



Det bliver ikke mere autentisk end det at spise morgenmad hos Lin Chu, ejer af Villa Il Casala nogle kilometer fra Colle val d'Elsa.



Tid til Toscana

Indehaveren af det vejlensiske rejsebureau Local Living, Inge Gustafsson, er til italiensk middelalder. Og efter at have tilbragt nogle få dage sammen med hende i Toscana forstår man hendes passion



AF FLEMMING LARSEN
(TEKST OG FOTO)
flla@vejleamtsfolkeblad.dk

Toscana:

Det er ikke fair at ankomme til et toscansk landsted klokken 02.00 om natten.

Til gengæld får jeg belønningen næste morgen. Fra vinduet i mit værelse i Villa Il Casala nogle kilometer fra Colle val d'Elsa er der en smuk udsigt over dalen.

Jeg bliver vækket af lyden af små klokker, der klemmer, hver gang fårene på marken bevæger sig og indfinder mig kort efter til et dejligt morgenbord, for selv om det kun er fem timer siden, vores nydelige, ældre værtinde Lin Chu, sagde godnat til os,

skramler hun allerede i køkkenet. Vi bliver budt på toscansk morgenbord, italiensk yoghurt og dertil pølse, skinke og ost på ristet, hjemmebagt brød.

Snart er fårenes klokker afløst af klirrende kaffekopper og latter.

Porten til Toscana

Dagen før er landede vi i Pisa, porten til Toscana.

Og ja, tårnet er skævt, det vælter ikke. Her kan man sagtens få en dag eller to til at gå. I herretøjsforretningerne skal man bare nævne, at man er dansker, så begynder de straks at snakke om Klaus Berggreen og Henrik Larsen, som begge havde deres storhedstid i den lokale fodboldklub.

Men vi kørte som nævnt til Colle val d'Elsa i en lejet carriole.

Efter morgenmaden vælger vi at søge eventyret.

I et adstadigt tempo, for ifølge Inge Gustafsson, indehaver af Local Living i Vejle,

skal man have tid til Toscana.

I den nærliggende by Monteriggioni tager vi det første bid af det toscanske.

Varmedisen flimrer over de terrakotta-farvede huse i den lille middelalderby, der er indrammet af høje mure, og da vi går gennem en af portene, hører vi, at duerne knurrer dovent fra hustagene, mens et par gamle mænd på byens torv nysgerrigt betragter os.

Vi slår os ned ved et af bordene og nyder en café latte - og er lige ved at blive fristet, for ved bordet ved siden af os sættes forskellige italienske skinker og oste til livs med stor appetit.

Vi får så sultne derfra, men får så rigeligt sulten stillet lidt senere.

Rundt om køkkenbordet hos ægteparret Elena Barucci og Pier Ugo Partini, der driver Villa Il Poderino, bydes vi på små, italienske specialiteter og egne vine.

Familien har deres egen produktion af vin og olie.

Datteren er advokat i byen, men kommer og hjælper til i højsæsonen.

Hyggen breder sig hurtigt omkring bordet. Stedet er et eksempel på et mindre agriturismo (De italienske regioner har forskellige definitioner af agriturismo - fra kravene til bed & breakfast over udlejning af værelser til regler

for, hvor stor en procentdel af råvarerne, der er produceret på stedet, red.), drevet af en familie med masser af passion.

Antallet af værelser her er som på mange toscanske landsteder få. Men udsigten over bjergene, duftene og stilheden gør, at jeg bare må tilbage til dette sted. Mæt af italienske specialiteter og oplevelser tager trætheden over, efter at have nydt et glas vin

med Lin og Inge tilbage på landstedet i Villa Il Casala.

Oplevelser til fods

Dagen efter er jeg frisk igen og beslutter sammen med Inge at begynde dagen med at opleve den italienske middel-

alder til fods. Det er en god idé at hyre en lokal guide til en gåtur på en time eller to.

Fra Villa Il Casala går vi via skoven til den nærliggende by Pietralata, mens vi hører om vildsvin, harer og fasaner - og ser spor efter de pind-



Hos ægteparret Elena Barucci og Pier Ugo Partini, der driver Villa Il Poderino, blev ejeren af Local Living i Vejle, Inge Inge Gustafsson, og avisen rejseredaktør budt på italienske specialiteter med egne vine til.

::: REJSELIV



svin, vi så midt på vejen, da vi ankom til landstedet.

Det toscanske køkken er præget af råvarer, der knytter sig til sæsonen og til området. Der jages vildsvin, harer og fasaner - og det sætter sit præg på spisekortet.

Fra november til januar er det trøffelsæson. Særligt opdrættede hunde finder trøfellerne. Den sorte modnes før den hvide. Det er en dyr spise, men til gengæld også noget helt andet end de små stumper, vi normalt får herhjemme - på dåse.

Vores guide, Ben Bath, lægger vejen forbi et af de mange landsteder, der er til salg herfor formodentlig 250.000 euro.

Lidt længere fremme ser vi, hvordan vores landsted kan komme til at se ud. Istandsæt

af familien Burchianti, der har stået for salget af nogle af landstederne.

Det eneste familien ikke har valgt at sælge er kirken, fordi de mener ikke, at man kan leje en kirke ud til turisterne.

Efter et par dage med total ro søger vi atter oplevelser i San Gimignano, der smager af både storby og middelalderby.

Byen har ca. 7.100 indbyggere og ligger i 324 meters højde. I det 10. århundrede fik byen navnet San Gimignano, opkaldt efter en biskop fra Modena, der havde forsvaret byen mod Attilas besættelse. I middelalderen voksede byen sig stor og rig, bl.a. på grund af sin placering på pilgrimsvejen Via Francigena,

der gik fra Canterbury til Rom.

San Gimignano er omgivet af velbevarede bymure, og er især kendt for sine middelalderstårne. I middelalderen kappedes byens velhavende familier om at bygge de højeste og flotteste tårne, og i byens storhedstid skal der have været i alt 72 tårne. Kun 13 af disse bevaret; men alligevel tegner de en imponerende profil af byen, der kan ses langt omkring. Domkirken fra 1148 er kendt for sine mange fresker, bl.a. meget livagtige dommedagsscener af Taddeo di Bartolo.

San Gimignano blev i 1990 optaget på UNESCOs verdensarvsliste på grund af dens velbevarede og enestående middelalderarkitektur.

De unge promenerer på byens torv iført de mest elegante klæder. Der snakkes og konverseres og man samles i flokke på byens smukke pladser. Omgivet af den harmoni, der skabes af bygningsværker fra middelalderen, der står velbevarede overalt.

Rige italienske familier

Toscana er dog ikke kun rig på bygningsværker.

Italiens rige undergrund af varme kilder betød, at den italienske overklasse allerede i renæssancen opdagede Toscana. Her kunne man søge tilbage i fortiden og i prægtige palæer nyde naturen og kildernes helbredende virkning.

Et eksempel er Grotta Giusti. Her tilbydes stort set alt, hvad kroppen kan begære af behandlinger, og når først smedejernslågen har lukket sig bag én, lader man verden ude, og dagens største problem er faktisk, om man skal starte med en gang chokolade- eller vandmassage.

Besøget i spstedets enorme drypstenshule, der blev opdaget for 150 år siden, er en oplevelse ud over det sædvanlige. Dampen i grotten skulle efter sigende have en rensende virkning på kroppen, og i dag nyder man dampen fra de varme kilder, der løber gennem grotten, iført enorme munkekutter henslængt i drypstensomgivelser på behagelige dækstole.

Slut besøget her med en tur i den store udendørs spapool med thermalvand, boblebad, kølende vandfald og udsigten til bjergene...

::: WEEKEND



Uanset hvor man ser hen, er der smukt i Toscana. Italiens behagelige temperatur er samtidig med til at gøre landet til et dejligt sted at opholde sig.

Tip til Toscana på egen hånd

- ❑ Tag med på en heldagstur på den typiske italienske Vespa for 150 euro pr. person. Turen går igennem hyggelige byer, smukt landskab og der serveres picnic undervejs. Se mere på www.fioccorossoviaggi.it.
- ❑ Få en kok til at lave typisk toscansk mad på jeres ferielandsted. Gå fra poolen til et veldækket bord i vante omgivelser. Bestilles hos www.localliving.dk.
- ❑ Toscanas mindste restaurant i Toscana ligger i San Miniato (halvvejs mellem Pisa og Firenze) og er til to gæster. Se mere på www.peperino.net.
- ❑ San Miniato er også slow food by, stedet hvor man skal smage hvid trøffel i november. Se mere på www.cittadisanminiato.it.
- ❑ Se hvordan man laver pasta. I Lari - en lille landsby i bakkerne omkring Pisa - er et familiedrevet Pastificio. Se mere på www.famigliamartelli.it.



På hvert andet gadehjørne i San Gimignano finder man små specialbutikker med italienske specialiteter.

Local Living

- ❑ Local Living har eksisteret i syv år, og har siden 2009 været ejet af vejleteren Inge Gustafsson.
- ❑ Rejsebureauet er specialiseret i rejser til det autentiske Toscana og Umbrien, og har i dag over 600 håndplukkede ferieboliger i sit katalog.
- ❑ Local Living tilbyder kokkeskole, vandreture, vinsmagninger, leje af cykler, egen kok og mange andre oplevelser.
- ❑ Yderligere oplysninger www.localliving.dk.