

En gastronomisk odyssé genom Langhe

Text: Lennart Nilsson,
Foto: Gunnel Arvidson Nilsson

I Langhe, dvs Barolo- och Barbarescodistriktet i Piemonte, råder en påtaglig självkänsla och stolthet över de egna gastronomiska produkterna. Giacomo Conterno, son till legenden Aldo Conterno, uttrycker den lite försiktigt: "Jag säger inte att Barolo är världens bästa vin eller att vi gör den bästa Barolon, jag säger bara att detta är vårt".

Bruno Cingolani, stjärnkock och innehavare av restaurangen **Dulcis Vitis** i centralorten Alba, är mindre blygsam: "Alba är världens centrum för mat och vin. Ingen annanstans framställs så högklassiga viner och så förnämliga råvaror för mat". Bruno har egna, speciellt utvalda leverantörer av alla råvaror, och de anges samtliga i hans meny. All mat görs naturligtvis i restaurangen, t o m bröd och smör. Det senare är helt vitt, gjort på mjölk från kor som betat på 2.400 meters höjd.

Det idealiska sättet att färdas här är per cykel. Landskapet är kuperat, men avstånden mellan orterna är inte långa. Och som belöning för sina ansträngningar får man dels fantastiska vyer, dels välbehövlig motion inför aftonens näringsintag. Vi besöker fem högklassiga restauranger i området, alla utom Dulcis Vitis kombinerade med hotell. Såväl hotellrum som restaurangbord kan bokas kostnadsfritt genom det mycket serviceinriktade **Consorzio Turistico (www.turismodoc.it)**.

Alla hotellen/restaurangerna har goda frukostar. Den bästa har Le Torri i Castiglione Falletto, som bjuder på en rad lokala ostar och

charkuterier. Dock avstår vi överallt från de kakor som ingår, även om vi inte kan motstå en och annan nybakad croissant.

Lunchen blir alltid lätt. Här minns vi speciellt en enkel barservering i Gallo, där traktens byggjobbare åt, och där vi fick en utmärkt buffélunch för en spottstyver.

En middag här består av 4-6 rätter, kompletterade med en eller ett par amuser. Den inleds med 2-3 antipasti. När vi var där var det i mitten av maj, och då serverades förstas sparris. På **Giardino da Felicin** i Monforte d'Alba odlar man egen sådan, som serveras kokt, med en ostzabaglione. På **La Contea** i Neive ingår sparris från Roero i en carbonara.

Den fisk som förekommer i området är, p g a avståndet till havet, vanligtvis sötvattensfisk. På Felicin får vi en förnämlig sushi med marinerade grönsaker och örtsås. Den enda havsfisk vi äter är tonfisk. Här minns vi speciellt en fantastisk tartar, serverad med apelsin från Sicilien, rödlöksmarmelad och 35 år gammal balsamvinäger på Dulcis Vitis.

Kött är betydligt vanligare än fisk, även i antipasti och bland amuserna. På La Contea serveras vi en liten portion kanin med russin, fint tärnad paprika och selleri, nötter, hyvlad parmesan och sås på ost från de närbelägna alperna. Rätt kalvkött från den lokala rasen Fassone Piemontese förekommer i olika varianter, på **Brezza** i Barolo som carpaccio, serverad med vitlök, citron och olivolja, på Le Torri och Felicin som tartar, dock utan såväl äggula som de andra tillbehör som är vanliga hos oss. Man får krydda själv med lite salt och peppar, kanske hyvlad parmesan. I det här köket är det den högklassiga råvaran som ska framhävas, inte döljas. Och det här köttet står verkligen på egna ben!

Efter antipasti kommer den "första tallriken", prima piatto. I stora delar av Italien innebär detta en pastarätt, men här är risotto och gnocchi vanligare. Då pasta förekommer är det ofta i form av tajarín, en tunn tagliatelle, på de här restaurangerna alltid egenproducerad. På Brezza får vi en sådan med pestosås på egenodlade örtekryddor, hos Dulcis Vitis med det egna vita smöret och svart tryffel. Tryffel, svart, men framför allt vit, tillhör ju traktens gastronomiska paradnummer, men på våren är den rätt sällsynt på menyerna eftersom tryffelsåsongen infaller i oktober – november. Bland pastavariationerna förekommer också ravioli. Den på Dulcis Vitis, fylld med vilda örter, har fastnat i minnet.

Huvudrätten är oftast på kött som kalv, lamm, tupp, kanin, anka eller vaktel. På Felicin fick vi ett oförglömligt stycke get, kokt i barolovin. Att koka köttet i traktens vin är vanligt, och det serveras enkelt med grönsaker och möjligen någon lätt sås. Man är stolt över sina förnämliga råvaror, och det är de som ska framhävas.

Piemonte har en mängd egna ostar, som Bra, Castelmagno, Raschera och Toma, gjord på opastöriserad getmjölk. Ostarna förekommer ofta i såser, framför allt till olika antipasti, men också, som på La Contea, i form av en omfattande ostvagn, varifrån man gör sitt eget urval.



På Bruno Cingolanis topprestaurang Dulcis Vitis i Alba måste man ringa på för att bli insläppt.



Restaurant Le Torri i Castiglione Falletto.



Restaurant och hotell de Felicin i Monforte.

Två dessertingredienser tillhör trakten: choklad och hasselnötter. Bruno på Dulcis Vitis ger oss som överraskning var sin liten kopp chokladglass, helt nygjord på traktens choklad och getmjölk. Sen avslutar vi matdelen av den måltiden med hans egenodlade inlagda frukt. Den har inte mycket gemensamt med det vi köper på burk i Sverige!

Här finns förstås också de traditionella italienska desserterna, som panna cotta. Den på Brezza, serverad med en smakrik hallonsås, har en konsistens som perfekt balanserar mellan krämighet och fasthet.

Ett av traktens viner är idealiskt som fördrink: spumante, naturligtvis den torra varianten. Men sen är det i huvudsak röda viner som gäller. 2002 var ett dåligt år för de flesta italienska vindistrikter. Men för Barbaresco var det någorlunda, och topproducenten La Spinetta gjorde ett utmärkt vin, som vi tar till måltiden på Dulcis Vitis. Castello di Neive ligger bara ett stenkast från La Contea, där vi testar vinhusets Santo Stefano Riserva -99, en typisk, högklassig Barbaresco med inslag av tjära, tobak och inlagd frukt. Den Barolo från Eduardo Sobrino som vi rekommenderas på Felicin, visar att det inte bara är de gamla kända producenterna som kan göra toppviner. Det här är från det utmärkta året 2001, som gav klassiska baroloviner, med doft och smak av tjära, rosor och lakrits. På Le Torri tar vi in en Barbera Ai Suma Braida Rocchetta -97, som är ett gott exempel på att det i dag inte bara är nebbiolodruvan som ger toppviner i området.

Det allra bästa vinet får vi emellertid på Brezza: deras egen Riserva -85. Den har allt man kan önska av en klassisk, mogen Barolo från ett av 1900-talets stora år: tjära, violer, moreller, läder

Langhe har en lång och fin grappatradition. Av det nordliga klimatet får druvorna en hög syra och fina aromer, vilket ger en ren och aromatisk sprit. På Dulcis Vitis förbluffar Bruno mig med att hålla min beställda grappa i espresson.

Men aldrig har jag då druckit en godare kaffegök!



Restaurant och hotell La Contea i Neive.