

<http://runerake.blogspot.com/2010/12/vercelli-tre-maltid-kunst-og.html>

tirsdag 28. desember 2010

### Vercelli - Tre måltid, kunst og risottokurs



Fredag 17.12.2010 - Malpensa - Du er heldig som skal til syden, husket jeg en som proklamerte på torsdag. - Er du sikker på at du ikke skal ha ekstra forsikring? sa de hos Hertz etter en ekstremt turbulent landing der den store Airbusen oppførte seg mer som en stupdykkende Twin Otter før landing på Sandane flyplass tidlig på 80-tallet. - Har bilen vinterdekk? spurte jeg. - It has "all year tyres" Sir, sa Herz. En rask inspeksjon av dekkene avslørte det en nordmann kaller sommerdekk. Etter å ha børstet snøen av bilen og startet en dieselmotor som åpenbart ikke likte minusgrader var det definitivt klart at dette var genuine italienske sommerdekk. Det var mange besøkende fra Marokko denne dagen og det gjorde ikke utfarten fra parkeringsplassen noe enklere. "Spinner på første og spinner på annen" sang Øystein Sunde og det samme gjorde de besøkende marokkanerne. En sto helt i ro og spant i flere minutter før den utpinte motoren tok pause. Mange nordmenn tror at Piemonte er "Syden" selv i desember. Det kan jeg avkrefte. Her er det ofte like kaldt som i Norge og høyere luftfuktighet gjør at det av og til føles enda surere enn i Oslo.



Vel ute på den "tørre" motorveien går turen mot byen og kommunen Vercelli. Grunnlagt ca. 600 før Kristus og dermed en av de eldste byene i Nord Italia. Moderate 45000 innbyggere gjør det enkelt å manøvrere rundt

i sentrum uten å miste kontrollen. Det spesielle med Vercelli kommer frem når du klikker på flybildet og oppdager at utenfor bygrensen befinner det seg bare rismarker. Dette er senteret for risdyrking i Italia og ca. 1300 bønder dyrker 72000 hektar plantet med ris, med en gjennomsnittlig avkastning på 6800 kilo/hektar. Piemonte står for halvparten av risproduksjonen i Italia og Vercelli for 60 % av det som produseres i Piemonte. 2/3 av all dyrket ris i Italia eksporteres, tilsvarende 5 % av all ris som omsettes worldwide, og EU tar unna ca. 65 % av Italias produksjon mens resten fordeles over hele verden. Kjører man gjennom området på våren er hele landskapet speilblankt for så å bli grønt og endelig gult i september.



Risotto er ett av de endelige produktene og finnes på menyen i alle av Vercellis mange trattoriaer. Hotel Cinzia har finslippt konseptet og laget sin egen "Risotteria" i den gamle matsalen på hotellet som ble bygd i 1962. Dette er definitivt ikke et sted du oppsøker på grunn av lukseriøse rom. Enkel standard, mer som et motell, men fordelen er kort gangavstand fra restauranten uten behov for taxier som uansett ikke finnes. Normalt finner man mange flotte hoteller med "søppelrestauranter", her har du et slitt etablissement med en topprestaurant. Brødrene Christian og Manuel satset seriøst fra og med 2007 og ble uvanlig raskt belønnet med en stjerne av Michelin i november 2009. Like interessant er det å lese kritikken i 2010 utgaven av "Gambero Rosso". Sedate 77 poeng (54 for kjøkkenet - 15 for vinlisten - 7 for service og et poeng i bonus) signaliserer definitivt ikke topp kvalitet og man kan lese mellom linjene at anmelderen muligens ikke finner kjøkkenet nok "italiensk" eller kanskje han ikke fikk nok "kaffe" som det kalles på lokalspråket. Jeg er ikke avhengig av guider, men for mange er dette det eneste hjelpemiddelet som finnes i kampen for å finne et bra spisested. Det irriterer meg at "Gambero Rosso" er så trege til å registrere endringer i kvalitet i den italienske restaurantverdenen. Her er faktisk Michelin mye bedre! Et annet godt eksempel på dette er restauranten Pinocchio beliggende i Borgomanero, nær Malpensa, som står med 87 poeng i GR sin 2010 utgave. Jeg besøkte den på søndagen og de serverte helt ordinær mat, noe som Michelin tydeligvis har fanget opp og stjernen de har hatt siden 1974 er borte i siste utgaven av den "røde bibelen".



Veggpylden på hotellet viser med all tydelighet hva som er kjøkkenets hovedingrediens. Siden dyrkingen av ris rundt Vercelli startet i ca. 1475 har man valgt å dele risen inn i fire kategorier basert på riskornenes størrelse: comune, semifino, fino og superfino. Koketiden varierer fra 12-13 min for comune til 16-18 min for superfino. Superfino er mest brukt til risotto, med Arborio (type) mest brukt utenfor Italia. På hotellet som ellers i omegnen bruker de Carnaroli, først dyrket på 1950-tallet. Andre populære typer er Baldo og Vialone Nano.



Den italienske avisen La Stampa plasserer brødrene på "flanken" til Alain Ducasse . . .



Christian og Manuel Costardi fikk utnevnelsen "Årets nykomling 2010" av den anerkjente guiden "la Guida de L'Espresso".



Lyst og trivelig lokale med en \* eleganse.





**Battuta di fassone, acciuga, tuma d'la pietra, gola croccante e tartufo bianco.** Perfekt ristet brød, rått kjøtt av beste kvalitet (fassone), svakt varmet ost, ansjos og noen skiver hvit trøffel var en smakfull start.



**Passatina di fagioli cannellini, baccala mantecato.** En meget tykk og glatt suppe laget på cannellini bønner med en delikat hvit krem laget av klippfisk. Nydelig balanse i retten. Når man nærmer seg Veneto blir det ofte forvirring siden både tørrfisk og klippfisk kalles for baccalà. Bra match til et glass NV Thienot Brut.



Skal man finne kun en vin som matcher "all" mat så er det enten champagne eller "oransjevin". Jeg mener endelig at jeg har funnet hemmeligheten ved Selosse. Bortsett fra vintage utgaven så er Selosse "drikk ung" for meg. Både Substance og Contraste bør åpnes med en gang de kommer i hus og før de legges i kjelleren. Kan jeg velge står jeg over Substance som viser for mye flaskevariasjon og går heller for Contraste. Italia ser ut til å få store deler av denne champagnen, kun laget i 2500 flasker pr. år, siden italienerne alt i en tidlig fase var gode kunder hos Selosse. Denne utgaven av **Contraste** gogget 03.10.2007 åpnet med en meget delikat nese preget av gule blomster, røk, knust stein og hint av trøfler. Luftig og elegant i munnen, selv om det er konsentrert frukt i mengder. Skummende delikat mousse. Spicy stram fersken og steinaktig mineralitet. Blir mer aromatisk når temperaturen kommer over 10 grader og lufting på flaske gjør bare godt. Drikk nå. (93+)



**La nostra idea di pesce crudo** er deres "sushi" variant.

Her er ferske stykker med havabbor og den berømte fete reken fra Sicilia lagt på tynne skiver av appelsin og blomkål med timian og nøtter dandert forsiktig over. Hint av lakris kunne merkes. Spesielt appesinskiven lokket

ut det beste i den fruktrike Contrasten. En "høydare"!



**King Crab, brunoise di verdure e riduzione di crostacei.**  
Kongekrabbe mikset med kuber av grønnsaker samt en sterkt redusert saus laget på skalldyr. Her er man som nordmann bortskjemt når det gjelder kongekrabbe og kjøttet virket noe "tamt". Sausen var smaksrik og verdig selv Hellstrøm.







**Astice, animella, mandorle e salsa al marsala.**

Kalvebrissel med en saus laget på kalvekraft og en dash marsala. Hummeren på toppen var absolutt bra, men jeg skjønner ikke helt kombinasjonen. Perfekt brissel, men sausen fjerner mye av hummersmaken og da er jo denne fine råvaren bortkastet etter min mening.



**Patata, uovo e tartufo bianco.** Det italienske kjøkken på sitt beste. Perfekt antall ingredienser - tre. Silkemyk potetkrem, eggeplomme og hvite trøfler. Mikset lett sammen er dette aromatisk perfeksjonisme. Intet forsterker trøffelaromaene som en svakt varm potetkrem mikset med en oransje eggeplomme. Bra match også mot champagnen.



**Carnaroli pomodoro e basilico.** Signaturretten! Dette var hovedpoenget med besøket. Den perfekte risotto. Noe for Nylund:) En tomatpure mikses inn de siste minuttene før risottoen er klar og danderes med dråper av pesto, "hjertet" av tomaten og pyntes med et "seil" laget av tørket tomat. Risen har "al dente" tygg, noe hardere enn vanlig på norske restauranter. Utrolig ren smak av sødmefull tomat. Jeg måtte bare anmode om det var mulig å komme inn på kjøkkenet neste kveld for et kurs. "No problemo" var svaret og bilder fra kurset følger nederst.



**Cappellacci ricotta e erbe fini, ristretto di cappone.** De kan sin pasta! Navnet på denne pastaen kommer fra formen på en spesiell stråhatt brukt på landsbygda og stammer fra Ferrara. Giovan Battista Rossetti nevner pastaen i hans kokebok fra 1584. Smelter i munnen og viser fin smak av ricotta smaksatt med urter. Sublim nedkokt kraft på kastrert hane har trengt inn i pastaen og gjort den enda mer saftig. Kan ikke gjøres bedre!!



**Pernice marinata in olio extra vergine, salsa barbera, aromatizzato patate ratte.** Perlehøne og nedkokt barberavin. Ofte for tørr og det samme skjedde her. Grei rett, men ikke noe mer.



**Panna cotta morbida e Saba.** Kunsten er å få den flytende, men likevel svakt fast i fisken. Litt juks å servere den i glass:) Perfekt ren smak av melk/fløte smaksatt med nedkokt druemost på toppen. Langt fra den norske varianten som ofte krever motorsag . . .



Risaia d'inverno. Betyr noe slikt som "Rismark om vinteren". "Jord" over en sjokolademousse med frossen youghurt og kastanjepure på toppen. Oppskriften på "Jord" for seks personer:

- 100 g smør
- 100 g sukker
- 80 g sjokolade 65%
- 60 g eggeplomme
- 250 g rismel
- 200 g karamellisert ris

Miks smør og sukker. Ha i eggeplommer og visp forsiktig i ett minutt. Hell i smeltet sjokolade og bland meget forsiktig i ett minutt. Tilsett deretter rismelet. Ha miksen i ovnen på 180° C i ca 15 minutter. Kjøøl ned og finkutt til "Jord" før den karamelliserte risen settes til. En luftig dessert med mye karamelliserte smaker og sjokolade som balanseres med den frosne youghurten. For meg blir kastanjepureen på toppen "overkill", men uansett meget bra!



**Caffè del tempo.** En kakebunn som fuktes ved å slå varm kaffe i tallerkenen slik at den trekker ca 1 cm opp i kakebunnen. Hjemmelaget vaniljeis på toppen. En dessert som hadde slått

til i Norge. Klassisk og godt. Meget bra!



Mange restauranter i Italia bommer på kaffen. Ikke her.  
Perfekt doppio ristretto.



Lørdag 18.12 bød på en "rask" ti minutters spasertur til sentrum av Vercelli. Min variant av Birken. Igjen et bilde som viser at ryktet om "syden" er sterkt overdrevet. Nå var nok dette en kaldere 18. enn vanlig, siden normaltemperaturen for 18.12 de siste fire årene har ligget mellom -2°C og 5°C. Hele januar ligger stort sett mellom -1°C og 6°C før februar trår til med 0°C til 9°C. Først i mai er temperaturen i nærheten av "syden" og de siste fire årene har vist min/max fra 14°C til 25°C. Kristiansand er vel ikke så mye dårligere?



Med en lunch + middag foran seg blir frokosten nedprioritert.



Besøkende i Vercelli kan bevege seg til denne piazzaen og navigere seg ut i alle smågatene som starter her.



Torget bød på juleretten "Zampone". Nice:) Igjen en rett som har sitt utspring i en beleiring da folket i Modena i 1510 måtte preservere det som var mulig og stufte griseføtter med andre mindreverdige deler fra grisen. Først rundt 1800 ble retten populær igjen og gjerne sammen med linser. I dag spiser italienere flest den varianten som alt er kokt, kjøpt vakumpakket, og bare trenger 20 minutter i kokende vann. Den rå utgaven er mer smaksrik, trenger vanning over natten, deretter 4 timers trekking i en panne. En typisk rett i Piemonte i den kalde delen av året.



Handlegaten.



Prøv Pasticceria Follis i Corso Liberta. På topp siden 1904.



Litt info om Pasticceria Follis [HER](#)

Lunch 18.12.2010 var halve "Creazione". Fem retter fritt valgt av Christian & Manuel til 70 euro. I frykt for å ikke bli mett spurte jeg pent om å få servert en ekstra risotto siden denne retten tross alt var litt av hensikten med besøket. En ekstra risotto er ikke å anbefale for de under 100 kilo.

<i>Bressan</i>	
Ego Venezia Giulia rosso 2000	€ 50,00
Ego Venezia Giulia rosso 2001	€ 40,00
<small>Ribolla nera, Cabernet franc</small>	
Pignol Cru 1998	€ 75,00
Pignol Cru 1999	€ 66,00
<small>Pignolo (100%)</small>	
Pinot Nero 2003	€ 35,00
<small>Pinot nero (100%)</small>	
Ribolla Nera schloppetino 2004	€ 30,00
<small>Ribolla nera (100%)</small>	
N°3 Vintage 2001	€ 35,00
<small>Cabernet sauvignon, Ribolla nera, Pinot nero</small>	



Et pent utvalg fra produsenten Bressan. Jeg ble oppmerksom på denne produsenten etter et besøk hos Joseph Di Blasi på Jacobs Bar & Kjøkken i Bergen tidligere i år. Da var det 2006 Bressan Verduzzo Friulano som ble smakt. Bra vin, men sære saker.



Valget denne gangen ble en mer "normal" rødvin siden menyen hintet i den retning. Bressan holder til i Farra d'Isonzo (Gorizia), Friuli som ligger helt nordøst i Italia. Familien har studert slektshistorien nøye og den første Bressan som betalte "vinskatt" til de lokale lordene var Giacomo Bressan fødd i 1726. Historien kan deretter, for spesielt historieinteresserte, følges uvanlig detaljert på hjemmesiden frem til dagens eiere som er paret Fulvio L. Bressan og Jelena Misina. Pignol er den mest "eksklusive" druen. Vinmarken er på 1,05 hektar, sydvendt med rekkene orientert nordvest-syd, steinrik grunn med mye jern, plantet i 1991, 4630 vinstokker pr. hektar og ligger i landsbyen Mariano del Friuli. Naturlig gjødsling og ingen vanning. Avkastningen ligger normalt på 4200 kg/hektar. Druene håndplukkes, stilkene fjernes, forsiktig pressing, førstegangs maserasjon på skinnen i ca. 30 dager ved 24°C under temperaturkontroll, deretter andregangs fermentasjon i nye 40 dager. Spontangjæring og totalt forbud mot industrigjær. Ingen sulfur tilsettes mosten og kun små mengder ved flasking. Ingen filtering. Etter ståltanken følger lagring på 2000 liter store eiketønner i minimum tre år. Flaskes sent på våren og lagres deretter 15 måneder på flaske. En produsent jeg virkelig har lyst til å besøke. **1998 Bressan Pignol** har en meget elegant, kjølig og ren nese der mørke stramme kirsebær og pepper dominerer. Blindt kunne jeg lett gått for sveitsiske cornalin som har det samme luftige pepperpreget, men pignol har mer karakter. Saftig og stram frukt med markert pepper som viser seg allerede etter fem sekunder i munnen. Flott syre og meget lang med finstøvete markerte modne tanniner. Med lufting blir vinen mer mineralsk med et distinkt saltpreg. Enda mer luft og vinen tar på mer vekt, tanniner som i en like gammel Barolo, mineralsk mot knust stein.



**Imponerende vin! Drikk nå - 2020. (93)**

Jeg tok med en kort filmsnutt av den meget dyktige sommelieren Elisa fødd 1987. Før Stomperud begynner med "gammel gris" vil jeg bare si at maken til presisjon, sikkerhet og elegante bevegelser har jeg sjelden sett i et restaurantlokale. Heldigvis går de samme kommentarene igjen i italienske anmeldelser av restauranten. Dette hadde vært en verdig erstatting når Sverre nå slutter på Cru, hakket penere også.



En perfekt **Carne Cruda** med revet selleri og en saus laget på egg og fløte. Det var denne magien med tre ingredienser da. Vakkert og elementene spiller perfekt sammen!



Her insisterte de på at dette var fra øvre delen av hodet til en kalv. Hunkjønn ble poengtert uten jeg følte det mer betryggende. Vannbad ved kroppstemperatur i 30 timer. Noe for ekte Vossinger? Jeg har vel aldri smakt bedre kjøtt. Nesten vinøs lengde og intensitet kombinert med den sterkt nedkokte sjen basert på kalvekraft. Hannibal Lecter ville muligens også her ha gått for en chianti, men pignol fungerte meget bra. Nå vil nok denne type sju ha fungert med de fleste tradisjonelle viner. Merk tilbehøret under. Glasert frukt. Ikke for søtt. Må oppleves!





**Foie gras cotto a vapore in crosta di pistacchi accompagnato da mela e salsa al passito.** Her kom den klassiske \*-føden. En skive "al dente" eple i bunnen med en saus basert på nedkokt søt passito. Et stykke "flytende" pannestekt foie gras rullet i pistasjenøtter. Perfekt!



**Risotto Carnaroli ai bocconcini di coniglio e foie gras d'anatra con salsa ai formaggi piemontesi.** En risotto for tømmerhoggere eller de som burde hatt dette yrket. Her er det brukt en rikere kjøttkraft, saftige biter av kanin, litt smeltet ost på toppen samt en dash foie gras. Balanserte smaker med bevisst bruk av mye pepper. Pignolens pepperpreg smeltet sammen med pepperen i retten og ga en ekstra dimensjon til risottoen.



**La quaglia incontra il Carnaroli vercellese.** Vaktel i en noe bløtere risotto der kun en mikroskopisk kjerne føltes "al dente". Raguen er saftig mens låret er noe tørt. Ikke min risotto dette.



**Guancia di vitello Macelleria Cazzamali in cottura lenta sottovuoto a 65 ° C accompagnata dal suo ristretto e da un morbido di patata.** Vi beveger oss utenfor hodet på kalven og angriper kjakene. I år har det blitt oksekjaker, hestekjaker og sauekjaker. Nå kalvekjaker som har vært et døgn i ovnen før en omgang under grillen. Det karamelliserte fettlaget på toppen minner om foie gras i tekturen. Sausen er kraft fra kjakene konsentrert til "ristretto". En luftig potetpure ved siden av. Her utdeles prisen for årets stykke kjøtt 2010!



Bildet taler vel for seg selv.



To stykker oppvarmet "**La Tuma dia Pietra**". Luserna steinen følger osten og varmes opp i stekeovnen på 200 grader før den kjøles ned i 15 minutter. Den varme steinen gir osten en kremaktig konsistens. Greit, men fort glemt. Italia har bedre oster enn denne.



LASFOGLIATELLA

Litt morsomt å finne en video på nettet som beskriver i detalj fremgangsmåten for å lage denne retten. Klikk [HER](#)



2005 Forteto della Luja Pian dei Sogni Brachetto er en svakt søtladet rose & jordbær miks med for lite syre. Litt for mye syltetøy dette. Drikk nå. (78)



Kaffegodt.

En ny rask tur til sentrum og en modernistisk kunstutstilling i et av Vercelis mest klassiske bygg.





Det er enklere å forstå mat & vin enn kunst. I denne blindkorridoren gikk jeg på et kunstverk, eller hadde noen knust urinalen? Kunst skal få deg til å tenke; kunst skal provosere; kunst er ei løgn som gjer at vi kan innsjå sanninga; kunst må være noe som påvirker en, eller gir en stor opplevelse; kunst skal fremstille "det skjønne"; kunst skal si noe om samtiden; kunst trenger ikke å si noe som helst; kunst skal formidle følelser; kunst er å utrykke; kunst kan defineres som et fantasifullt og nyskapende, estetisk kulturuttrykk for indre eller ytre opplevelser; kunst har som mål å gjøre publikum lykkelige i den perioden verket sanses; kunst har som mål å finne erkjennelse om hva det er å være menneske. Leter du, vil du finne et uendelig antall definisjoner på hva som er kunst . . . . Var dette biter av skallet til en økonom i PricewaterhouseCoopers som hadde møtt veggen? I prinsippet kunne man lagt hva som helst på gulvet og mange kritikere hadde brukt ordet "genialt". I motsetning til modernistisk kunst kan man ikke legge hva som helst på en tallerken.



Utenfor kunstutstillingen ligger et "spisested" med denne plakaten. Hva kunne salige Andy Warhol ha gjort med denne plakaten? Svaret er enkelt. Han hadde kopiert den og skuffet inn millioner av \$. Warhols sitater er ofte treffende - *Business art is the step that comes after Art. I started as a commercial artist, and I want to finish as a business artist. - I do the same thing everyday. I go to work and paint. I try to turn out as many pictures as I can. - Making money is art and working is art and good business is the best art. - Why do*

*people think artists are special? It's just another job.*

Uansett fikk bitene i korridoren hjernen til å arbeide og det er muligens også et svar på spørsmålet: Hva er kunst?



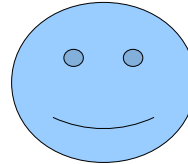
“What’s great about this country is that America started the tradition where the richest consumers buy essentially the same things as the poorest. You can be watching TV and see Coca-Cola and you can know that the President drinks Coke, Liz Taylor drinks Coke, and just think, you can drink Coke too. A Coke is a Coke and no amount of money can get you a better Coke than the one the bum on the corner is drinking. All the Cokes are the same and all the Cokes are good. Liz Taylor knows it, the President knows it, the bum knows it, and you know it.” Andy Warhol

Back to business . . . Middag 18.12.2010 presis 2000 og menyen var "Territorio".





Patata e uovo. En ekstra rett like perfekt som beskrevet tidligere.



Siden Bressan sto på kartet valgte jeg denne gangen hans Ego 2000. Reklamen for denne vinen er noe "svulstig": *Ego... for those who enjoy the wine and not the label...The hidden, and most real soul of a terroir is in the wine made by the native (autochtone) grapes, the ones that are possible to grow just in that region. This wine is the mute witness of a secular tradition; silent guardian of old rituals where the truth is in the eyes of whom is watching; humble custodian of a millenaries culture, a culture that teaches us that it is "where you come from that makes a difference". From all this, EGO (ME in the old Latin) is born. It is the result of more than ten generations of Bressan wine masters, zealous custodians of the past that are keeping alive thru this wine.* Ja, ja . . . Laget på schioppettino og cabernet. Vinmarken er på 3 hektar, sydvendt med rekkene orientert nordvest-syd, kalkrik grunn med mye jern, plantet i 1976, 82, 83, 89 og 05, 4630 vinstokker pr. hektar og ligger i landsbyen Mariano del Friuli. Naturlig gjødsling og ingen vanning. Avkastningen ligger normalt på 4200 kg/hektar. Druene håndplukkes når de nesten er overmodne og på grensen til "vendange tardive", stilkene fjernes, forsiktig pressing, førstegangs maserasjon på skinet i ca. 30 dager ved maksimum 25°C under temperaturkontroll, deretter andregangs fermentasjon i 225 liters barrique. Spontangjæring og totalt forbud mot industrigjær. Ingen sufur



tilsettes mosten og kun små mengder ved flasking. Ingen filtering. Etter blanding i ståltank følger lagring på 20000 liter store eikefat i minimum tre år. Flaskes sent på våren og lagres deretter 15 måneder på flaske. **2000 Bressan Ego** trenger luft for å våkne. Deretter en svakt søtladen floral nese mot fiol og tørket mørk frukt. Bløt i munnen, meget spicy, svak svak mineralitet mot stein, mengder av tørket frukt, noe varm og alkohol merkes, hint av pepper og barnåler. Bra lengde, men mangler tilstrekkelig syre. Må kunne sies å være noe "overdone", stilmessig litt "syltetøy" og langt fra den flotte 1998 Pignol. Drikk nå. (82)