

# MAD & venner

Nr. 81/2012 • 64,95 kr. • God mad i godt selskab

**VIND**  
Lækre nye  
kokebøger

## BRASILIEN PÅ KORTET

Solskinskøkken med  
Edelvita fra Era Ora

## TRØFLER, OST OG VILDSVIN

Madfestival i Norcia

VINTEST: BILLIG OG  
GOD BOURGOGNE?

## SKÅL I MOST

Fra Strynø til Michelin

## PÅ GLAS OG I KRUKKER

Lige til spisekammeret

FORSIDE  
Italiensk  
linsesalat  
med kylling



SPRØD, FARVESTRÅLENDE OG HELT DANSK

# KEND DIN KÅL

**PLUS** VI TESTER BOUILLON og kårer den bedste • MØD CHOKOLADE-ANNE med bloggen  
Guide til NATURENS RÅVARER med Anette Eckmann • Røget ost og mere KÅL I KRAKOW





*& På gourmet-safari i Norcia*



# På GOURMET- SAFARI *i Norcia*

Den sidste weekend i februar og den første af marts har gennem de sidste næsten 50 år trukket tusinder af gourmeter til en lille by i den mellemitalienske region Umbrien. Kodeordene er trøfler, charcuteri-varer og oste. Alt sammen lokale produkter af høj kvalitet. Her er der fokus på ganens glæder, og du vil med garanti ikke være i stand til at rejse herfra på tom mave.

Af Jesper Storgaard Jensen **Foto** Jesper Storgaard Jensen og Massimo Chiappini fra Servizio Turistico Valnerina





#### TRØFFELOMELET

... eller frittata, som italienerne ville kalde denne ret. Den består i al sin enkelhed af æg, olivenolie, salt, peber og trøffel. Det giver trøflerne den absolutte hovedrolle. Fedtet i æggeblommen og olivenolien frigiver den store smag i trøflerne - i det hele taget skal trøfler gerne ledsages af fedt af samme grund.

**VINFORSLAG** Denne lette frokostret kræver en let hvidvin, der dog gerne må have en frisk syre, som kan pifte æggesmagten op som fx *Maison Mallard-Gaulin Chardonnay, Santenay, Frankrig 2008, 179 kr., Holte Vinlager.*



**D**en hvide trøffel har en stærkere duft end den sorte, mens den sorte smag er mere intens i forhold til den hvides. Den mest berømte i Italien er givetvis den hvide trøffel fra Alba i den nordlige Piemonte-region, mens den sorte trøffel, som er typisk for Norcia-området, er mest værdsat i fx Frankrig, Spanien og Tyskland. Det vigtigste ved en trøffel er dog ikke farven, men derimod dens friskhed og grad af modenhed, fortæller Romeo Moscatelli, der er trøffeleksperter og formand for Italiens samlede trøffelproducenter.

Han står med en sort trøffel i hånden, og han ved tydeligvis, hvad han taler om, efter at have beskæftiget sig med trøfler i de sidste 35 år.

- Her er den, Norcias berømte sorte trøffel, tuber melanosporum, som den hedder på latin. Den er det ypperste, jorden producerer her i området, siger han stolt og viser en trøffel på størrelse med en barneknytnæve frem.

Her i det sydøstlige hjørne af Umbrien farves kenderne røde af en konstant kølig vinterblæst, der også nu i slutningen af februar kommer rullende ude fra Adriaterhavet og fortsætter hen over Sibillini-bjergene og ned i Valnerina-dalen. Umbrien er en region, der sædvanligvis går under den smigrende betegnelse Italiens grønne hjerte.

Landskabet er skiftende. Mange flade strækninger og som en smuk kontrast de mange snedækkede bjergtoppe, der som klædelige hvide pyramider synes at række ud efter himlen. Faktisk tæller Valnerina-området mere end 50 bjerge, der rager op over de 2.000 meter. Det, som øjet her kan nyde, indgår med andre ord i kategorien "storslåede landskaber".

#### EN GASTRONOMISK STORMAGT

Lige her - et sted mellem åbne sletter og sneklædte bjergtoppe - kan man finde den lille by Norcia, som synes at have lagt sig godt til rette i 600 meters højde.

Indbyggertallet er beskedent på blot 5.000 sjæle, og historisk set er byen kendt for, at Benedikt af Norcia her stiftede sin berømte Benediktiner-munkeorden, hvis motto var "ora et labora"; bed og arbejd. Sankt Benedikt har da også fået en hædersplads på Norcias centrale Piazza San Benedetto, hvor hans statue med en bastant attitude troner på pladsens midte.

Lad dig ikke narre af Norcias lilleput-størrelse, for når talen falder på gastronomi og raffineret smag, så er byen en hovedstad, en gigant ... ja, måske ligefrem en lille stormagt. Årsagen kan findes i få velsmagende kodeord: den sorte trøffel, en lang charcuteri-tradition og fremragende oste.

Hvert år siden 1963 er tusindvis af gourmeter, feinschmeckere og andet gastronomisk godfolk strømmet til dette vindblæste hjørne af Umbrien for at tage del i den årlige smagsfest, der officielt bærer det kringledede navn Mostra Mercato Nazionale del Tartufo Nero Pregiato, eller på godt dansk Norcias Trøffel festival.

På festivalen er der hundredvis af boder og stande med et utal af Umbriens kendte charcuteri-varer som fx den berømte IGP Norcia prosciutto, vildsvinesalami, den lokale mulo brancaleone-pølse, capocollo (en salami lavet af grisens nakkekød), afskårne grisehoveder, imponerende rækker af skinker, dinglende salamier af forskellig størrelse, hele gigantiske vildsvinehoveder, der er hængt op ved forretningernes indgange, som var de jagttrofæer, og meget andet. Hertil kommer masser af boder med stabelvis af ▶



## & På gourmet-safari i Norcia

► lokale oste, bl.a. den kendte pecorino di Norcia (en fåreost, der har været produceret siden 1200), og så naturligvis festens hovedperson: Norcias sorte trøffel.

Udbuddet er så stort og standene så tillokkende, at gourmet med iver efter at kaste sig ud i en lidenskabelig kulinarisk løsslupenhed formentlig vil opleve et øjeblik mental fortabelse, for hvor i alverden skal man dog begynde denne gourmet-safari? "Hovedpersonerne" - de små mørke knolde - ligger naturligvis overalt, men hvordan foregår søgningen efter trøfler egentlig nu om dage, og i hvilke områder omkring Norcia søger de lokale trifolai, trøffeljægerne?

- Tidligere brugte man ofte grise, men de er ret langsomme. I dag bruger vi faktisk kun hunde, forklarer Romeo Moscatelli og tilføjer:

- Det behøver ikke at være hunde af en bestemt race. Vi bruger også gadekryds. Det vigtigste er, at moderen havde en god næse for trøffeljagt. Havde hun det, begynder vi at opdræne hvalpene, fra de er blot en måned gamle. De skal naturligvis lære at identificere duften af trøfler, og de skal især lære at bringe trøflen tilbage til deres herre uden at bide i den. Det er vigtigt, fordi hunden ofte skal grave efter trøflerne. De kan være lige under jordoverfladen, men de kan også befinde sig i 40-50 cm dybde. Det ideelle terræn for trøffeljagt ligger i en højde på mellem 450 og 1.000 meter over havets overflade, i områder med åben skov. Åben, fordi trøflerne har behov for lys for at vokse.

### MYTER OG MYSTIK

Myterne og mystikken om verdens mest berømte rodfrugt findes i hobetal. Mystik, fordi denne "konge af underskoven" tidligere var et påskønnet objekt for middelalderlige hekse og åndemagere, der efter mærkets frembrud gik på jagt efter en rodknold, som havde en så tillokkende både duft og smag, at den forekom at være selvste djævlens værk.

Gennem de sidste to-tre århundreder har trøflen i stadig stigende grad været betragtet som en sjælden lækkerbisknen, og gennem århundreder har den været en udsøgt spise hos fx adelige og kongelige over hele Europa. Den italienske komponist Gioacchino Rossini (forfatter til bl.a. "Barberen fra Sevilla") var fx så betaget af trøflens blanding af duft og smag, at han kaldte den for "svampenes svar på Mozart". Og det er formentlig dette duft- og smagsmix, der gennem tiden har tilskrevet trøflen egenskaber af elskovsmiddel, selv om der ikke findes noget videnskabeligt belæg for denne påstand.

Trøfler er en glæde for sanserne, men også et hårdt slag for pengepungen. For trøflernes pris har naturligvis bidraget til at give den et ry som både elitær og luksuriøs, hvilket da også er helt i overensstemmelse med sandheden. Afhængig af efterspørgsel og af, hvordan trøffelhøsten er gået, ligger prisen på mellem 500-1.200 euro pr. kg. Går man nogle år tilbage, blev der sat verdensrekord på en trøffelauktion i Firenze: 330.000 dollars for en trøffel på halvandet kg!

Mindre kan naturligvis også gøre det, hvis man ønsker at gøre trøffelindkøb i Norcia. Romeo Moscatelli forklarer, at der i Italien findes syv forskellige typer trøfler, der kan betegnes som værdifulde. De to mest berømte er Norcias egen tuber melanosporum og Piemontes hvide trøffel, tuber magnatum pico, men også trøflen nero scorzone (på latin tuber uncinatum chatin) er god og smagsfuld.



### SPAGHETTI MED SORT TRØFFEL

Enklere og mere ærkeitaliensk bliver det ikke! Spaghettien koges al dente og serveres med en trøffelcreme af olivenolie, ansjos og frisk sort trøffel og intet andet. **VINFORSLAG**

Trøfler er en aromatisk, men også fintsmagende ingrediens, der let kan overdøves af en for muskuløs vin. En let rød Bourgogne eller en italiensk Barolo eller Barbaresco er gode bud som fx *Fontanafredda Nebbiolo, Barolo, Italien 2007, 199 kr., Kvickly.*







- Norcias fineste trøffel, tartufo nero pregiato, har en brunlig farve, når den vaskes, og skærer man den over, vil man se, at dens indmad er sort med hvide striber. Tager man derimod en mindre fin trøffel, tartufo nero scorzone, som dog stadig er ganske glimrende, vil den efter vask være helt sort, og dens indmad vil være brunlig. En tommelfingerregel er, at træflens kvalitet - og dermed også dens smag - afhænger af to faktorer: modenhed og friskhed. Hvis træflen er moden og frisk, og hvis den bliver tilberedt på den rigtige måde, kan man vente sig en stor smagsoplevelse, siger Moscatelli og slår ud med armene.

## DEN HELLIGE GRIS

Man skal ikke bevæge sig mange meter under smagsfesten i Norcia for at få en begrundet mistanke om, at Norcia har endnu et gastronomisk es oppe i ærmet. For antallet af pølsevarer, salamier, skinker, vildsvineprodukter og andre charcuteri-specialiteter, der lokker både øjne og næse, er ganske enkelt imponerende.

- Norcia-området alene tæller omkring 30 forskellige charcuteri-produkter, men hvis du tæller hele Umbrien med, kommer dette tal vel op på omkring 70. Det er en vigtig og stolt tradition i Umbrien, og hovedstaden for denne type forarbejdning er Norcia, fortæller Emiliano Ansuini, der er tredje generation i gastronomivirksomheden Fratelli Ansuini, som siden 1940 har været en lokal bannerfører i produktion af charcuteri-produkter.

Årsagen til, at indbyggerne i Norcia er sande kunstnere ud i forarbejdning af svin, skal findes helt tilbage i det 12. århundredes historiebøger. På Sant'Eutizio-klostret i den nærliggende landsby Preci kurerede munkene de syge. De foretog også komplicerede indgreb, bl.a. øjenoperationer, og for at øve sig eksperimenterede de på grise. Med tiden blev de så dygtige, at selv den engelske dronning Elisabeth I Tudor sendte bud efter munkene fra Norcia for at blive opereret for grå stær.

Munkene var generøse med deres viden og erfaring med partering og opskæring af grise, og gennem tiden bredte denne viden sig således til den lokale befolkning, og mange udviklede sig til sande eksperter. Det håndværk er gået i arv fra generation til generation, og den dag i dag betyder den italienske term "norcino" faktisk både "indbygger i byen Norcia" og "slagter".

Således er Norcia fortsat verdensberømt for en charcuteri-tradition, der nu har knap 800 år på bagen. Grisen er selvsagt en vaskeægte superstar i området, og topproduktet er den lokale skinke, prosciutto IGP di Norcia (IGP hedder BGB på dansk, Beskyttet geografisk

## På GOURMET-SAFARI i Norcia

betegnelse, red.), af hvilke der produceres ca. 800.000 stykker om året.

- IGP-betegnelsen opnås kun ved brugen af grise på

mindst otte og et halvt kilo. Desuden skal de virksomheder, der producerer denne skinke, ligge i mindst 500 meters højde. Her er mere luft, mere vind og mindre fugtig tågedis. Det bidrager alt sammen til at tørre skinken på den bedst tænkelige måde i de 14 måneder, den er til lagring. Det færdige resultat er en særdeles smagsfuld og let krydret skinke, siger Ansuini, mens han næsten smager på ordene.

En anden lækkerbissen er den lokale corallina - en salami lavet af kød fra grisens lår og nakkeparti. Men også de små salsicette fresche, korte stykker medisterpølse, er et lokalt hit og et absolut must, ▶



## & På gourmet-safari i Norcia

► Hvis man sætter sig til bordet i Norcia med kniv og gaffel i hånden.

Et andet pudsigt produkt, man støder på overalt i Norcia, er de såkaldte coglioni di mulo (på dansk muldyrsnosser!), der har fået dette folkloristiske navn på grund af, at deres form minder om muldyrstestikler. De er lavet af magert svinekød og har en flæskestrimmel i midten, og under Norcias smagsfest findes de overalt.

Og sådan kan man faktisk blive ved med at opremse produkter fra den lokale svine-tradition. Intet under, at norcinerne, under henvisning til byens berømte helgen, Sankt Benedikt, i spøg ofte siger: "Med vores charcuteri-tradition burde grisen gøres til helgen!"

### 18.000 INDBYGGERE OG 70.000 FÅR

Et fingerpeg om, hvilke andre lækkerier Norcia byder på, får man på landevejene i Valnerina-dalen. Her er det ikke sjældent, at der skal geares ned og stoppes helt op, når en hjord på flere hundrede får bestemmer sig for at krydse kørebanen fra en mark til en anden.

- Valnerina-dalen har omkring 18.000 indbyggere og ca. 70.000 får, siger Francesco Rossi grinende.

Han har gennem mange år produceret Valnerina-dalens mest kendte ost, il pecorino di Norcia, en fåreost med BOB-betegnelsen (Beskyttet oprindelsesbetegnelse, red.).

- Græsgangene her i dalen er af høj kvalitet, og de befinder sig i en højde på mellem 600 og 1.300 meter over havet. Det er medvirkende til at give mælken nogle helt særlige egenskaber. Herudover stammer mælken fra en type får, der er typiske for Appeninerbjergkæden. Det forklarer, hvorfor man kun finder il pecorino her i Norcia, siger Rossi.

En anden kendt lokal ostespecialitet hedder ricotta salata di Norcia, der produceres af fåremælk og valle efter ældgamle opskrifter. Denne ost stammer egentlig fra den sydlige region af Puglien, men gennem årene har fårehyrder fra syd taget turen nordpå til Umbrien med deres opskrifter under armen. Denne ost har en stærk og markant smag og kan evt. blødes op med en lokal skovhonning.

Norcia har med andre ord det hele: skinker, salamier, oste samt den knaldrøde safran - et andet lokalt produkt med BGB-betegnelsen - der stammer fra den nærliggende landsby Cascia, og den fremragende Sagrantino-rødvin fra middelalderbyen Montefalco, der ligger blot tre kvarters kørsel fra Norcia i vestlig retning. Alt dette kan hurtigt give øget puls hos enhver gourmand. Og så

naturligvis kongen i denne gastronomiske overflod, il tartufo nero, den sorte trøffel, som Romeo Moscatelli personligt foretrækker at tilberede således:

- Jeg skræller nogle flader af trøfflen og knuser dem med en mörter, på samme måde som når du laver pesto. Jeg bruger ca. 25-30 g trøffel pr. person. Så tilsætter jeg salt og ekstra jomfru-olivenolie i passende mængde og blander det hele sammen. En lang pastatype som fx spaghetti eller tagliatelle er perfekt. Enkelt, men ... buonissimo, siger Moscatelli med et overbevisende smil, mens han drejer en pegefingerrundt i sin kindhule som tegn på, at her er noget ud over det sædvanlige.

**Der er trøffel festival i Norcia fra 24.-26. februar og 2.-4. marts 2012. Læs mere på: [www.neronorcia.it/mostramercato/](http://www.neronorcia.it/mostramercato/) ■**



### CROSTINI ALLA NORCIA

Mange steder i Italien kan man få fegatino di pollo, en varm postej lavet på kyllingelever, der smøres på ristede skiver brød. I denne version fra Norcia smages postejten til med trøfler, der giver en fantastisk og let-sødlig aroma med noter af svampe og skovbund.

**VINFORSLAG** Vælg en krydret italiensk hvidvin, hvis krydderier kan klare kapers og ansjoser. Det må gerne være en vin på pinot grigio-druen, der ud over friskhed også ofte har et strejf af røg. *Zaglia Pinot Grigio, Friuli Latisana, Italien 2009, 50 kr., Carlo Merolli.*

