

PÅ JAKT EFTER SKOGENS VITA GULD

SMAKFULLA KROATIEN Istrien är ett av världens bästa resmål för mat- och vinintresserade – särskilt så här års, när det är högsäsong för tryffel.

Text & foto ANNIKA GOLDHAMMER



FISKELYCKA

Rovinj är vackert hela dygnet.

**GOD APTIT**

Längs kajen i Rovinj ligger flera trevliga restauranger. En av dem är den klassiska fiskrestaurangen Kantinon.

OLIVER

I Istrien görs olivolja i världsklass.

**SID 7**

Radmila Karlič var en av de första kvinnorna som tog licens för att få leta tryffel i Istrien.

Det vilar en lätt, omisskännlig doft av tryffel över Motovun. Den medeltida byn har ett oförskämt fotogeniskt läge, på toppen av ett grönt berg i Istrien i norra Kroatien. Utsikten från stadsmuren sträcker sig över stora delar av Istrien: vinfält, olivträd, floden Mirna och, lite längre bort, Adriatiska havet.

Tryffeldoften kan spåras till delikatessbutikerna längs kullerstengatan som slingrar sig mot kyrkan högst upp i byn. Butikerna är fyllda av lokala godsaker och de flesta är smaksatta med tryffel: tryffel-smör, tryffeltapenade, tryffelhonung, tryffelpasta, tryffelchoklad, tryffelolja ... I en av de minsta och mest oansenliga butikerna ligger några knölar vit tryffel på en liten spetsduk. Snježana Mikič lyfter på glaskupan och låter mig dofta på de färska svamparna.

– Min man plockade dem i går kväll, säger Snježana som driver butiken tillsammans med maken Miroslav.

Två sekunder senare sveper två hundar in i butiken, tätt följda av Miroslav. Han har just återvänt efter dagens tryffeljakt.

– I dag hittade vi bara en vit tryffel, säger han. Det har varit ett dåligt tryffelår hittills. Vi hittar få svampar, men å andra sidan är kvaliteten på de vi hittar väldigt bra.

Det är oktober och högsäsong för tryffel i Istrien. Från mitten av september till januari skördas den vita tryffeln, även känd som Istriens vita guld. Den svårfunna svampen växer huvudsakligen i skogar-

na runt Motovun i Istrien och runt Alba i Piemonte i Italien.

Den vita tryffeln, *Tuber magnatum*, är en av världens mest exklusiva råvaror. De största och finaste exemplaren kan säljas för upp till 70 000 kronor kilot. Paret Mikič säljer dock sin till fyndpris: 100 kuna (cirka 130 kronor) för 10 gram.

Den vita tryffeln är mer sällsynt men nödvändigtvis inte alltid godast.

– Det är som med röda och vita viner; de passar olika bra till olika typer av mat. Svart tryffel passar bäst till omelett, ost och desserter, den vita till pasta och risotto. Har du en gång testat pasta med vit tryffel är du såld. Jag vet inget bättre, säger Ivana Karlič.

Hon är tredje generationens tryffeljägare och bor i den lilla byn Paladini, en dryg mil från Motovun. Här jagar i princip alla tryffel – byn har 45 invånare och över 120 tryffelhundar. Ivanas morfar var en av de första tryffeljägarna i Istrien och mamma Radmila var den första kvinnan som trotsade den allmänna uppfattningen om att kvinnor inte skulle jaga tryffel.

– Jag ville också gå i skogen, precis som min pappa. Så jag började leta tryffel när jag var tio och när de andra flickorna i byn upptäckte att jag tjänade pengar på att samla svamp började de också gå i skogen, säger Radmila medan hon river en stor, svart tryffel mot ett rivjärn.

Det vankas "fritaja", äggröra med tryffel, till lunch. Radmila smälter en stor klick smör i en stekpanna, håller i uppvispade ägg och generöst med riven tryffel. Sedan rör hon i ett berg av riven parmesan.

**GLASSIGT**

Tryffelglass från La Grisa i den istriska byn Bale.

”

Har du en gång testat pasta med vit tryffel är du såld. Jag vet inget bättre.



GOD SKÖRD
Vindruvsskörd
på vingården
Matošević.



SPÅRHUND
Hunden Crnko är familjen Karličs bästa tryffelhund. För att säkra tryffeltillgången har familjen planterat över tusen ekträd, grogrund för tryffel, utanför deras hemby Paladini.



– Det viktigaste när du gör den här rätten är att inte räkna kalorier. Tryffel innehåller mycket mineraler och vitaminer så det kompenserar allt fett, säger hon med ett leende.

I dag har alla i familjen Karlič jaktlicens, den examen som krävs för att få tillstånd att jaga tryffel. För att säkra tryffeltillgången planterade familjen 1 200 ekar utanför byn 1996, som ett slags pionjärprojekt i Kroatien. I fjol kunde de skörda den första tryffeln i den nyplanterade skogen och i år har de hittat över 150 tryfflar. Det lär behövas om familjen ska fortsätta servera luncher som dagens "fritaja".

Radmila lägger upp den svartprickiga omeletten på tallrikar och river över ännu mer färsk, svart tryffel. Slutresultatet är himmelskt gott.

Innan jag lämnar familjen Karlič hinner jag även prova trufella – familjens egen variant av Nutella, gjord av vit choklad, champagne och tryffel.

– Vi har en variant med mörk choklad och tryffel också, men den vita är populärast, säger Ivana. Folk verkar gilla idén med både champagne och tryffel.

Istrien har givetvis mycket mer än bara tryffel. Sommartid är det ett populärt sol- och badresmål, med kustorterna Poreč och Rovinj som de stora turistmagneterna.

Så här års, när löven har börjat skifta, är det ett perfekt resmål för en kulinarisk roadtrip. Här finns så många besöksvärda vingårdar att det amerikanska magasinet Wine Enthusiast utsåg Istrien till ett av världens bästa vinresmål 2015.

Här görs också olivolja i världsklass och för den som vill lära sig mer om produktionen finns sär-

skilda olivoljerutter att följa. Jag följer en av dem till Grubić i utkanten av den lilla byn Bale och tas emot av det försynta paret Susana och Emanuel Grubić. Årets skörd har precis inlett och paret låter mig smaka på den första flaskan med kallpressad olja, upptappad bara ett par dagar tidigare.

Susana håller upp lite olja i en plastmugg, medan Emanuel visar hur den provas som ett proffs. Han lägger ena handen på som ett lock och snurrar muggen i handen för att värma oljan.

– Temperaturen är viktigast. Oljan ska vara 28-30 grader för att smakerna ska utvecklas, säger han.

Smaken är oerhört intensiv. Först är det nyskördat gräs och peppriga rädisor, sedan en kryddigare eftersmak. Men väldigt lite av den bitterhet som karakteriserar många andra olivoljor.

– Oljan görs av Buža, den vanligaste olivsorten i Istrien, säger Susana. Den ger mindre olja men högre kvalitet. Den passar bra till det mesta: sallader, desserter och ost.

Paret gör även olivolja av en annan sort, Rošinjola, som ger en kryddigare olja.

– Den passar bra till lagrade ostar och tryffel, tipsar Susana.

Innan jag lämnar byn hittar jag den ultimata kombinationen av tryffel och olivolja på gourmetrestaurangen La Grisa, inte långt därifrån. Under ett kvitten-träd på restaurangens innergård testar jag restaurangens specialitet: tryffelglass, toppad med olivolja och smaksatt med tryffel samt tunt skivad, färsk tryffel. En gigantisk smaksensation för ynka 30 kronor.

resor@svd.se

FAKTA

Res hit

Flyg till Pula med Norwegian från Stockholm eller Oslo, alternativt till Rijeka med Ryanair från Skavsta. Prisexempel från ca 2 000 kr t/r med Norwegian. Man kan också flyga till Trieste i Italien eller till Zagreb och därefter ta hyrbil.

Bo

Här finns allt från enkla pensionat och lägenheter till femstjärniga hotell. I Rovinj finns till exempel nyrenoverade Hotel Adriatic med bra restaurang, havsutsikt och perfekt läge. I utkanten av Rovinj ligger femstjärniga Monte Mulini med spa, gourmetrestaurangen Wine Vault och fina strövområden.

För storfamiljen eller kompisgäng- et som vill bo avskilt och lyxigt rekommenderas Villa Sancta Maria utanför Motovun, med sex sovrum, pool och svårslagen utsikt.

www.maistra.com/adriatic_rovinj
www.montemulinihotel.com
www.villa-sanctamaria-motovun



GUIDE ISTRILIEN

Med maten som resmål

Istrien är som ett gigantiskt skafferi, fyllt av delikatesser. Vinet, olivoljan och framför allt den vita tryffeln är en gudagåva för törstande smaklökar.

Text och foto ANNIKA GOLDHAMMER

Sex tips för mat- och vinintresserade

Istrien vimlar av restauranger, vingårdar och olivoljeproducenter. Här är några favoriter.

Grubić

I utkanten av byn Bale gör familjen Grubić kallpressad olivolja av lokalt odlade oliver. I den lilla fabriken finns en liten museidel med en olivpress från 1930. Här erbjuds även olivoljeprovningar sommartid.
www.grubic.hr

Matošević

I Istrien finns över 120 registrerade vinodlare. En av dem är Ivica Matošević i byn Kruncići, cirka 15 kilometer från Rovinj. Han gör viner som lagras i såväl ståltankar som ek och akacia. Testa gärna vit malvazija, som är typisk för Istrien, eller den röda grimaldan, gjord av merlot och den lokala druvan teran.
matosevic.com

Rondo

Restaurang med lokala, istriska rätter som pasta med tryffel, pršut och nasselgnocchi. Allt

ackompanjeras av husets egna viner och olivolja. Restaurangen har även lägenheter för uthyrning. Trg Josipa Broza Tita 6, Buje

Al Gastaldo

Mysig restaurang med stormgod fuži, istrisk pasta, med tryffel. Sitt ute i den stilla gränden eller på den romantiskt pyntade restaurangen. Endast kontanter. Iza Kasarne 14/Dietro Caserma 14, Rovinj
www.al-gastaldo.com

La Grisa

Gourmetrestaurang i Bale som lockar med regionens främsta gourmetfynd: tryffelglass med tryffelolja och färsk tryffel för 25 kuna (ca 30 kr). La Grisa 23, Bale
www.restaurant-lagrisa.com

Karlič

Hos familjen Karlič handlar det mesta om tryffel. Alla i familjen är utbildade tryffeljägare och den som vill kan följa med på en jakt med familjens hundar. Här erbjuds även tryffelstinna luncher och ett stort utbud förädlade tryffelprodukter. Paladini 14, Buzet
www.karlictartufi.hr

Tryffel

Tryffeln växer under jord i symbios med träd, exempelvis ek, poppel, björk och hassel. När den är mogen att skördas ger den ifrån sig doftämnen som gör att hundar och grisar kan hitta den. Tidigare användes grisar för att leta tryffel men det är lättare att dressera en hund att inte äta upp tryffeln. Det brukar talas om särskilda tryffelhundsraser, men enligt familjen Karlič kan i princip alla hundar tränas för att leta tryffel.

Jakten på vit tryffel begränsas från mitten av september till mitten av januari och för att få leta tryffel krävs en särskild tryffeljaktlicens.

Det finns många olika tryffelarter,

den vita anses av många vara den mest exklusiva. Den växer främst i Italien, Slovenien och Kroatien. Drygt 80 procent av all vit tryffel växer runt Alba i Piemonte, och kallas även albatryffel.

Världens största hittills kända vita Albatryffel hittades i italienska Umbrien i december 2014 och vägde nästan 1,9 kilo.

När det gäller svart tryffel brukar man skilja på sommartryffel, som har en mild smak, hösttryffel, som har en kraftigare smak, och vintertryffel, som har en ännu en mer karaktärsfull doft och smak. Sommartryffel kallas även Bourgognetryffel och påträffades i Sverige för första gången 1977. Den kan numera hittas på Gotland och Öland.



VINMAKARE

Ivica Matošević är en av Istriens främsta vinmakare. Grimalda är en av de populäraste vinerna från hans vinhus Matošević.



SKÅL

Kallpressad olivolja från familjen Grubić.

TILL BORDS

Rovinjbon Tesa Borojević tar en paus utanför restaurang Al Gastaldo.



Recept

Fritaja (äggröra) med svart tryffel

60 g smör
Svart tryffel (ca 50 g)
40 g parmesan, riven
8 ägg
Salt

1. Smält smöret i en stekpanna på medelvärme och tillsätt den hackade tryffeln.

2. Vispa äggen och tillsätt en nypa salt. Rör ner äggen i tryffelsmöret och rör runt. Tillsätt den rivna parmesanen när äggen har börjat stelna något.



3. Ta av pannan från plattan medan äggen fortfarande är krämiga (de fortsätter att tillagas efter att de har tagits från värmen). Riv eventuellt över mer färsk tryffel och servera.