

**ITALIA  
EN MATSAFARI**

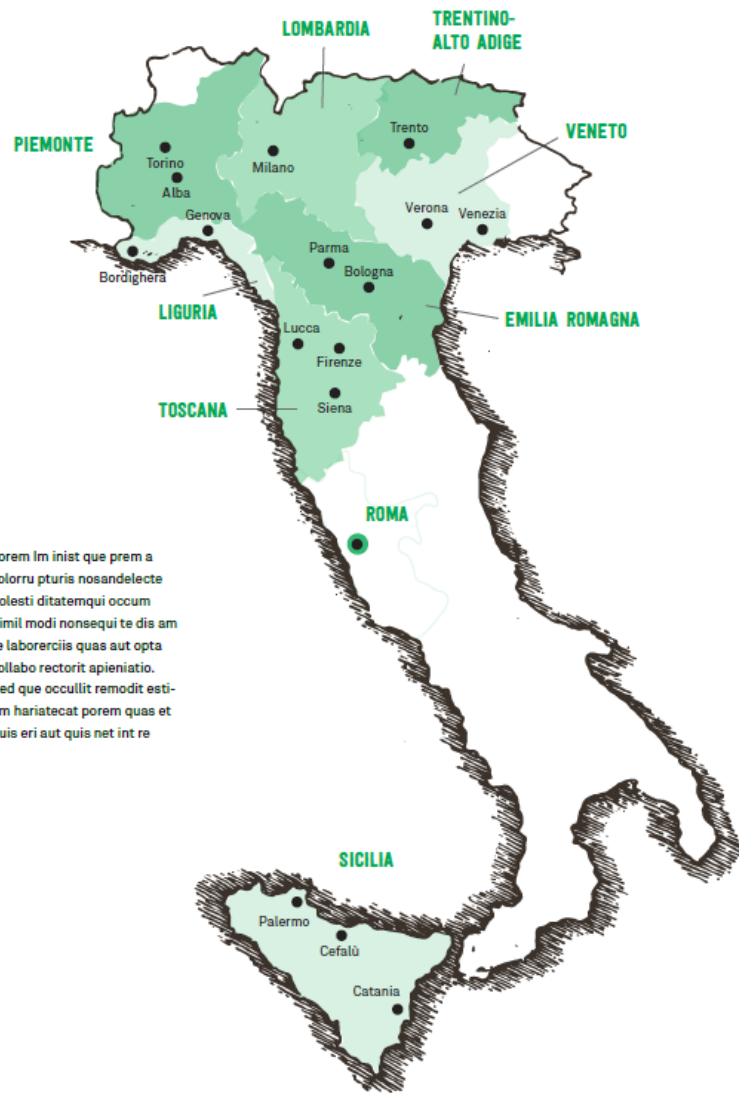


ITALIA  
EN MATSAFARI

LIGURIA  
PIEMONTE  
TRENTINO-ALTO ADIGE  
**Toscana**  
Lombardia  
**VENETO**  
Emilia Romagna  
Roma  
**SICILIA**

JON BERG

I samarbeid med Trattoria Popolare/Kristian Lambrechts  
Foto: Paul Paiewonsky og Gunhild Gursli



1  
 Lorem Im inist que prem a  
 volorru pturis nosandelecte  
 dolesti ditatemqui occum  
 nimil modi nonsequi te dis am  
 re laborerciiis quas aut opta  
 vollabo rectorit apieniatio.  
 Sed que occullit remodit esti-  
 um hariatecat porem quas et  
 quis eri aut quis net int re

Innhold  
 Italia. En Matsafari

**FORORD\_07**

**ROMA\_08**

Mercato Testaccio, Proloco Farnesina,  
 Nonna Betta, Eataly, Ripa Roma, Bar del  
 Fico, Romeo, Pizzarium Bonci,  
 Armando al Pantheon, Roscioli

**SICILIA\_38**

Catania, Ragusa, Modica, Pianogrillo  
 ved Chiaramonte Gulfi, Planeta i Menfi,  
 Castelvetro, Palermo, COS i Vittoria,  
 Cefalù

**TRENTINO-ALTO ADIGE\_76**

Ferrari i Trento, Alpe di Siusi, Val Gardena,  
 Elena Walch i Tramin

**PIEMONTE\_94**

Novara, Alba, Giovanni Rosso, Serralunga  
 d'Alba, Treiso, Piozzo, Torino

**LOMBARDIA\_130**

Milano, Cà del Vènt i Franciacorta,  
 Borgonato di Cortefranca, Salò, Como

**LIGURIA\_152**

Bergeggi, Albenga, Bordighera,  
 Badalucco, Genova, Lunae i Ortonovo,  
 Castelnuovo Magra

**VENETO\_178**

Venezia, Bisol i Valdobbiadene, Verona

**TOSCANA\_202**

Montalcino, Sant'Angelo in Colle,  
 Firenze, Siena, San Giovanni d'Asso,  
 Castell'In Villa, Villa a Sesta, Lari, Lucca

**EMILIA ROMAGNA\_234**

Bologna, Coloreto,  
 Roccabianca

**OSLO\_248**

Trattoria Popolare

**GRUNNOPPSKRIFTER\_260**

**REGISTER\_266**

**ADRESSELISTE\_270**





Santa Maria della Pace, Roma.

## ROMA

1 (UNO)

Mercato Testaccio - Proloco Farnesina - Nonna Betta - Eataly - Ripa Roma Bar del Fico  
- Romeo - Pizzarium Bonci - Armando al Pantheon - Roscioli

**I ROMA ER DE SPESIALISTER PÅ TRE SPAGETTIRETTER: AMATRICIANA, DEN STERKE, CARBONARA, DEN GULE OG KREMETE, OG CACIO E PEPE, DEN ENKLE, MEN VANSKE-LIGE. DESSUTEN ER DE GALE ETTER ARTISJOKKER NÅR DET ER SESONG FOR DET, OG DEN SESONGEN ER LANG FORDI ULIKE TYPER MODNER ULIKT.**

### Det romerske marked

Vårt besøk i Roma starter på det romerske markedet. Formiddagsmarkedet på Campo de' Fiori er helt utmerket, men for å få en mer autentisk kulinarisk Roma-følelse bør du dra til **TESTACCIO**-markedet, nær Trastevere. Her kjøper mange romere dagens grønnsaker, kjøtt og fisk. En rusletur i markedet skjerper appetitten, fargene gjenspeiler det årstiden har å by på. Når vi er der, i mars, har Sardinias artisjokker nettopp kommet.

Og her får man nydelig gatemat, fra boder som forvandler markedets råvarer til små lekre retter. Noen av byens beste kokker har åpnet boder her, så gjør deg klar for en ytterst smakfull lunsj, stående, med et glass øl eller vin til. **MORDI E VAI** regnes blant de ypperste, en såre enkel bod, men med sandwich som er til å gispe av. For eksempel den med kokt kvige, scottona, eller variantene med artisjokker og pecorino. Saftig tunfisk har de også, med tomat og chili. I neste bod får vi gnocchi, mens andre har fersk pasta som sin nisje – ravioli med mange slags fyll. En annen åpenbaring er **SUPPLIZIO**. Her får man klassikerne, friterstekt artisjokk, knasende sprø, porchetta, en omfangsrik svinerull, iblandet urter og

med sprø svor. Og ikke minst suppli, som er friterstekte risottorisboller med en osteoverraskelse i midten, derav navnet.

### Lazio-spesialisten

Noen tror at man ikke får god vin og skinke fra regionen Lazio, men de kan besøke den relativt nystartede restauranten **PROLOCO FARNESINA**, litt nord for Olympia-stadion. Dette stedet har ett siktemål: å servere det beste fra Lazio, det være seg pølse, skinke, kjøtt, grønnsaker, olje, fisk. Og vin.

«Vi blir bedre og bedre her i Lazio til å dyrke vår egenart, å skille oss ut. Vi lager mortadella med egne kryddere, vi lager vin med våre egne druesorter, vi har våre helt egne oster og skinker», lyder det begeistret fra en av cierne, Francesca Riganati. Begeistringen er velbegrunnet, vin og mat fra Lazio er superbra slik det serveres her. En intens gul carbonara med speket svinekjøtt, guanciale, blant annet. «Det jukses mye med carbonara, også i Roma. Noen har melk eller fløte is», sukker Francesca. Foran oss kommer nå kroketter med ris, kjøtt og ost, så kjøttboller av okschale, saftige og møre. Rødvinen,



Ripa Roma

## GNOCCHI MED TOMATSAUS OG

## REKER I PARMESANKURV

## GNOCCHI AL POMODORO FRESCO E

## MAZZANCOLLE SU CESTO DI PARMIGIANO

Den knasende sprø parmesankurven går godt til de myke potetballene.

Gnocchi med egg, se s. 261  
 12 kongereker eller 30 reker (rå eller kokte)  
 5 dl tomat saus, se s. 263  
 –  
**Marinade:**  
 2 dl extra virgin olivenolje  
 Salt og pepper etter smak  
 Saften av ½ sitron  
 2 ss finhakket bladpersille  
 –  
 40 g nyrevet parmesan

Sett ovnen på 200 °C.

Skjær rekene i biter. Halvparten legges i marinade i noen minutter, de skal brukes til pynt.

Varm opp tomat sausen og ha i resten av rekene. Bland denne sausen med gnocchien.

Lag parmesankurver ved å drysse parmesan i et tynt lag på et bakepapir, i den størrelsen du ønsker. Smelt det i ovnen på 200 grader, det tar noen få minutter. Legg hver av parmesankjeksene over i en form som danner en kurv, for eksempel en suppetallerken. Avkjøl.

Fyll tomat sausen med gnocchi i parmesankurvene. Legg resten av rekene på toppen og pynt med basilikumblader.