



Månadsträff den 8 april 2025.

Temat för dagen var Italien och dess mat- och vinkultur. Koncentration låg på regionerna Piemonte och Toscana, båda belägna i nordvästra delen av landet.

Det var våra medlemmar och vänner Harald och Evy Martinsen som delade med sig av sina erfarenheter och djupa kunskap om allt från mat och dryck till geografi, ekonomi och folkliv. En djupgående kunskap som de förvärvat under otaliga resor och besök på "Europas stövel".

Upplägget var att Harald, förtjänstfullt sekonderad av Evy, i två olika avsnitt visade bildspel och berättade om främst mat- och vinkultur i de båda regionerna men även om lokalt folkliv. Först fick vi lära känna Piemonte och sedan Toscana.

Utanför området mat och dryck minns jag särskilt berättelsen om tågkonduktören i Florens som tjänade sig en mindre förmögenhet på sina två engelska ord "no Change" när han under en taxistreck sålde tågbiljetter som kostade tre Euro till turister som oftast betalade med en sedel av valören fem Euro.

Evy och Harald hade också själva komponerat matsedeln och förberett maten som var typiska produkter och smårätter från de båda regionerna.



Efter presentationen av de båda regionerna var det dags för att börja äta. Här kommer menyn från början till slut med lite mer eller mindre sakkunniga kommentarer av artikelförfattaren:

Crostini med Kronärtskockskräm och Rödlöksmarmelad som topping.
Speciellt den rödlöksmarmeladen hörde jag många uppskattande omdömen om.

Efter detta följde Caprese. (Mozzarellaost med tomater, olivolja och färsk Basilika.)



Sen var det dags för den största begivenheten. Denna bestod av en charkuteritallrik kompletterad med ost.



Bresaola – lufttorkat nötkött

Prosciutto – lufttorkad skinka från trakterna kring Parma.

Salami Milano

Ost Parmesan och Pecorino. Parmesan är gjord på komjolk och Pecorino är en fårost.

Till allt detta serverades pesto och bröd.

Slutligen blev det kaffe med italienska mandelkex, Bicotti. Godsaken har sitt ursprung in Toscana, närmare bestämt staden Prato.



Vin är en självklar del av en italiensk måltid. Värdepåret hade valt ut två röda viner åt oss. Villa Antinori Rosso från Toscana och Borgogno Barbera d'Alba Superiore som härstammar från Piemonte.

En omröstning företogs för att utröna vilket av dessa båda viner deltagarna föredrog. Vinnare blev Borgogno Barbera D'Alba med mitt gamla favoritvin Villa Antinori som god tvåa.



Av logistiska orsaker var deltagarantalet begränsat till sextio. Exakt det antalet medlemmar hade infunnit sig till dagens träff. Alla verkade nöjda med vad som serverades och den presentation som föregick avnjutandet av all den goda maten. Många positiva kommentarer packade med superlativ hördes från publiken.

Det är en imponerande insats som Evy och Harald har gjort. All mat var tillagad och förberedd av Evy hemma i sitt eget kök. Bara att hitta alla genuina produkter som behövts är ett grannlagt arbete.



Här ser vi Harald och Evy som hemma hos sig provsmakar mat och vin under förberedelsearbetet för festen.

Vi vill framföra vårt stora tack för en bra och gedigen insats. Stort tack även till alla andra som bidragit till att denna vi kunnat genomföra detta minnesvärda evenemang.

Foto: Tommy Grahm

Text: Kjell Klasson