



Utsikt över fantastiska staden Todi.

Lev lantliv i Umbrien



Matteo och Elisa bjuder på tryffel pasta med egenskördad tryffel.



Bor man på en vingård dricks det egna vinet till maten.



Några av tryfflarna vi hittade på vår promenad.



Klart man ska köra en Alfa Romeo på slingrande vägar.

RESEFAKTA: UMBRIEN

Resadit: Flyg från Arlanda och Köpenhamn med Norwegian till Rom, från 349 kr enkel resa.
Flygtid: Cirka 3 timmar till Rom. Bil från Rom till södra Umbrien cirka 1,5 timme.
Hyrbil: Autoscape från 1 650 kr/vecka.
Bästa tid: Mars till oktober. För tryffelälskare är det säsong från oktober–november för vit tryffel, svart tryffel har högsäsong från december till februari.
Språk: Italienska, engelska.
Valuta: Euro.
Prisnivå: Ungefär samma som i Sverige. Att gå ut och äta och dricka vin är dock billigare.
Bo: I priset ingår sänglinne och handdukar, i vissa fall även kontinental frukost. Städning och ev skatter tillkommer. Prisexempel på vingården San Rocco. Lägenhet från 110 euro/natt, dubbelrum från 74 euro/natt. Halvpension ca 80 euro/dygn exkl dryck, www.agriturismo-sanrocco.com
Bra att veta: Det är fel att påstå att lantgårdarna är lättfunna, däremot är de väl värda att leta upp. En GPS underlättar, men förlita dig inte på att den visar rätt eftersom koordinaterna lätt kan få snett på landsbygden och visa vägar som leder helt fel.
Info: Nästan varje umbrisk stad har sitt eget turistkontor med lokal information.
Bra www-adresser: www.agriturismo.it, www.umbriadoc.com, www.regione.umbria.it, www.enit.it, www.umbriaitaly.net, www.italiantouristoffice.se, www.agritour.net, www.toscana-forum.com/eco_accommodation.html



– Lyckan är en egen italiensk köksträdgård enligt Taras reporter.

Att bo på lantgård i Umbrien är både snällt mot reskassan och ger härliga smakupplevelser. Taras Elisabet García Dahlbäck upptäcker agroturism i italienarnas hemligaste region – ”det nya Toscana”.

Av Elisabet García Dahlbäck Foto: Binge Eliasson

Umbrien är inte det första man tänker på när en resa till Italien ska planeras. Området, som är betydligt billigare än grannen Toscana, är en väl bevarad hemlighet trots sitt fantastiska landskap, sina mattraditioner och de

charmiga medeltida städerna. Det var därför vi bestämde oss för att åka dit på en bilsemester med agroturism, ett slags boende på vin- och lantgårdar. Det är ett mysigt sätt att lära känna lokalbefolkningen som gärna tipsar om sevärdheter och andra äventyr. Vårt första stopp blir utanför

den vackra sockertoppsstaden Todi, drygt en timmes bilresa från flygplatsen i Rom. Trots vår GPS är det ett äventyr att navigera sig fram, allt är inte utmärkt men med lite hjälp av lokalbefolkningen lyckas vi hitta till vingården San Rocco där vi har bokat rum i förväg. Det är alltid bra att ha första natten bokat, sedan kan man vara mer flexibel och njuta av friheten som en bilsemester innebär.

Giovanni Morghetti tar emot oss på grusplanen framför huvudbyggnaden med anor från 1600-talet. Gården har även ett litet kapell, vinkällare och en skyddad trädgård med pool. Utsikten över det böljande landskapet är fantastisk, det är även den

hemlagade maten vi äter till middag: Tagliatelle med tryffelsås och hyvlad färsk tryffel och små tunna ravioli med smak av zucchini, tomat, basilika och parmesan. Till det dricker vi gårdens

eget vin. San Rocco producerar cirka 60 000 flaskor vin årligen, främst av merlot och sangiovese-druvor men också den gröna grechettodruvan som trivs bra på Umbriens högländ.



Vår härliga poolvy från vingården San Rocco. I bakgrunden syns Todi.

– Vi skördar från slutet av oktober in i november. Många kommer hit för att vara med och plocka oliver och vindruvor, förklarar Giovanni. Vin- och lantgården har funnits i familjen i över 70 år, men det är först på senare år som man tar emot gäster. Maten på säsongens råvaror lagas av Giovanni gamla sekreterare och den är så god att folk från omgivningen ofta bokar bord. Mätta och belåtna somnar vi till säng och musik från någon närliggande byfest och hundars vemodiga ylanden.

DAGEN DÄRPÅ besöker vi flera vingårdar runt Todi och Corbo-



Mitt bland alla stenbelagda gränder och hus prunkar det av underbara trädgårdar.



På Titignano kan man bo i de renoverade längorna som kantar det stenbelagda torget.

Allt är precis så gott som man drömmer om

forts

rasjön och äter en femrätters lunch på slottet **Titignano**. I Umbrien finns de historiska bevisen överallt, till exempel hörde slottet till en och samma familj i tusen år! Men 1830 konfiskerades det av myndigheterna som ansåg Titignano hade för mycket makt och sedan dess ägs godset av den adliga Florens familjen **Corsini**. I Italien träffar man på många adliga personer, landet har bestått av småstater och furstendömen och det är många som haft makten att adla folk. Adelstitlarna går i regel i arv.

Titignano är mer som en liten by än ett slott. Runt det stenbelagda torget finns en kyrka, långor av tvåvåningshus byggda av sten och ett vackert patinerat palats med en grandios matsal. Helgernas luncher och middagar är otroligt populära och omnämnda i Michelin-guiden, och lockar folk ända från Rom och Florens. För endast 25 euro njuter man av lokala råvaror och gårdens eget vin och som avslutning serveras kaffe och *avec*. Allt är precis så hemlagat och gott som man drömmer om!

Utsikten från Titignano är himmelsk. Ett böljande landskap med vinodlingar, sjöar och ointagliga medeltidsbyar som tronar högst upp på kullar och berg. Umbrien har varit ett genomfartslandskap ända sedan romartiden och kallas också de tusen byarnas region.



Folk strömmar till ända från Rom för att äta Titignanos Michelin-omnämnda middagar.

– Ni måste se **Orvieto** och den gotiska domkyrkan från 1400-talet, den är lika stor som Florens och Sienas. Intill kyrkan på torget finns en bra vinbar och vill ni äta gott lagar *Hosteria Posterula* områdets bästa florentinska bifstek, det rekommenderade **Bernardo Barberani** när vi besökte hans vingård på andra sidan Corborasjön.

När vi kommer fram till Orvieto är det skymning. Butikerna börjar stänga och vi går förbi palats och hus från 1200- och 1300-talen där luften är fuktig och dammig. Många hus är byggda i omgångar och är i så dåligt skick att de måste stötts. Man har hittat tecken på liv här redan från järnåldern, men det var etruskerna som till slut bosatte sig på platsen och man tror att det var de som började odla druvor.

Domkyrkan är stängd så vi slår oss ner på vinbaren som Bernardo rekommenderade. I lugn

och ro betraktar vi allt som händer eller inte händer. Det gör inget att vi inte behärskar språket, med ett glatt humör och lite pekande och skratt kommer man långt. Vackra ord klingar allt vackrare läppjandades på ett elegant Orvietovin.

DAGARNA GÅR. Vi kör mil efter mil och vet inte vart nästa stopp blir. Det är tjusningen i att färdas utan plan. Bakom varje kurva öppnar sig nya vinodlingar och medeltida byar. Vi ser få utlandsregistrerade bilar, men gott om fallfärdiga hus och vi leker med tanken på att sälja allt vi äger och förverkliga drömmen om ett hus i Italien. När vi inte jagar runt efter upplevelser låter vi dagarna försvinna läsandes böcker med avbrott för promenad, en kaffe eller en tom stund då ögonen fastnar i fjärran. Vi äter långa frukostar, lapar sol och svalkar oss med pooldopp och frosar i goda italienska middagar.

Invånarna i Umbrien är



Sagostaden Orvietos mäktiga katedral.

utan tvekan de mest gästvänliga vi träffat och vi får många sköna möten och upplevelser att se tillbaka på. När man bor på lant- och vingårdar får man ofta en personlig relation till värdparet. Som när vi bjuds in till **Claudio Fabrizio's** middagsbord på gården Malvarina utanför Assisi.

– Kom och ät med oss, uppmanar han när vi checkar in. Vi äter middag klockan åtta. Några vänner kommer också.

Claudio är en man med självklar pondus och middagen är lika underhållande som informativ. Vi får bland annat lära oss skillnaden mellan äkta och oäkta agroturismo. Enligt lagen måste gården ha en viss produktion av matvaror för att få kallas agroturismo. Claudios gård Malvarina är en av Umbriens första agroturismo-gårdar och det vi äter är till stor del från gårdens egen produktion.

Den umbriska maten har en hel del likheter med maten i Toscana, men är lite mer rustik. Tryffel, svamp och baljväxter är basvaror liksom biff, fläsk, kalv, hare och vildsvin. Det mesta är lokalt producerat, ofta från egna marker och odlingar. Oliv- och



Underbara minnen från middagarna med Claudio Fabrizio på hans gård Malvarina utanför Assisi.



Tryffelmästaren Sole är en guldgruva som husse Matteo vårdar ömt.

vingårdarna är många och druvan sagrantino är för Umbrien vad sangiovese är för Toscana.

I SLUTET AV veckan har vår GPS fått fnatt. Italienarnas sätt att skylta har ett system vi inte lyckas knäcka, det är sällan man hittar rätt på första körningen. – Italien är fortfarande ett slags feodalsamhälle där man gör som man alltid har gjort, förklarar **Matteo** och hans hustru **Elisa** när vi äntligen hittar fram till deras gård **Ca'Solare** i tryffelbältet utanför staden **Citta di Castello**.

Under tiden vi checkar in berättar paret underhållande historier om **Berlusconi** och om Italiens självbild som världens medelpunkt. Allt hänger ihop, ändå gör det inte det. Båda har rest mycket och Matteo är med i ett EU-projekt om hur man ska påverka framtidens jordbruk.

Deras gård Ca'Solare ligger i bergen på gränsen mellan nordöstra Umbrien och Toscana. Matteo är andra generationens tryffeljägare och han och hustrun Elisa driver här ett slags agroturism med tryffelskola. Vi sitter på deras terrass i skym-

På morgonen ger vi oss i väg på tryffeljakt

ningen och utbyter tankar och erfarenheter. Glaset fylls med gårdens eget vin och vi bryter bröd som doppas i den egna olivoljan.

Tidigt morgonen därpå ger vi oss iväg på tryffeljakt tillsammans med Matteo och hans tryffelhund Sole.



Elisa har dukat upp med fruktspett, ostar och ett fat med nyplockad tryffel.



Tagliatelli med färsk tryffel, kan det bli bättre?

– Fukt och värme är bra för tryffel, får vi regn nu kan jag kanske räkna med en god skörd vit tryffel i vinter, säger Massimo medan han med eggande kommandon får Sole att nosa runt.

Soles blöta nos får vittring, frambenen börjar gräva och Matteo är snabbt där och räddar den pralinistora svarta tryffelklumpen.

Ovädersmolnen närmar sig medan Matteo visar hur man rensar och förvarar tryffeln.

Allt är vackert och storslaget – vi har redan bestämt oss för att det ska vara perfekt och då blir det så. ■

Bedårande vyer vart man än åker, här från gränslandet mellan Toscana och Umbrien.



ELISABETS 5 BÄSTA BUDGETTIPS

Ca'Solare, Citta di Castello. Fullt utrustade lägenheter med tillgång till såväl tvättmaskin som en prunkande italiensk köksträdgård.

Lägenhet för 3 till 4 personer, från 60 euro/dag inkl frukost, 350 euro/vecka. 4 timmars tryffelskola inkl lunch eller middag med dryck samt diplom, 50 euro för gårdens gäster, www.agroturismo-casolare.it

Azienda Agricola Vitivinicola Stefania Mezzetti i Vernazzano. Hemtrevliga lägenheter och några nya lyxöst inredda fristående villor samt ett poolområde. Lägenhet för 5 personer från 450 euro/vecka, www.lacasacolonica.com/

Enoteca Oberdan. I Todi serverar Elsa dagens rätt från 7:50 euro. Soft jazz-musik i högtalarna, bok- och vinfyllda hyllor från golv till tak. Via A Ciuffelli 22, Todi.

Lunch på Titignano. Frossa och njut av Michelin-guiden omnämnd femrättersmeny för endast 25 euro inklusive dryck och *avec*. Titignano di Orvieto, www.titignano.it

Enoteca Syrah. Vinbaren i staden Città di Castello serverar ett stort glas spumante för 5 euro, då ingår en liten läcker buffé – crostini, pizza, rörer, snacks, oliver med mera, www.syrahwinebar.it