige tittar på Melodifestivalen skördar jag favaböner på en masseria i södra Italien. En masseria är en syditalienskt lantgård och den italienska regionen Apulien är full av dem, många av dem har hundraåriga anor.

På Masseria Nonno Tore håller man matlagningskurser där gästerna själva får skörda råvarorna till kvällens middag. Vi hämtar ägg inne hos de svarta hönsen och plockar taggiga kronärtskockor. I det stora lantköket rensas skörden, högen av ljusgröna böner växer snabbt i bunken när alla hjälper till att sprita skidorna.

– Favaböner ska kokas snabbt för att behålla spänst och smak, säger **Carlo Panico** som driver lantgården.

Han rensar vant kronärtskockorna med en vanlig tandad bordskniv. Här behövs inga japanska kockknivar.

Därefter får vi en lektion i pastarullande. Farmor **Tina** visar hur vi ska spåda mjöl med vatten till en mjuk, elastisk deg som vi sedan formar till orichietti, små öronformade pastarundlar. Vi pratar matkultur och politik medan händerna jobbar med den mjöliga degen.

När maten är färdiglagad sätter vi oss till bords. Förutom en doftande gryta på färska grönsaker och våra egna orichietti med tomatås serveras coppa colla, lufttorkad skinka, vild fänkål med

makrill, crostini med favapuré, bitar av pecorinoost med söt pepparmarmelad och till efterrätt en paradistårta med hemgjord vaniljkräm mellan lager av luftig sockerkaka.

– Man måste vara väldigt dedikerad om man ska arbeta helt ekologiskt. För det är hårt arbete och det kostar betydligt mer än att driva ett vanligt jordbruk, säger Carlo mellan tuggorna. Men vi älskar det och skulle inte vilja leva på något annat sätt!

Apuliens kalkstensplatåer höjer sig över den annars platta regionen, de är ihåliga som schweizerostar och ger ett spännande landskap som gjort för aktiv turism. Vi vandrar uppåt längs stenmurar som täcks av slingrande ärtväxter till de mustiga dofterna av salvia, vildsparris och björnbär. Vandringen avslutas vid en flodmynning där bergsvattnet rinner ut i Medelhavet, den lilla stranden lämpar sig utmärkt för ett svalkande bad.

Naturen i söder är betydligt kargare än i norra Italien. På slättarna dominerar olivodlingar, regionen är Italiens största producent av olivolja. Vingårdar finns det också gott om. Rosé är regionens storsäljare liksom kraftiga, torra, rustika röda viner baserade på de lokala druvorna Negroamaro och Primitivo.

Francesco Winspeares familjetråd är tätt sammanvävt med vinets historia. Man har tillverkat vin på familjegården Castel di Salve i över hundra år. →



APULIENS SIGNUM

Trulli är små konformade stenhus som byggdes för att ge lantarbetarna skydd mot solen under långa dagar ute på fälten. Många har renoverats och är i dag sommarstugor eller charmiga vandrarhem.

smakresan

KALKSTENSPLATÄERNA höjer sig över den annars platta regionen och skapar ett spännande landskap.



OLIVERNA frodas i Apuliens varma landskap.



HEMGJORDA orecchiette, en sorts pasta. Namnet betyder små öron.



CROSTINI är ett vanligt tillugg, här med tapenade.



NONNA TINA och svärdottern på Masseria Nonno Tore.



MÅNGA HUNDRA ÅR gamla olivträd står sida vid sida utmed vingårdarna.



DET APULISKA KÖKET är känt för sina smårätter. En måltid kan bestå av enbart antipasti som dukas fram allt eftersom man äter.

APTIT PÅ APULIEN

”Det apuliska köket bygger på goda men billiga råvaror. Mycket grönt, vilda örter, ansjovis och bläckfisk. Så man kan bjuda många på middag!”

Fram till 1990-talet tillverkade man främst stora kvantiteter bulkvin som tappades på fat och såldes till grossister för vidare blanding eller flasktappning.

– Vi totalrenoverade gården och började i stället tillverka kvalitetsviner med hjälp av en skicklig vinmakare för 20 år sedan, berättar Francesco när vi träffar honom i avsmakningsrummet på familjens vingård i Depressa. I dag är vi en av regionens främsta vingårdar.

Det regionala köket är framför allt känt för sina smårätter. Ibland kan en måltid bestå av enbart antipasti som dukas fram på bordet allt eftersom man äter. På Ristorante da Mimì i byn Torre San Gregorio serveras en smakfull parad av lokala rätter. Vi avnjuter dem på terrassen under en pergola medan solen går ner i bukten.

– I det apuliska köket är råvarorna relativt billiga, berättar Silvia som arbetar som guide och gör oss sällskap till middagen.

– Det är mycket grönsaker, viltplockade örter, ansjovis och bläckfisk direkt från havet, så man kan bjuda många på middag. Jag tror det har präglat det syditalienska sinnelaget, vi älskar att ställa till fest.

Vid staden Leuca allra längst i söder möter det Joniska havet det Adriatiska på varsin sida om Italiens klack, man ser faktiskt en tydlig gräns i vattnet. Joniska havet är blåsigt och vilt medan det Adriatiska är lugnt och fogligt. Romarna kallade detta världens slut. Det berättas att gudinnan Minerva skulle gifta sig med Neptunus, men hon bedrog honom med en vanlig man. Neptunus blev rasande

och förvandlade de bägge älskande till två klippor, för evigt åtskilda av bukten utanför Leuca.

Vi kör från söder till norr. Apuliens landskap bjuder på ett varierat skådespel. Tistlar blommar på öppna ängar, de skiftar från ljusaste lila till kraftig purpur. Röda stråk av vallmo i odlade fält är ett säkert tecken på att där bedrivs ekologiskt jordbruk, den känsliga blomman överlever inte besprutning. Längs vägarna växer kapris vilt på murar och i klippskrevor.

En vanlig syn i landskapet är trulli, små konformade stenhus som byggdes för att ge lantarbetarna skydd mot solen under långa, heta eftermiddagar ute på fälten. Många av dem används i dag som sommarstugor, några är populära B&B.

– Trulli är byggda av de lösa kalkstenar som marken är full av här, berättar guiden Silvia. För kunde man lura skattmasen inför en inspektion genom att plocka ner de stenar som utgjorde taket. Utan tak räknades det som ett stall, och man slapp betala fastighetsskatt.

När vägen svänger ut mot kusten får samtliga i bilen ett SMS där det står ”Välkommen till Albanien”. Just här är det Adriatiska havet som smalast, det är bara 70 kilometer till den albanska kusten på andra sidan sundet. Vi fortsätter norrut till staden Otranto, som blomstrade under den bysantinska eran men som numera är en slumrande hamnstad med många små butiker och restauranger.

Palazzo de Mori är ett charmigt B&B i bästa lantlivsstil mitt i

Otranto. Huset var ursprungligen ett privat palats som övergavs och senare omvandlades till hotell.

Husets vitmenade väggar skiner i solen. På en stor terrass med utsikt mot hamnen växer enorma lavendelbuskar. Här serveras en härlig frukostbuffé under segeldukar varje morgon.

– De nordeuropeiska gästerna vill ju sitta ute jämt, säger Fernanda som arbetar på Palazzo de Mori i sju år.

Vi tar en promenad längs den breda stenlagda strandpromenaden i Otranto. Längst ut på udden står en kafévagn där vi provar den lokala specialiteten caffè in ghiaccio con latte di mandorla, iskaffe med mandelmjolk. Det är svart, sött och kallt och piggar upp när solen klättrat högt på himlen. Inne i Otrantos gränder kan den uppmärksamma se spår av den romerska invasionen i form av monumentstenar från Via Appia, den gamla vägen mellan södra Italien och Rom som byggdes 300 före Kristus. När vägen övergavs många hundra år senare plundrades den på monumentstenar och vägbeskrivningar i granit. Här och var kan man hitta dessa stenar inmurade i väggarna som återanvänt byggmaterial.

Vårt nästa stopp är byn Tricase, tre hus. Här stannar vi till vid hamnen för att beundra utsikten. Vattnet är grönblikt och så klart att man kan se botten, några män monterar en mast på en liten segelbåt nedanför oss. Det luktar fräscht och gott.

– Mare da bere, ett hav man kan dricka, säger en man som passerar och sveper med handen ut mot den stilla, klarblå bukten.

Husfasaderna i Tricase glänsar som guld framåt kvällen. Sandstenen sägs absorbera solljuset under dagen och ge tillbaka det i skymningen. På torget står den tredje ofärdiga kyrkan som jag ser på

resan. Människorna i Apulien verkar ha en förkärlek för att inte slutföra sina byggnadsprojekt. Guiden Silvia bekräftar min iakttagelse.

– Det gör att kyrkorna känns mer mänskliga, inte så perfekt ouppnåeliga och skrämmande.

Krukmakaren Agostino Branca tillverkar kökskeramik med traditionella mönster. Han har haft sin kombinerade ateljé och butik i Tricase i ett kvarts sekel. Varje år väljer han ett traditionellt motiv som tema, som sedan går igen i hela kollektionen. Han visar upp en fiffig vattenkanna i keramik vars vattenstrålar i botten enkelt kan manövreras genom att man täpper till ett hål på ovasidan med lillfingret. Agostino är oerhört gästvänlig och tar sig tid för kunderna. Om det är lite folk i butiken kan man få provmåla en tallrik eller dreja en skål i ateljén bakom butiken.

Nästa dag besöker vi Lecce, en modern universitetsstad med en stadskärna fylld med butiker och restauranger. Under en promenad genom staden kan man njuta av den särpräglade barockarkitektur som kallas barocco leccese. De fattiga borgarna i Lecce ville kopiera Roms barockstil under 1600-talet. Men eftersom de inte hade tillgång till dyr marmor utan använde den mjukare sandstenen fick de lov att bygga enkla byggnader som ibland blev lite sneda. De skeva vinklarna doldes med svulstiga utsmyckningar och statyer, något som kan iaktas på många platser i staden.

I Lecces centrala delar finns två delvis utgrävda amfiteatrar, den större av dem kunde lätt rymma 20 000 åskådare. Även om man bara ser en bit av de rundade stenläktarna är det lätt att föreställa sig hur gladiatorer och vilda djur släpptes in på arenan genom de små gallergrindarna längst ner.

smakresan



FÄRSKA MULLBÄR plockade direkt från trädet.



LECCES charmiga gränder är fulla av restauranger och kaféer.



SANDSTENSFASADERNA finns överallt i Apuliens byar.



CHRYSIAN gör mackor inspirerade av svensk smörgåstårta.



MARE DA BERE säger man ibland om såna här små vikar - vatten man vill dricka.

APTIT PÅ APULIEN

”Apuliens kök är känt för sina antipasti”

I Lecce finns en lång tradition av att göra konst av papper maché, ”carta pesta” på italienska. Från början gjorde man framför allt religiösa utsmyckningar och statyer. Papperet kunde lätt formas och målas så att det liknade dyrare material som brons eller guld, samtidigt som skulpturerna var lätta att bära runt på i processioner. Det finns fortfarande många tillverkare av religiösa motiv, men det har på senare år också vuxit fram en ny tradition med konst och smycken.

Gianni Di Carlo har en liten butik i Lecce tillsammans med sin fru, där han säljer egen konst, halsband och armband av papper maché.

– Materialet är fullt av charm och möjligheter, säger Gianni. Vi inspireras av den gamla traditionen genom att skapa vackra och hållbara föremål i nya former.

Några dörrar längre ner på gatan ligger Cafeteria Emporio, en kombinerad saluhall och delikatesskafé. Här sitter man vid långbord mitt i lokalen på udda stolar.

– Här kan man hitta nya vänner, säger ägaren **Chrystian**, som faktiskt hämtat mycket av inspirationen från Sverige.

– Vi bodde i Stockholm under några år och det jag tog med mig därifrån är att många ser det som en upplevelse att äta ute.

Chrystian serverar en matig club sandwich inspirerad av en svensk smörgåstårta, med lufttorkad skinka, smakrik ost och sallad mellan rostade brödsivor.

– Det bästa av Apulien och Sverige – i en smörgås! ●

MYSIGT BOENDE

Palazzo Rollo är ett gammalt privat palats mitt i Lecce med vackert bibliotek och stora gemensamhetsutrymmen som gästerna kan utnyttja.

www.palazzorollo.it

Palazzo de Mori är inbyggt i stadsmuren med stor terrass mot Adriatiska havet i den gamla delen av Otranto. www.palazzodemori.it

Palazzo Personè i Lecce var tidigare en synagoga. Rummen är svala och sakrala med högt i tak där man kommer direkt ut på gatan från rummet. www.palazzopersonè.it

GOTT ATT ÄTA

Masseria Panareo på lantgården Panareo serverar traditionella rätter från Apulien och Salento tillagade med fräska lokala ingredienser. Ligger mellan Otranto och Santa Cesarea Terme. www.masseriapanareo.com

Ristorante da Mimi i Torre San Gregorio har en härlig terrass ut mot havet. Här delar man med fördel på ett par olika rätter för att få smaka på regionen. www.ristorantedamimi.altervista.org

Retrò Casa Museo Bar Piccolo Ristoro i Castrignano del Capo är en trevlig restaurang med traditionell mat på den apuliska landsbygden.

ATT SE OCH GÖRA

Masseria Nonno Tore i Tricase är en lantgård som har öppet vår och sommar. Säkrast är att förboka besök. Självplock i trädgården, matlagingskurser samt middag med mat och vin kostar 27 euro per person. www.masserianonnotore.it/intro.htm

Hos keramikern **Agostino Branca** i Tricase kan man prova att dreja i butiken La bottega di Agostino. www.ceramichebranca.com

På vingården Castel di Salve i Depressa di Tricase kan du boka vinprovning med lätt lunch i förväg för cirka 15 euro per person. www.casteldisalve.com