

I en annan del av

Italien



Text & Bild: sefyrin.se

Någon berättade för mig om hur italienarna själva ser till de regionala skillnaderna som finns i landet; i norr (den rika delen) njuter man av smör och bröst. I söder (den fattigare delen) får man hålla tillgodo med olivolja och bakdelen, hur det ligger till med detta får andra avgöra, men något kanske det kan ligga i dessa funderingar...

Tropea hittar man i regionen Kalabrien på Italiens sydvästra kust. Den lilla staden med sina sjutusen invånare förvandlas under sommarsäsongen till en liten badort där massturismen inte riktigt har kommit igång än. Staden har länge varit ett populärt semester mål för italienarna själva, men nu under senare år har även övriga européer hittat hit. De äldsta delarna av staden är byggda på en sjuttio meter hög sandstensklippa som ser ut att störta brant ner i havet. Hur husen på kliporna står kvar är en gåta med tanke på de jordbävningar som ibland skakar området, dessutom drabbades även Tropea hårt av flygbombningar under andra världskriget. I den gamla katedralen finns det två bomber kvar från kriget som aldrig exploderade! Att vandra runt i Tropea är lite av en paradox. Ena stunden får man en känsla av julaftonsfilmen där Lady & Lufsen äter spaghetti och frikadeller och andra stunden en känsla av slum och fattigdom. Tvätt hänger lojt på tork ovanför de trånga och smala stengränderna. På de blomsterprunkande balkongerna står kvinnor och pratar med varandra, någonstans skäller en hund och från en liten restaurang hörs musik från en sprucken radio. Vid ett litet torg sitter några äldre herrar och dricker espresso och löser världsproblem. Den rofyllda stämningen bryts av smattrande vespor och en tutande Fiat som ilsket tracklar sig fram mellan husfasaderna. Man får trycka upp sig mot husvägen och dra in tårna, någon större hänsyn till fotgängarna tas inte. Tropea känns fattigt och slitet och verkar vara i stort och akut behov av EU-pengar för att restaurera byggnaderna innan de totalt vitt-

rar sönder. Man ser det man vill se; vill man å ena sidan se en Lady & Lufsen kuliss så varsågod! Tar man bort det romantiska filtret och ser den nakna verkligheten är det rätt sorgligt. Det är lätt att tro att man vandrar runt bland hus och kyrkor från medeltiden, men lyfter man blicken en aning så är det inte ovanligt att byggåret står ovanför husporten – och då ser man att många byggnader är byggda en bra bit in på 1900-talet! Det är smutsigt och det stinker urin och andra kroppsvätskor både här och där från nattens krogbesökare. De nästan obefintliga papperskorgarna är för länge sedan mer än överfulla och runt dessa ligger högar med skräp som hundar och fåglar gjort sitt bästa för att sprida omkring. Klottet och andra ”visitkort” i stil med I Was here syns på varenda bänk och på de många utsiktsplatserna, inte ens de mellan husen insprängda kyrkorna har lämnats ifred! Det känns skönt att kunna fly från kaoset inne i Tropea med sina ständigt tutande bilar och smattrande och avgas-stinkande vespor till en kuliss av en annan dignitet; hotellet.

Rocca Nettuno

All Inclusivehotellet Rocca Nettuno är det största och finaste hotellet i området med sina fyra stjärnor. En hiss leder ner till badstranden vilket kan kännas som en lyx med tanke på att det är nästan tvåhundra vindlande trappsteg att gå... Nerför går väl an, men uppför trapporna i trettiograders värme - nej tack! Nedanför Rocca Nettuno är havet är precis lika klart





och blått som i turistbroschyren, hotellstranden är ren och prydlig och ordningen upprätthålls av hotellets badvakter. Hotellfrukosten har mycket att önska; aspirtamsmakande blaskig "juice" och hackad fruktsallad istället för färsk frukt. Lunchen kan man med fördel inta på strandserveringen där man serveras pizza direkt från stenugnen. Middagen är en kaotisk historia där alla

springer om varandra på "jakt" efter mat från den ganska undermåliga buffén. Personalen hinner inte med och man får vara beredd på att själv duka sitt bord. Servicen har ganska mycket att önska och understundom

visar personalen att den är besvärad av sina gäster, vilken kan upplevas som trist. Hotellets trädgård är som en park, grönskande och mycket välsmakande, häckar av doftande rosmarin kantar gångarna, det är rent och snyggt. På lördag morgon förvandlas hotellets parkering till en enorm marknad där man kan inhandla allt från rödlök i stora buntar till husgeråd och kläder.

Gastronomiska tveksamheter

Egentligen borde vi ha blivit lite misstänksamma innan vi bestämde oss för Kalabrien. Ett område



de som marknadsför sig med bland annat rödlökmarmelad som en kulinarisk delikatess och där rödlök i alla tänkbara former är någon sorts symbol för området, borde ha frambringat varningsklockor. Men så var det något annat; sol, bad och sköna stränder, och på det området blev vi inte besvikna. Men maten var så nära en katastrof som man bara kunde komma. Med högt ställda förväntningar på

det italienska köket landade vi i en verklighet av överkokt pasta, besynnerliga röror, omogna eller övermogna grönsaker, osmakliga kött- och fiskrätter och som gräddde på moset riktigt, riktigt dåligt vin. Fast det är

klart; man ska ju se saker och ting från den ljusa sidan; det blev inte ett hekto viktuppgång under denna resa!

Utsikt mot Stromboli

När man sakta strosar runt i Tropea och antingen förfasa sig över slitaget i staden eller sucka djupt över hög romantikfaktor hamnar man förr eller senare på Piazza

Kanone där gamla kanoner står riktade mot havet. Under kvällen är det fullt med folk som inväntar den helt magnifika solnedgången, kanske sittandes på en uteservering med ett glas vin eller en kall öl. Vid klart väder kan man se vulkanen Stromboli avteckna sig i horisonten. Stromboli är

kanske mest känd för filmen som Ingrid Bergman och Roberto Rossellini spelade in här våren 1949. Den lilla ön är cirka två kilometer i diameter och toppen på vulkanen är drygt niohundra meter över havet. Stromboli är känd för sina regelbundna, smått dramatiska utbrott som inträffar ungefär en gång i halvtimmen. Vill man besöka Stromboli och vandra omkring i de små gränderna på ön och kanske titta på huset där Ingrid Bergman en gång bodde, kan man följa med någon turbot ut till ön.

Limoncello

Trots att dagen knappt hunnit vakna är det full fart i den lilla fiskebutiken. Flinka fingrar skär raskt upp fiskfiléer efter kundens önskemål. I ett akvarium ligger nyfångade skalddjur. Ett stycke längre bort ligger en butik som säljer tvätt- och rengöringsmedel och bredvid en järnhandel där allehanda verktyg står uppställda efter väggen. Små specialbutiker istället för supermarkets. Jag går in i en liten livsmedelsaffär och frågar efter en flaska limoncello - citronlikör. En äldre man i vit rock skakar på huvudet och säger något på italienska och pekar tvärs över gatan där frukt- och grönsakshandlaren fresstar med stor gula citroner utanför sin butik. Ögonblicket senare försvinner mannen in bakom ett draperi och kommer tillbaka med en brun glasflaska med genomskinligt innehåll. För ett par euro säljer han sin egentillverkade sprit. Limoncello görs fortfarande i hemmen där solmogna citroner får dra i stark sprit och en sockerlag. Jag tackar men avböjer erbjudandet och går ut igen, naturligtvis håller mannen upp dörren för mig. Än så länge lever gamla traditioner kvar; att hålla upp dörren för en kvinna eller



Spökstad

Motta Filicastro har på bara några årtionden drastiskt krympt från att ha varit en livlig stad med trettio tusen invånare till trehundra bofasta idag. Tomma fönster gapar tomt mot besökaren och stämningen känns som en sekvens ur Steven Kings Pestens tid...

att stanna bilen när hon går över gatan. Jag kan inte säga att jag tyckte det var otrevligt!

Blandade utsikter

Att det är en fattig trakt vi befinner oss i blir ännu mer klart när vi tar oss upp till byarna i bergen. Ett nästan kusligt exempel är byn Motta Filicastro som inte för så länge sedan var en levande stad med över trettio tusen invånare. Arbetslöshet och hopp om ett bättre liv i norra Italien har avfolkat många byar i området. I byn Motta Filicastro bor det numera knappt trehundra invånare och medelåldern är hög... Tomma fönster gapar mot oss när vi vandrar genom byn. En hund slår följe med oss och viftar vänligt på svansen. Någonstans hörs hammarslag, byns snickare håller som bäst på att snickra ihop ett bord. IKEA känns avlägset. Vid en utsiktsplats kan man se ut över Aspromontebergen och Rosarnoslätten. Efter att gjort ett besök i byns gamla kyrka går vi tillbaka ner till torget. Vid byns kafé sitter några bybor och tittar lite nyfiket på oss. Jag frågar en ung flicka på engelska var det kan finnas en toalett. Hon skakar på huvudet och verkar inte förstå ett ord... För två euro köper vi en cola och begrundar att vi faktiskt är i en ganska avlägsen del av Europa. Lite mollstämda över den dystra stämningen i Motta Filicastro åker vi vidare och stannar någon timme senare till vid en liten pastafabrik. Här är andan mer positiv; med hjälp av EU-bidrag har man kunnat starta en liten familjedriven pastafabrik där man tillverkar den lokala pastasorten fileja och även andra pastasorter. Med stolthet guidas vi runt i anläggningen. På bruten men fullt förstå-

lig engelska får vi veta att företaget pernopasta ökar sin omsättning och är ett bevis på "levande landsbygd". I den lilla butiken köper vi med oss några påsar pasta och ett par burkar god pastasås innan vi far vidare till byn Limbadi, där vi besöker Maricas olivodling med olivpresseri. Vi visas runt bland oliv- och valnötsträd och får veta att det tar närmare trettiofem år innan man kan börja skörda oliver från ett träd. Odlingen omfattar över fem tusen träd. – Räkna dem om du inte tror mig, säger grundarens sonson, och skrattar. Vi bestämmer oss för att vi tror honom och går tillbaka in i presseriet. Vi får veta det mesta om olivoljor och att olivoljorna kan smaksättas med chili, bergamott och även med

vanilj! Vi får provsmaka olika oljor på en nygjord bruschetta tillsammans med ett glas gott vin från en närbe-

lägen vingård som tillhör några nunnor. Dagen närmar sig sitt slut och den sammetslena skymningen gör skuggorna längre och längre. På slingriga och smala vägar kör vi sakta ner mot kusten och Tropea igen. Vi stannar till efter vägen och ser solen försvinner sakta ner i havet som en jättelik glödande boll.

Res dit

Charterpaket eller flygstol till Kalabrien har bland annat Fritidsresor. Även reguljärt med bland annat Ryanair. Närmaste flygplats är Lamezia Terme 60 km från Tropea. Flygstol i juli cirka 3 000 - 4 000 kr/pers. Billigare med lågprisbolag.



VYKORT FRÅN KALABRIEN



Varför inte prova på att göra en egen Limoncello - citronlikör. Italienarna använder 60-80 procentig sprit men man kan använda vanlig vodka. Efter ungefär en månad är likören klar att användas, i ensamt majestät kyld som en aperitif eller som en drinkingrediens .

Limoncello

4-6 fina citroner (gärna ekologiska)

En helflaska stark sprit

2 hg strösocker

3-4 dl vatten

Tvätta citronerna noga och skala dem med en potatisskalare. Se till att det vita inte kommer med. Lägg skalerna i en glasburk och häll över spriten. Skruva på locket och ställ svalt och mörkt i cirka en vecka.

Gör en sockerlag: Koka upp vatten och sockret så att sockret löser sig. Låt svalna innan lagen slås över skalerna.

Ställ mörkt och svalt igen. Vänd och skaka burken en gång om dagen så att allt blandas. Sila efter två veckor och justera eventuellt smaken med mer sprit eller om så önskas mer sockerlag.

