

intervjun

Krögarparet Carina & Peter Nordin:

”HÄR I MARCHE ÄR VI PARET NORDINI”

Efter 30 år i Stockholms krogvärld sålde Carina och Peter Nordin allt och flyttade till Italien där de hittat sitt drömhus. På en kulle i Marche öppnar de nu ett litet hotell med mat att längta till.

AV MILENA BERGQUIST FOTO PETER CARLSSON



CARINAS KAKA

Carina Nordin är berömd för sina efterrätter. Här en ljuvlig polentakaka med apelsinblomssirap.



**CARINA & PETER
NORDIN**

FAMILJ: Döttrarna Johanna, 25 år, tvillingarna Mathilda och Josefina, 20 år, och golden retrievern Smiley, 12 år.

BOR: Casa San Ruffino, Montegiorgio, i provinsen Fermo i Marche, Italien.

JUST NU: Driver ett litet hotell med restaurang.

LÄS MER PÅ: www.peternordinxsite.com/casasanruffino-1

CARINA & PETER NORDIN letade i nästan tio år efter sitt drömställe. Vid första titten föll de direkt.

intervjun

KÖKET LIGGER EN TRAPPA UPP som brukligt är i denna magiskt vackra del av vår värld. På bottenvåningen där det en gång bodde boskap har Carina och Peter Nordin fyra gästrum. Det blir mycket spring upp och ner, mellan spisen och matbordet ute i trädgården. Carina och Peter håller på att förbereda och laga en typisk Marchemiddag bestående av antipasti, primo piatto, secondo och dolce: små crostini toppade med egenodlade grönsaker och cannelliniönor, en "polpo" – en skaldjursrisotto där bläckfisk spelar huvudrollen – en kycklingsallad och slutligen en kaka gjord på polenta och olivolja. Det märks tydligt att detta krögarpar har arbetat länge tillsammans för i köket pågår ett slags dans. De småpratrar, Peter sköljer bläckfisk, Carina bränner av skinnnet på paprikor, springer ut i trädgården och hämtar örter och en gigantisk squash, Peter rullar kycklingfiléer och rör i risottogrytan.

– En risotto är inget man slänger ihop hur som helst, den måste få ta tid och få en exakt krämighet. Riskornen får inte koka sönder och bli som en gröt, inte heller får de flyta omkring alltför al dente i en sås. Jag har gått på den världsberömda krogen Enoteca Pinchiorris stenhårda risottoskola i Florens, berättar Peter.

Radion spelar italiensk pop och ljuvliga dofter av kycklingbuljong och vitlök sprider sig ut över kullarna. Märkligt nog känns det som om de alltid bott här, paret Nordini, som grannarna kallar dem.

– När vi sa Nordin fattade de ingenting och frågade bara "va?". Så det fick bli Nordini, säger Peter och skrattar.

Utsikten från huset tar andan ur en. Svalorna flyger över kullarna, skällor klingar när grannens fårscock är på väg in i skogen och i en av de omgivande fyra byarna ringer kyrkklockorna. Vi är i Montegiorgio i Marche i mellersta Italien, två och en halv timme

från Rom, där Peter och Carina nu har slagit ner sina bopålar.

– Vi letade efter ett hus i över tio år, i Toscana, i Umbrien och här i Marche. När vi kom hit, det var i september förrförra året, och såg huset visste vi båda två direkt: här var det. Jag ville bara jubla högt, men måste ju hålla igen för mäklaren, berättar Carina.

Att köpa hus i Italien gör man inte i en handvändning, men efter till synes oceaner av byråkrati blev huset deras och de flyttade in i februari för drygt ett år sedan.

– Vid den tiden sålde de apelsiner längs väggkanten och vi kunde inte låta bli att stanna till och köpa en låda med 10 kilo för 30 kronor. Försäljaren stirrade på vår knöckfulla bil med hund och allt och undrade var vi skulle göra av lådan. Jag satt med den i knäet, berättar Carina.

Av dessa gjorde hon marmelad, likaså av aprikoserna från trädgården. Här finns 20 olivträd och i höst ska oliverna skördas och pressas till olja i en by intill. Dessutom har de börjat odla tomater och lite grönsaker och mer ska det bli.

– Det är otroligt roligt att skörda och ta hand om allt. Jag har gjort vår egen passata efter alla konstens regler, tomater som passeras och kokas insvepta i linnedukar, berättar Peter som också designat etiketter till flaskor och burkar.

Det är i slutet av sommaren som varit ovanligt het och torr. Vinet håller på att mogna alldeles för tidigt och skördarna kommer att bli ovanligt små, men med stor kvalitet. Men att skördarna blir små är inget vi ser på Casa Ruffino, för där klänger vinet fullt av svartlila klasar i träden. De tidigare ägarna hade renoverat det gamla 1800-talshuset och drev ett litet bed and breakfast.

– Allt var så perfekt förberett för oss och för våra tankar på att öppna ett litet "boutique hotel". Vi kommer att bygga ett större kök



CARINA NJUTER av att kunna och hinna odla sina egna grönsaker och örter. Här en vitblommande oregano.



TA TILL VARA. På gården görs egen tomatås, lemonad, limoncello och sylt av alla slag. De små svarta vindruvorna växer i trädgården. Peter har designat egna etiketter till burkar och flaskor.

på bottenplanet och kanske bygga till huset för att få ytterligare två rum. Vi planerar att ha en liten restaurang, öppen några dagar i veckan, berättar Peter.

Kontrasten mot parets tidigare liv är slående. Peter köpte den anrika Stockholmskrogen Prinsen då han var 25 år. Den första han anställde var kocken, konditorn och kallskänkan Carina. Kärlek uppstod och så började deras smått osannolika och framgångsrika resa i Stockholms krogvärld. Prinsen moderniserades och nivån på maten höjdes rejält och krogen fortsatte att vara en kulturell mötesplats för matintresserade, skådisar, författare och poeter. Så öppnade Le Zink och serverade charkbrickor, grillad salciccia med lena italienska bönor och inte minst Carinas fluffiga marängtårta "to die for". Så köpte de Il Tempo på Söder och med åren var de uppe i 14 krogar. Under samma tid fick de tre barn och det är svårt att förstå hur de fick ihop tillvaron med höga kvalitetskrav på allt.

– Till slut blev det bara för mycket. Peter cyklade omkring från krog till krog och löste problem. Jag stod om närterna och lagade glass till vår glassbar, 600 liter i veckan. Till slut höll jag på att gå in i väggen och vi insåg vi att så här kunde vi inte fortsätta, säger Carina.

Så sålde de hela krogkoncernen, flyttade till Marche efter en matturné över bland annat USA där två av de tre döttrarna nu studerar.

– Vi hade ju länge längtat efter att ha något eget ställe här nere, att inte behöva säga hej då när semestern tog slut, säger Peter och suckar.

Han pratar mycket om längtan och att det också är längtan som deras matlagning handlar om, om smakminnen från barndom och resor. Det är också längtans mat som nästa kokbok kommer att handla om, där Peter och Carina kommer att dela med sig av recept, samlad kunskap och minnen.

– Min mamma Maj lagade husmanskost som kroppkakor och kåldomar. Alltför teknisk matlagning är jag inte något för. Min devis är: Mat ska vara enkel, men inte för enkel. Min favorit, stjärnkocken **Robuchon** sa att det gäller att följa med råvarans grundsmak.

Marche är den optimala platsen för alla som vurmar för kvalitet och småskalighet. Varje by och varje trakt har sina specialiteter och det vimlar av tillverkare som alla brinner för sitt hantverk. Bara några minuter bort görs en ricotta till fredagsmarknaden i Montegiorgio. I närheten finns också pastatillverkaren Mancini som till och med årgångsmärker sin pasta, som görs på en uråldrig lokal vetesort. Här finns det svenska paret Edward som äger några hektar mark där de odlar druvor som Sangiovese och Montepulciano och där Peter och Carina köper nästan allt sitt vin. Som tryffelhundar söker de igenom by efter by, stad efter stad, på jakt efter genuina produkter, nya smaker och nya möten med människor lika matnördiga som de.

– Bara kort efter vi flyttat in blev vi indragna i ett socialt nätverk. "Alla" verkade veta vilka vi var och började bjuda oss till än det ena, än det andra. Det är jätteroligt, säger Carina.

Mörkret faller fort över kullarna och snart glittrar ljusen i grannbyarna och på himlavalvet blinkar stjärnorna. Tystnaden är total förutom några grodor som sjunger under buskarna. Och middagen avslutas med Carinas polentakaka. På ovensidan har hon gjort små små hål där hon håller i apelsinblomssaft. Till det serveras rostade pistaschnötter och tjock yoghurt.

Vad är egentligen mat att längta efter? Svaret förefaller enkelt: precis sådan som den vi nyss ätit. Det handlar om kedjan från jord till bord, där huvudingredienserna är kärlek. Ingenting annat. ●

"Vi ville slippa säga hej då när semestern var slut"

CASA SAN RUFFINO är omgivet av dalar och kullar. På de närliggande topparna ligger små byar med anor från medeltiden eller längre tillbaka, alla med marknader. Området är ett paradiset för matnördar.

CARINAS OCH PETERS BÄSTA TIPS I TRAKTEN:

- **Osteria dell'Arco** i Magliano di Tenna. Lokalt enkelt klassiskt kök när det är som bäst. Traktens bästa viner! www.osteriaarco.it
- **En liten svenskägd vingård** där Carina och Peter köper det mesta av sitt vin: www.cantinavolverino.it
- **Den som vill ha** en världsberömd klassisk stråhatt beger sig till den lilla staden Montappone och Sorbatti på Via Giacomo Leopardi.
- **Den lilla staden Magliano** är känd för tillverkningen av rottingmöbler, www.parigiani.com
- **La Bottega dei Vasai** är keramiker i sjunde generationen. Vacker, klassisk lokal keramik på en bakgata i Montottone. Via Circonvallazione 6. Ring Emanuele om det är stängt, på telefon: 0039-38 86 96 66.



”Vill du göra en riktigt bra risotto ska du aldrig lämna spisen”

Risotto con polpo

För att lyckas med risotto krävs övning, så testa och utveckla din risottonerv! Risotto med fisk och skaldjur brukar man inte ha ost i, många italienare menar att osten dödar havssmaken och jag kan hålla med till viss del. Buljongen ska vara len och fyllig. Du kan tillsätta några blåmusslor när du kokar en fiskfond, det ger en ytterligare mustighet. Men inte för kraftig, den kommer att reduceras i processen. Viktigt: Låt buljongen sjuda under hela processen, använd en träslev och rör hela tiden. När du gör risotto ska du aldrig lämna spisen.

4 stora portioner eller 6 mindre

1 lök, fint hackad

1 1/2 dl olivolja

350 g fint risottoris, vialone nano eller carnaroli

2 röda solmogna tomater, skällade, skalade, urtagna och tärnade

1/2 röd paprika, rostad, skalad och fint tärnad

1 röd chili, rostad, skalad, urtagen och fint tärnad (helt utan frön)

2 dl vitt vin

2 liter fiskbuljong, egenkokt

500 g bläckfisk (helst färsk, fryst fungerar också), rensad, urtagen och fint tärnad eller grovt malen

60 g rumstempererat smör

Nymalen peppar och salt

2 msk hackad persilja

Några blad mynta till garnering

1. Stek löken på medelvärme i en vid tjockbottnad gryta i olivoljan tills den får en glasig yta, 5–7 minuter. Löken ska bli mjuk men inte få färg. Ta grytan från plattan och låt svalna.

2. Tillsätt ris och tomater (spara några tärningar till garneringen), paprikan och chilin och blanda väl med en träslev. Låt riset och de andra ingredienserna suga upp oljan.

3. Sätt tillbaka grytan på spisen. Höj värmen och tillsätt vinet. Låt vinet koka bort och rör hela tiden. Slå på litet av den kokande buljongen. Slå på så pass att det enbart täcker riset. Låt all vätska reducera bort så att buljongen absorberats helt. Nu ska du ha hög värme på spisen och röra i kastrullen hela tiden. Upprepa processen 4–5 ggr. När det gått cirka 11 minuter tillsätter du bläckfisken. Du har ca 15 minuter på dig. De sista minuterna går till att avsluta hanteringen, så beräkna totalt 17–18 minuter.

4. Om riset fortfarande är hårt, tillsätt mer buljong och låt koka samman. Riset skall vara al dente, men inte med rå kärna. Ta bort kastrullen från värmen. Tillsätt smöret. Rör kraftigt. Nu ska du bygga upp krämigheten i rätten. Det är viktigt med mellanrummet mellan riskornen. De ska ligga tätt, men med

en krämig struktur. Smaka av med salt och peppar.

5. Precis före servering, tillsätt litet buljong, rör om och lägg upp på tallrikar. Garnera med tomat-tärningar, olivolja, persilja och myntablad.

Kycklingsallad

Denna sallad kan serveras både som en liten elegant förrätt och som huvudrätt.

4 portioner

1 liter kycklingbuljong (helst hemkokt)

2 lagerblad

5 strimlade basilikablad

5 pepparkorn

1 tsk salt

1 morot, skalad och delad i små tärningar

1 lök, skalad och delad i små tärningar

1 stjälk selleri, delad i små tärningar

3 kycklingbröst av bästa kvalitet

6 stora, tjocka, köttiga, solmogna, rumsvarma tomater, skällade och skinnade

Nymalen svartpeppar+ flingsalt

6 msk olivolja

6 krispiga kalla blad av romansallad

Worcestershiresås

3 ägg, kokta och fint hackade

2 msk kapris

5 blad färsk basilika, fint strimlade

Några blad mynta

MAJONNÄSDRESSING:

80 g äggula (cirka 4 äggulor, beroende på hur stora de är)

2 1/2 msk färskpressad citron

1/2 msk vinäger

1 tsk soja

1 krm Worcestershiresås

1 msk Colman's senapspulver

1 msk grovkornig senap à l'ancienne

(tex från Maille)

1 msk dijonsenap

1/2 dl olivolja

1/2 dl matolja

1 tsk salt

1. **Majonnäsdressing:** Lägg äggulorna i en djup bunke med övriga ingredienser, utom oliv- och matoljan samt salt. Tillsätt oljan i en fin stråle och vispa för hand. Konsistensen ska vara krämig som en tjockare dressing. Smaka av med salt.

2. Koka upp kycklingbuljongen. Lägg i alla kryddor, morot, lök och selleri och låt sjuda försiktigt i 10 minuter. Sänk ner kycklingbrösten sjud försiktigt i cirka 15 minuter. Ta bort från värmen och låt kycklingen dra i buljongen i minst 30 minuter. Ta upp kycklingen ur fonden, skär den i tunna skivor. Spar buljongen och frys den till annat tillfälle.

3. Skär tjocka skivor av tomaterna och lägg dem

vackert i en cirkel. Salta och peppra och droppa litet olivolja över tomaterna. Strimla salladen fint och lägg en hög i mitten av tomaterna. Toppa med den skivade kycklingen. Droppa några droppar Worcestershiresås, salta och peppra och skeda över rejält med majonnäsdressing. Toppa med hackade ägg, kapris, basilika och mynta.

Polentakaka

150 g gul polenta + lite till formen

300 g råsocker

250 g smör

50 g olivolja

5 ägg

1 1/2 tsk äkta vaniljpulver

300 g mandelmjöl

1 1/2 tsk bakpulver

Rivet skal av 3 apelsiner, zest

1 1/2 tsk apelsinblomsvatten, finns

i välsorterade affärer

APELSINSIRAP:

500 g färskpressad apelsinjuice

0,6 dl apelsinblomsvatten

7 kardemummafrön

250 g brunt socker

TILL SERVERING:

3 dl yoghurt

Apelsinsirap och rostade pistaschnötter

1. Sätt ugnen på 160 grader.

2. **Apelsinsirap:** Koka alla ingredienser på medelvärme så att vätskan blir sirapslik. Sila och ställ sirapen åt sidan.

3. Fodra en form, 24 cm i diameter, detta gör att kakan behåller en vacker struktur och är lätt att få loss när den är klar: Smör formen och täck ytan med smörpapper, både kanterna och botten. Sist, smör papperet och täck formen med ett tunt lager polenta. Ställ formen åt sidan.

4. Vispa socker och smör luftigt i 6 minuter på hög hastighet med vingverktyget om du har en sådan maskin. Tillsätt olivolja i en tunn stråle. Tillsätt äggen, ett i taget. Vispa in dem ordentligt.

5. I en separat bunke blandas vaniljpulver, mandelmjöl, polenta, bakpulver och zest. Detta ska sedan vändas in i smör- och äggsmeten med en slickepott.

5. Blanda i apelsinblomsvattnet och baka kakan i cirka 50 minuter mitt i ugnen. Prova kakan med en trästicka, den ska vara torr när du drar ut den. Vänd upp kakan på ett galler men låt formen ligga kvar, kakan ska svalna något. Plocka många håll i kakan, hela vägen igenom. Droppa i sirap, så att kakan blir fyllig och fuktig, 2–3 dl. Låt kakan svalna, men servera den ljummen eller rumstempererad, med en rejäl klick röd yoghurt. Toppa med en matsked sirap och några krossade pistaschnötter.



GÅRDEN håller nu på att anpassas för hotellverksamheten.



CARINA OCH PETER handlar alltid på de lokala marknaderna.



PASSERADE tomat, vindruvsmarmelad, sylt... Lyckliga blivande gäster!



EN TORR SOMMAR sätter spår i hagarna. Vinskoriden var också tidig.



RISOTTO på bläckfisk efter konstens alla regler.



LUNCHSALLAD med buljongkokt kyckling, ägg och krämig dressing.



RISOTTOET
hoppas bli en riktig
pålämnelse.