

Selger Toscana til norske matelskere

Tromsøekteparet gjorde et oppbrudd i livet, kjøpte en middelalderuin i den lille landsbyen Montemagno som de restaurerte til herberge, og lever nå av å selge det toskanske kjøkken til matelskere fra gamlelandet.

Sissel Antonsen Kulø (57) og Tage Stabell-Kulø (43) sa opp sikre stillinger, hun som leder av hjelpemiddelsentra i Ishavsbyen, han som forsker ved Universitetet. Siden har også datteren Karine sluttet seg til.

Strømmen vokser

Norske livsnytere kommer flygende i stadig strømer. 400 det første året. Tre år senere er tallet firedoblet. Med all markedsføring og distribusjon basert på Sissels hjemmesnekrede nettsted www.sitoscana.com, formidles overnatting, gode måltider og andre opplevelser for nordmenn



Urteallerken – en kreasjon i dobbelt forstand.

som ønsker å bo litt utenfor turistområdene uten å være bundet av ukeleie som ellers er vanlig ved Middelhavet.

Ennå er ikke hele potensialet tatt ut. For flytiden er Oslo–Pisa er bare en halvtime lengre enn Oslo–Tromsø.

– Vi har selv to leiligheter til gjester i vårt egen hus og formidler utleie av flere i landsbyen vår, Montemagno. Vi har også samarbeidspartnere i området rundt Pisa, Lucca, San Miniato og Firenze, de fleste på små og pittoreske steder der folk

TOSCANA

breier seg ut over 23.000 kvadratkilometer på Italias vestkyst. Regionen kjennetegnes ved det bølgende landskapet, med pinjetrær, syprer, olivenlunder og vinmarker. Men også høye fjell, skogsområder, store sletter og en nesten 250 km lang kystlinje med badestrender. Appenninene gir ly mot nord. Fra fjellene skjærer dalførene seg nedover med vannrike elver.

Innbyggertallet er 3,6 millioner. Firenze er hovedstad, og andre større byer er Pisa, Siena, Livorno og Lucca.

Toscana har et typisk middelhavsklima med en gjennomsnittstemperatur på rundt 10°C i januar, og over 30°C i juli–august.

ennå ikke er vant til turisme – fra de enkleste rom i privathus til vingårder med svømmebasseng.



To generasjoner Antonsen Kulø ^ Sissel og Tage og datteren Karine ^ jobber i team. Han er kokk, Sissel serverer, Karine tar seg av husets vin både i og til maten.

Dypdykk

Det startet med at Sissel gjorde et nimåneders dypdykk i det toskanske kjøkken mens hun fulgte sin ektefelle som hadde et like langt opphold på universitetet i Pisa. Hun lærte alt fra grunnen av: språk og matkultur i én og samme prosess.

– Jeg var blitt frelst for gastronomi under et tidligere studieopphold i Nederland, hvor en 80-årig husvenn førte oss inn i matkunstens vidunderlige verden. – Jeg var jo i godt moden alder,

men heldigvis mottakelig. Hadde inntil da ikke forstått hvorfor det skulle brukes unødvendig tid på noe som skulle fortæres i løpet av kort tid. Effektiviteten var mye større enn den gode smaken, smiler hun i ettertid.

Det toskanske kjøkken

– Desto bedre smakte det, i dobbelt forstand,

da jeg fikk oppleve den gode smaken. Og det i en region hvor maten til de grader inngår i den kulturen at den gir impulser til hele verdens gastronomi. Et kjøkken uten fiksfakserier: Råvarene skal smake det de smaker. Derfor glimrer tunge sauser med sitt fravær.

De lokale råvarene som all verdens gastronomer kjenner, er oliven av ypperste klasse, hvite trøfler og kastanjer, som kan ristes eller males til mel, mens treet kan brukes til fletting av bl.a. kurver etter spesialbehandling. Villsvin og villsau har til alle tider stått sentralt



Tage Antonsen Kulø er klar med maten, mens fru Sissel serverer crostini og Karine skjenker vin til Liv Marit Edvardsen fra Tromsø (t.h.), mens Marianne Jansen fra Oslo avventer.

i det toskanske kjøkken. Sau og lam inngår i mange lokale spesialiteter, fra grillkjøtt til salami – og av sauemelken produseres de fineste fåreoster. Det er aldri langt mellom vingårdene, og best kjent av toskanavinene er *chianti*.

Cittaslow

– Og ikke bare det, det er en viktig del av den toskanske kulturen å ta seg god tid med måltidene. Vi befinner oss i opphavlandet til Cittaslow-bevegelsen – Slow City, som også har nådd Norge. Den burde jo appellere til restaurant-



Lia er en institusjon med sine urteekspedisjoner og -kurs med påfølgende måltid hvor nyplukkede urter er sentrale.

Menu Cittaslow

Aperitivi – olivi, Campari bitter, birra
(Aperitiff av vermut/øl med oliven)

Antipasti Toscani – crostini della Sissel, sott'olio misto
(Sissels hjemmelagede crostini og delikatesser nedlagt i olje)
Primo piatto – penne con gorgonzola e noci

(1. rett: penne med gorgonzola og valnøtter)

Secondo piatto – involtini, contorno della Maria

(2. rett: fylt kalverull med Marias aspargesbønnestuing)

Gorgonzola – stagionata e dolce
(Vellagret og fersk gorgonzola)

Dolce – tiramisu della Karine, cantuccini e Vino Santo
(Karinnes hjemmelagde tiramisu, tørkede mandelkaker i hetvin)

Grappa e limoncello della casa
(Grappa, sitronlikør laget av sitroner fra hagen)



Her gjøres crostini og kalverull klare.

MENY
Mat & urter med Lia 8/10 -06

antipasti
Frittatine borragine, bruschetta
urteomelett, bruschetta med tomater og mynte

primo
Spaghetti pomodoro
spaghetti med tomat saus

secondo
Pollo, mele, menta
kylling marinert i eple og mynte

contorni
Patate, insalata
poteter, sesongens salat

dolce
Tartine alle more, salsa con uva
bjørnebærterte, druesaus

Caffè
kaffe



Ekte tosansk: Grovmalte og godt krydrete pølser, fås kjøpt hos den lokale slakteren. Tilbehør: potetmos med parmesan og urter, tomater og grønn saus laget av brennesle og andre ville urter.

dan disse kan brukes på kjøkkenet, matlaging og pauser med den gode samtalen til et glass vin.

Angrer ikke

Det store spranget har ikke utløst anger i ettertid? – Vi tapte vårt hjerte til naturen, klimaet, kulturen og menneskene. Til matkulturen ikke minst. Vi har ikke angret en dag, sier de to nordmennene.

bransjen som tilbyr livsnyttelse, fremholder Sissel.

SiToscana praktiserer personlig service og filosofien Cittaslow er tuftet på. – Ja, de gode, lange måltider hvor deltakerne gjerne må delta aktivt i matlagingen og serveringen. Maten tilberedes etter hvert som måltidet skrider fram.

Derfor er horeca også en interessant målgruppe for SiToscana, som gjerne skreddersyr opplegg.

Arktisk Meny på besøk

– I mars hadde vi en gruppe fra Arktisk Meny, som la oppholdet til San Miniato, som er en Cittaslow-by. Det var kokker og horecaledere fra nord som bl.a. fikk være med på trøffelleting med -smaking og vinsmaking på en vingård med ledsagende lunsj. På det avsluttende arrangementet skulle kokkene fra nord få servert tosanske spesialiteter tilberedt av regionale kokker. Men de hadde med egne, arktiske spesialiteter, så det ble en tosansk-nordnorsk kokkeforbrødring på kjøkkenet, hvor maten bidro til å sprengte alle matbarrierer. Utrolig vellykket sett fra begge sider.

Samarbeidspartnere

Sissel og Tage gjør ikke alt selv: – Vi har 25 lokale samarbeidspartnere. De to viktigste på mat, er Lia som tar seg av urte-/matkurs og Maria, landsbykokka. En dag med Lia inneholder kunnskap om vekster i naturen og hvor-

MENY
Mat & urter med Lia 17/9 -06

antipasti
Bruschetta, aglio, menta
Bruchetta, hvitløk, mynte

primo
Risotto, ortica
Risotto, brennesle

secondo
Salsiccie, frittatina; acciughi, pinoli, finocchio
Lokale pølser, omelett; ansjos, pinjekjerner, vill fennikel

contorni
Cicoria, insalata
Sikori, salat

dolce
Mezzelune, mora
Halvmåner, ville bjørnebær

Caffè
Kaffe



Den som ønsker å lære om trøfler, får anledning til det. Kyndige fagfolk står for opplæringen.

Det tosanske kjøkken

Toscana er selve hjertet i Middelhavskjøkkenet, som er preget av renhet og enkelhet.

Det tosanske kjøkken nådde sitt første høydepunkt under renessansen, da Firenze var en av vestlige verdens hovedsteder, særlig med Caterina av Medici som dyrket matkunsten på 1500-tallet.

Nå opplever det tosanske kjøkken en ny renessanse, med like stor og kanskje enda større innflytelse på kokekunsten i Vesten som det franske haute cuisine.

Toskanske spesialiteter

Innovasjoner gjort og kunnskaper ervervet gjennom to årtusener, er pilarene. I dag serveres de over hele verden, rettene som oppsto i Toscana. Sjømat, vilt, kjøtt og sopp tilberedes enkelt og jordnært. Bønner, pasta, olivenolje, ost, brød, urter og vin er typisk hverdagsmat. Kjøttet grilles gjerne, som bistecca alla fiorentina (biff på florentinsk vis). Kjøttet skal helst komme fra chianina-oksen; det pensles lett med god olivenolje før det legges på trekullgrillen og spises med sitron.

Andre tosanske spesialiteter er crostini alla toscana (toast med kyllinglever), panzanella (salat med brød og grønnsaker), acquacotta



Karine Antonsen Kulø baker foccaccia til kveldens store måltid.

Bransje over alle grenser bilag til horeca 6-07



(oppvarmet grønnsaksuppe med brød), ribolita (suppe med bacon, brød, grønnsaker) og soglia alla fiorentina (sjøtunge med spinat).

Honning, som var søtemidlet for sukkeret kom, brukes fremdeles i stor grad i det tosanske kjøkken. Ellers er olivenolje regionens store spesialitet; de ypperste kommer nettopp fra Toscana. Eddikene står ikke tilbake, f.eks. aspretto som er en aromatisk frukteddik.

Kjøtt

Kjøttet fra Toscana er kjent over hele verden. Kjøttfeet ales helst opp på små gårder. Men også vilt er viktig, spesielt villsau (?) og villsvin.

Bacon (pancetta) finnes i utallige varianter, basert på eldgamle oppskrifter – bl.a. aromatisert og rullet og pakket.

For ikke å snakke om pølsene og de modne skinkene som er i nær slekt med parmaskinken og av tilsvarende kvalitet.

Ingenting måtte gå til spille, og det var en utfordring til fantasien. Guanciale er f.eks. en pøreforment salami laget av musklene rundt grisestrupe.

Oster

Det er registrert mer enn 400 italienske oster. De mest kjente som mozzarella og gorgonzola finnes i alle regioner, ellers er det lokale oster som dominerer respektivt. I Toscana finner vi f.eks. fåreosten pecorino i flere versjoner, ravigiolo, caciotta og ricotta likeså. Andre kjente er formaggi caprini della Maremma, Il grande vecchio di Montefollonico, marzolino di Lucardo, montanello, pastorella del cerreto di Sorano, pratolina og stracchino.

Brød

Brød heter pane på italiensk. Regionens eget brød heter Pane toscano. I tillegg har hvert lokalsamfunn har sitt eget brød basert på en gammel lokal oppskrift, som f.eks. Pane di Montegemoli.

Panini er eksportert til alle land og kontinenter. I Toscana finner vi Panina aretina og Panini di granturco. Likeså focaccia, med de regionale variantene Focaccette di Aulla, Focaccia carrarina, Focaccia con i friccioli og Focaccia di Pasqua di Pitigliano.

Andre brødtyper er Biscotto salato di Roccalbegna e Poggioferro, Bozza pratese, cecina, ciaccino, Crisciolette di Cascio, Marocca di Casola, Migliaccia di Pitigliano, Panficato dell'Isola del Giglio, Panigaccio di Podenzana, Pattona di Comano, Schiace grossetane, Testarolo casalingo og Testarolo della Lunigiana – og masse terter (torta).



Det er gode muligheter for å få innføring i Toscanas mange gode viner på en av vingårdene som gjerne tar imot fagfolk fra nord.

Toscanas viner

Toscana omtales som Italias svar på Frankrikes Bordeaux. Druen Sangiovese er mest utbredt og finnes i mange undergrupper.

Det mest kjente vindistriktet er Chianti, som igjen er delt i sju mindre distrikter, hvor det kun produseres røde viner som må ha 75–90% Sangiovese, 5–10% Canaio og 0–5% hvite druer og maks 10% andre druer (som oftest Cabernet Sauvignon).

Chianti Classico er vinen med størst fylde og kraft, mens Chianti Rufina har mer eleganse og syre. ("Chiantiveien" er en turistattraksjon.)

Mer enn chianti

Men Toscana er langt mer enn chianti: Brunello di Montalcino og Vino Nobile di Montalcino i sør og Carmignano i vest, mens Rosso di Montepulicino og Braco Reale viser Sangiovese på sitt beste. Viner fra Brunello di Montalcino er laget på 100% Sangiovese. Gode hvitviner kommer hovedsakelig fra Vernaccia.

DOC og DOCG

Siden 1963 er det brukt et eget kvalitetsgraderingssystem for italienske viner: DOC (Denominazione Di Origine Controllata), som kontroll av opprinnelse, druetype og stil. DOCG (den ekstra G'en står for "E Garantiata": "og garanti").

Brenneviner

Regionale brenneviner er forskjellige typer grappa, alltid i fantasifulle flasker, og Bitter Clement fra Fivizzano. Biadina er en mørk likør lavt alkoholinnhold (27%), med smak av bitre mandler. Ellers er jo Italia, Toscana også, kjent for sine vermuter som er tilsatt sprit.

■ ODD H. VANEBO