



## Bilder av barndomen

SÖNDAGSINTERVJUN

Coco Moodysson träder fram ur makens skugga

UNDER STRECKET

I attityden till maten visar vi vilka vi är



SvD KULTUR Ett nytt kultur- &amp; samtidsmagasin

Gott om  
smakrika  
möten  
i Friulien

SvD RESOR&amp;MAT



# SVENSKA DAGBLADET



## Porträtt som visar oss alla

LENA CRONQVIST, SvD Kultur 10-15

FOTO: STAFFAN LÖWSTEDT

### NYHETER

08

#### LO vill att V ska sitta med i ny regering

SvD:s rundringning visar att en majoritet av LO-distrikten vill att Vänsterpartiet ska ingå i en koalitionsregering om S vinner valet.

BRÄNNPUNKT Alliansen saknar motallians 06

#### Det är musik för Fredrik Reinfeldt.

SvD:s Göran Eriksson inför kvällens partiledardebatt i SVT.



### SPORT

34

#### VM-kvalet går mot avgörande

Nästa år avgörs fotbolls-VM. SvD tar tempen på kvalgrupperna.

### NYHETER

17

#### TYSKT DÖDLÄGE FÖRLAMAR EU

Therese Larsson Hultin.

### NYHETER | SvD INSIKT

22

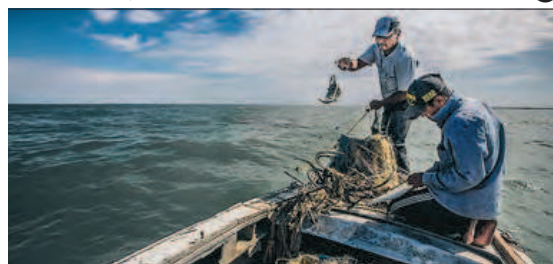


FOTO: TORBJÖRN WESTER

#### Aralsjön återtar förlorad mark

## SvD LEDARE Budget bit för bit en fråga om maktförhållanden

04



airtours.se | 08-566 103 00

**Prag** 2 nätter från **1647:-**

500:- boka-tidigt-rabatt! Se fler erbjudanden på airtours.se/citytips

500:- boka-tidigt-rabatt per person på alla paketresor under 2014. Boka senast 29/1. Pris ex. från Arlanda den 27/1, del i dubbelrum på Penta **aaaa** med avdragen rabatt. Extranätter mot tillägg. Begränsat antal platser.





SÖNDAG 6 OKTOBER 2013

**INSPIRATION,  
GUIDNING  
OCH RECEPT  
VARJE SÖNDAG**

**RANCHLIV  
I NEW MEXIKO**

*Bo på bondgård i Albuquerque – ett hotell som kombinerar det lantliga med mat av högsta klass.*

sid 12



**MATGLÄDJE  
I GÖTEBORG**

*Upper House, Vrå och Bhoga är några av de nya ställen som berikar Göteborgs krogscen.*

sid 16



**MATKULTUR**

*"Något så udda som antibiotika i kexchoklad."*

Mats-Eric Nilsson

sid 20



# SvD RESOR&MAT

## SMAKRIKT I FRIULIEN

*Regionen bjuder på vin, ost och skinka – med inslag av såväl Italien som Slovenien och Österrike.*



# SvD RESOR&MAT

## INDEX

04 Utvalt

06 Reportaget

11 Stråket – Trieste

12 Mitt hotell – Albuquerque

14 Min krog – New York

16 Matreportage – Göteborg

18 Recept – Sigríd Bárány

17 Matkultur



### STRÅKET

## Koffeinstinna kaffekonnässörer

Italiens kaffecentrum är Trieste. Bland stans många bra kaféer guidar SvD till fem riktigt fina klassiker.

14

### MIN KROG

## Friterad hybrid med många namn

Ett nytt bakverk i USA skapar långa köer liksom kopior under snarlika namn. Original heter cronut – och skapades på Dominique Ansel Bakery.



### RECEPT

## Italienskt med mästerkocken

Veckans recept kommer ur boken "Sigrids kök" av Sigríd Bárány (Bonnier Fakta).



OMSLAGSFOTO:  
MAURO RONGIONE



KRÖNIKA

JOANNA DREVINGER

## Rimliga priser ger fullsatta krogar

**Jag tror inte** att jag är ensam om att vilja ta första bästa tåg till Göteborg bara för att äta när jag läser Ingrid Erikssons reportage på sid 18 om alla nya krogar som öppnat där de senaste åren. Att det framför allt är i mellanprissegmentet det händer, förutom superspännande Upper house dining då, stämmer ju så väl med vad som hänt i Stockholm.

Det behöver inte längre kosta skjortan att gå ut och äta. Och bara för att det inte kostar skjortan så behöver det inte vara dåligt. Den senaste trenden med bland annat Pocket, Nybrogatan 38, Nytorget 6 och sist men allra bäst Speceriet, visar att det går att servera vällagad mat gjord på bra råvaror till en rimlig peng. Nu har dessa ställen en koncern eller en större restaurang i ryggen, vilket naturligtvis ger en del fördelar och möjligheter, men även Tom Sjöstedt och Daniel Råms – som står helt utan investeringar – lovar att det på menyn på deras ännu inte öppnade Lilla Ego alltid ska finnas ett par rätter för under två hundra kronor.

Och det är bara att kika hur det ser ut på ovan nämnda ställen. Det är fullt, nästan jämt. För vi är många som vill gå ut och äta, ofta, ibland bara en rätt och ett glas vin, för att umgås. Men vi vill inte alltid bränna tusenlappar. Dessa spar jag och äker till italienska Friuli och äter gott flera dagar i rad.

Joanna Drevinger är redaktör för SvD Magasinet  
[joanna.drevinger@svd.se](mailto:joanna.drevinger@svd.se)

**Chefredaktör och ansvarig utgivare** Fredric Karén [fredric.karen@svd.se](mailto:fredric.karen@svd.se) **Featurechef** Stina Cederholm [stina.cederholm@svd.se](mailto:stina.cederholm@svd.se) **Redaktör Resor** Maud Lindholm [maud.lindholm@svd.se](mailto:maud.lindholm@svd.se) **Redaktionschefer och stf ansvariga utgivare** Ola Billger [ola.billger@svd.se](mailto:ola.billger@svd.se) och Ann Axelsson [ann.axelsson@svd.se](mailto:ann.axelsson@svd.se) **Bildredaktörer** Kristina Löfgren [kristina.lofgren@svd.se](mailto:kristina.lofgren@svd.se) Staffan Löwstedt [staffan.lowstedt@svd.se](mailto:staffan.lowstedt@svd.se) **Formchef** Anna Thurfjell [anna.thurfjell@svd.se](mailto:anna.thurfjell@svd.se) **Redigeringsansvarig** Linda Häggström [linda.haggstrom@svd.se](mailto:linda.haggstrom@svd.se) **SvD växlar** 08-13 50 00 **Prenumerationsärenden** 08-618 02 20 eller på [svd.se/prenumerera](http://svd.se/prenumerera) **För mer info se** hemsidan [svd.se](http://svd.se) **Annonsering** Företagsannonser 08-13 50 00 Fax 08-13 51 13 [annonsbokning@svd.se](mailto:annonsbokning@svd.se). **SvD ansvarar ej för insänt, ej beställt material.** © 2013

» Hitta din favoritkrog.  
[svd.se/mat-och-vin](http://svd.se/mat-och-vin)



## Ta med dig kontoret till Palma

I hjärtat av Palma de Mallorcas historiska kvarter Casco Antiguo ligger Palma Suites, ett nytt fyrstjärnigt designhotell med 35 exklusiva lägenhetsviter i genuin miljö. Här kan du kombinera det goda livet vid Medelhavet, i bästa komfort, och samtidigt jobba på distans – med snabb och pålitlig uppkoppling mot världen.

- Toppmoderna lägenheter 34–75 kvm
- Fullt utrustade kök, WiFi uppkoppling och SmartTV
- 5 boendekategorier: från Standard till Penthouse
- Concierge service och gästparkering
- Förvaring av tillhörigheter till nästa besök

Hyr din lägenhet i dagar, veckor eller månader! Boka idag på [www.palma-suites.com](http://www.palma-suites.com) och uppgå kostnad PS1013 för 15 % rabatt. Gäller till den 30 oktober 2013.

\* Prisexempel ordinarie, sommar 1 vecka: 1 000 EUR, vinter 1 månad: 2 000 EUR.



TÄVL  
om 1 veckas  
boende på  
Palma Suites!  
[facebook.com/PalmaSuites](https://facebook.com/PalmaSuites)  
[www.palma-suites.com](http://www.palma-suites.com)

# MIXAD MATKULTUR I FRIULIEN

**ITALIEN** Friulien är en av Italiens minst kända men mest spännande regioner. Ingen annanstans längs den latinska stöveln är den historiska blandningen av länder och kulturer lika tydlig.

Text LARS COLLIN Foto MAURO RONGIONE











## MIRAMARE

Sagoslottet i bedöfvande vacker miljö är en både bitter och bisarr historia om habsburgarnas förestående fall.

## LAGRAT PÅ LAGER

(Föregående sida.) Sedan 1940 har ost-butiken och charkuteriet Tosoni La Baita på Via delle Erbe i Udine sålt traktens bästa ostar och San Danielekinkor.

I hjärtat av vinområdet Collio huserar paret Loredana och Josko Sirk, ägare till den kombinerade krogen och lanthotellet La Subida i byn Cormons. På gårdsplanen står en kanariegul skoter och gör reklam för vinturer på vespa genom det mjukt kulliga landskapet, i regionen Friuli Venezia Giulia.

Här står också Walter Filiputti. Han mumsar på frico, en läckert lövtunn friterad ost som gjorts i bergstrakterna i Carnia sedan 1400-talet. Walter dyrkar allt som har med lokal gastronomi att göra och har skrivit böcker om Friuliens smakliga historia. Han undervisar även om vin vid Lantbruksuniversitetet i Milano.

–Knepet här i norra Italien är att nå maximal gastronomisk njutning genom att verkligen låta maten och vinet få ta tid och mogna. Det gäller vår treårslagrade San Danielekinka och alposten Montasio, men även de vita vinerna, säger mannen som också leder organisationen Via dei Saporì som omfattar många av Friuliens bästa krogar och matantverkare.

**La Subidas restaurang** Trattoria Al Cacciatore är närmast att betrakta som en institution. Här har Josko Sirk sedan tidigt 1960-tal totalt tidlöst serverat en gränslös meny doppad i slovenska, österrikiska och italienska smaker: La cucina friulana.

Det här är rätter födda ur nödvändighet, berättar han. Till exempel var fricon ett sätt att använda det som fanns kvar av ostarna. Samtidigt har maten blivit en viktig handelsvara. Den potentialen såg regionen redan på 1960-talet i osten Montasio, och grundade det konsortium som saluför den.

–Förutom kända landmärken som turismen, San Danielekinkan och vinet har vi faktiskt också mer

okända sidor, som ett fantastiskt rent vatten. Vi är en stor producent av forell. Och i Friulien finns över 2800 olika arter av örter – tack vare ovanligt många mikroklimat, säger Walter Filiputti.

I ett område tidigare så styrt av gränslinjer, tycks i dag maten få stå som symbol för något större.

–Allt det som kännetecknar Mitteleuropa finns tillgängligt här. Även om politikerna blockerade våra gränser i många år, lyckades rätterna och smakerna färdas fritt. I dag är vår gastronomi en levande mix mellan tradition och innovation, fortsätter han.

Josko Sirk äter en klar soppa laddad med finskuren pasta och vårens nyskördade bönor och örter och talar om hur den absurda gränsdragningen i trakten har påverkat familjerna.

–Min mamma föddes i det här huset i början av 1900-talet. Alltså växte hon upp under habsburgarna, under Österrike. Sedan blev hon italienska, innan hon levde sina sista år under Jugoslavien – för att slutligen dö i Italien. En enda person! säger Josko Sirk och slår ut med armarna.

**Cormons ligger** någon mil från Gorizia, som så sent som 2004 blev av med den stenmur på Piazza Transalpina som delade staden. Tvillingorten Nova Gorica på den slovenska sidan skapades av Jugoslavien efter andra världskriget. Från Borgo Castello har man en fin utblick över Gorizia. Här dominerar det kulliga landskapet och ett kasino anas på andra sidan gränsen, som vi är så nära att mobiltelefonen plötsligt slår över till en slovensk operatör.

Gorizia är en anrik stad. Delar av det franska hovet slog sig ner här, och när kung Karl X flydde hit från Paris efter julirevolutionen 1830 bodde han hos sina släktingar vid huset Bourbon på 1500-talsresidenset Palazzo Strassoldo. Palatset rymmer i dag det vackra



”**Knepet här i norra Italien är att nå maximal gastronomisk njutning genom att verkligen låta maten och vinet få ta tid och mogna.**

Walter Filiputti, gastronom och vinkonässör.





**UDINE**  
Finfina fasader  
vid stadens  
hjärta, Piazza  
San Giacomo.



**MAT-HISTORIKER**  
När det  
kommer till  
friulanska  
smaker är det  
inte många  
som slår  
Walter Filiputti  
på fingrarna.



**ALPOST**  
Osten Montasio har tillverkats  
i Friulien sedan 1200-talet. Den  
lagras i 120 dagar och har en  
mycket kraftig smak.



**FRICO**  
En läckert löv-  
tunn friterad  
ost som gjorts  
i bergstrakter-  
na i Carnia  
sedan 1400-  
talet

**MUNSBIT**  
Tunna  
skivor av luft-  
torkad San  
Danieleskinka  
på nybakat  
bröd.

Grand Hotel Entourage. Längre norrut är Cividale en charmigt förpackad liten ort grundad redan på romartiden och som nyligen fått Unesco-status.

Utsikten från Djävulsbron, mot några av Friuliens 1500 vinodlare och längre bort mot de snöklädda slovenska bergen, skapar en nästan meditativ inramning.

**Här i Nationsedalen** har man också sedan urminnes tider smakat i sig den matiga bullen gubana, sprängfylld med valnötter, hasselnötter och russin. Walter Filiputti rekommenderar den tillsammans med ett glas av det ekfatslagrade dessertvinet Ramandolo, men historiskt har gubana kopplats samman med den slovenska likören slivovitz eller den norditalienska grappan. Förresten var det familjeföretaget Nonino just utanför Udine som gjorde grappan rumren och lyfte in den i de fina salongerna.

Universitetsstaden Udine är Friuliens näst största stad efter Trieste och brukar med sina läckra loggior och ett bilfritt historiskt centrum betecknas som regionens Venedig. Vid pulserande Piazza San Giacomo levs det sympatiskt slamriga kvällsliv som vi icke-italienare brukar beteckna som typiskt latinsk livsstil. Det är lätt att hamna på Il Cappello, som lever upp till sitt namn: från tunga takbjälkar hänger fullt av hattar och gubbekepsar. Hit går många för ett glas vin innan middagen. Be om en tajut. Vinet ackompanjerar lämpligen med en bit frico och några skivor San Daniele. Friuliens fiolformade klenod är parmaskinkans något mindre berömda lillebror, men minst lika bra.

Vid bardisken på Il Cappello står Anna Sairu.

– Jag är nog en av få som inte pratar den lokala dialekten friulano. Mamma är ungerska och pappa är italienare, född i Rijeka i dagens Kroatien. Vi är ju

nära gränsen så min bakgrund är väldigt vanlig här. Pappa kom hit som tvååring när jugoslaviska armén intog Rijeka 1945. Mamma lyckades fly från Budapest 1969. Hon var bibliotekarie och hamnade i London. Efter två månader mötte hon min pappa, som pluggade engelska, berättar Anna.

Middagen blir bara något kvarter bort, på Trattoria Antica Maddalena. Återigen slås vi av smakblandningarna. Förrätten räcker långt, ravioliliknande Cjalzons från Carniaprovinns. Fyllningen är en rent sensationell komposition av ricottaost, spenat, färska örter, ost och ägg. Knytena serveras kryddade med kanel och smält smör.

**Nästa morgon** är målet den långa kustremsan i söder. Utanför Trieste strålar det om Miramare. Sagoslottet i bedövande vacker miljö är en både bitter och bisarr historia om habsburgarnas förestående fall. Miramare byggdes för ärkehertig Maximilian av Österrike, yngre bror till kejsar Frans Josef. Maximilian hade utnämnts till amiral för flottan och behövde ett ständsmässigt boende nära havet. Arkitekten Carl Junker anlätades och 1860 flyttade Maximilian in med hustrun, Charlotte av Belgien, i detta minst sagt eklektiska mästerverk.

Lyckan blev kortvarig. Maximilian erbjöds att bli kung av Mexiko, men avrättades där 1867. Därefter hölls hustrun inspärrad på Miramare av Maximilians släktingar. Föga förvånande blev hon tokig.

Trots att det sägs vila en förbannelse över slottet är det en av Friuliens mest besökta platser. Panoramat över Adriatiska havet är stålblått. Bortom badklipporna längs lagunen anas Trieste, berömt för sin kosmopolitiska kultur och sitt underbara kaffe. Men det är en annan historia.

resor@svd.se

## FAKTA

### Resa

**Friuli Venezia Giulia** i nordöstra Italien är en autonom region sedan 1963 och har drygt 1,2 miljoner invånare. Här finns fyra officiella språk: italienska, friulanska, slovenska och tyska.

Enklast är att flyga till Venedig och ta hyrbil de resterande tio mil. Friuliens internationella flygplats ligger 15 km från Gorizia och nås bäst från Sverige via Tyskland. Resebolag som Go Slow Travel arrangerar också resor hit, inriktade på gastronomi och kultur.

### Miss inte

Slottet Miramare vid havet har även en 22 hektar stor park.

[www.castello-miramare.it](http://www.castello-miramare.it)

Kryssa på vespa genom vindistriktet Cormons kullar.

[www.enotecadecormons.com](http://www.enotecadecormons.com)

Många av regionens vinkällare håller regelbundet öppet för allmänheten.

[www.cantineaperte.info](http://www.cantineaperte.info)

**Mer information** om Friulien och Venezia Giulia.

[www.turismofvg.it](http://www.turismofvg.it)

[www.italiantouristoffice.se](http://www.italiantouristoffice.se)

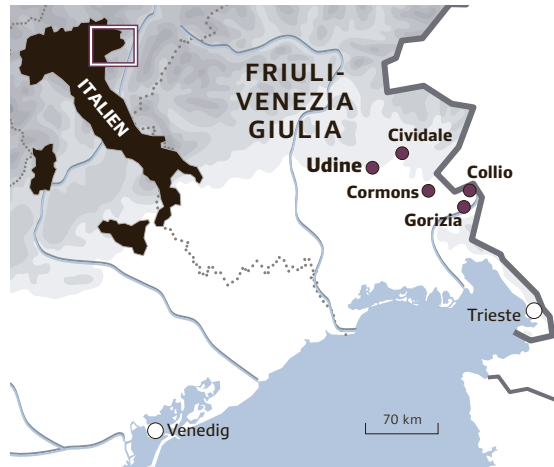


# GUIDE FRIULIEN

## Lantligt

Smakfulla val för ett besök i regionen Friulien. Både vad gäller boende och mat.

Text LARS COLLIN Foto MAURO RONGIONE



**BO**  
**La Subida, Cormons.** Charmig hotellrörelse med rum och små tråhus, där det också finns hästar att hyra, tennisplan och pool. Spännande vin.  
[www.lasubida.it](http://www.lasubida.it)

**Grand Hotel Entourage, Gorizia.** Byggnaden från 1500-talet har

bland annat hyst den franske kungen Karl X. I dag prisvärt hotell.  
[www.grandhotelentourage.com](http://www.grandhotelentourage.com)

**Il Roncal, Montebello, Cividale del Friuli.** Vingård med agroturismo mitt i vitvinsregionen Collio Doc.  
[www.ilroncal.it](http://www.ilroncal.it)

**ÄTA**  
**Ristorante Majda, Gorizia.** Restaurang och enoteca med lantkrogsvibbar just utanför Gorizias stadskärna. Mor och dotter gör rätter med öga för säsongens örter.  
**Via Duca d'Aosta 71**

**Antica Maddalena, Udine.** Trattoria nära mysiga torget San Giorgio

i universitetsstaden Udine. Traditionella rätter från trakten, med modern twist.  
[www.anticamaddalena.it](http://www.anticamaddalena.it)

**Al Cappello, Udine.** Enkel och populär osteria där man dricker vin på glas till smårätter. Hyr ut sju personligt inredda rum.  
[www.osteriaalcappello.it](http://www.osteriaalcappello.it)

### SvD.SE RESOR

Läs mer om Italienska regioner. Sök på:  
"Matparadis i skymundan"  
"Bland vingårdar och inälvor"  
"Småttande resmål"  
[svd.se/resor](http://svd.se/resor)

## CHARTERFYNDA!

En chans för dig med semester kvar

Ospecificerat  
Södra Turkiet  
fr 1.799:-

Alanya	Parador	ddd	Lägenheter	fr	1.999:-
Alanya	Kleopatra Beach	ddd+	All inclusive	fr	2.999:-
Alanya	Kleopatra Royal Palm	dddd	All inclusive	fr	3.199:-
Side	Park Side	ddd	All inclusive	fr	2.899:-
Side	Golden Coast	dddd+	All inclusive	fr	3.699:-
Sousse	Kaiser	dd+	Frukost	fr	4.999:-
Sousse	Marabout	ddd	All inclusive	fr	5.299:-
Turkiet	Det äventyrliga Kappadokien		Rundresa	fr	1.949:-

**detur**  
där solen skiner!  
08-723 46 00 [detur.se](http://detur.se)



Pris per person med del i dubbelrum/lägenhet med avresa från Arlanda. Begränsat antal platser. Läs mer och boka på [detur.se](http://detur.se), 08-7234600 eller din lokala resebyrå.



## STRÅKET TRIESTE

## Ta en kaffepaus

Trieste är huvudstad i Friulien. Här bor Italiens kanske mest koffeinstinna kaffekonnässörer. Som hemstad åt klassiska rosterier som Illy och Hausbrandt vimlar det förstås av utsökta kaféer.

Text LARS COLLIN Foto MAURO RONGIONE



## FAKTA

## Gammal kaffestad

Trieste har en lång historia av kaffe från tiden då man var habsburgska imperiets viktigaste hamnstad och port till kontinenten. 1892 bildade Hermann Hausbrandt, som hade varit kapten i den österrikiska handelsflottan, Associazione Caffè Trieste. Lokala rosterier letade sig ut från hamnen mot världen, några av de allra största blev just Hausbrandt men

kanske framför allt Illy, grundat av Francesco Illy 1933. Barnbarnet Riccardo var borgmästare i Trieste under åtta år – så tätt är bandet mellan kaffet och staden.

## Missa inte

Gå på kaffeskolan Università del Caffè och bli din egen barista. Mer information om Illys kurser för privatpersoner finns på hemsidan. [unicaffe.illy.com](http://unicaffe.illy.com)



## 1. CAFFÈ/PASTICCERIA PIRONA

James Joyce arbetade som engelsklärare i Trieste i tolv år. De första orden i "Ulysses" sägs ha skrivits här. Hit kom han för att skriva, dricka ett glas svalt vin och äta sin dagliga presnitz, en sorts fruktkaka. Pirona är fortfarande en spegel av historien där habsburgarnas sacherårter är lika självklara som en latinskt laddad tiramisu. **Largo Barriera Vecchia 12**

## 2. CAFFÈ TOMMASEO

Det sägs att man dricker dubbelt så mycket kaffe i Trieste som i resten av Italien. Beställ en nero (espresso på lokal dialekt) och lägg örat mot den ekboaserade bardisken på historiska Tommaseo, Triestes äldsta kafé – från 1830. Stuckaturen har fixats till, liksom de höga belgiska speglarna och marmorborden, men inredningen är densamma. **Piazza Tommaseo 4 C**

## 3. CAFFÈ SAN MARCO

Titta längst in i hörnet på San Marco, kanske sitter Claudio Magris där. Författaren bakom böcker som "Donau" och "Mikrokosmos" har ett eget bord där han ofta förlägger möten, och inte minst, skriver böcker. Sedan ägaren avled tidigare i år hotas San Marco av stängning. Stans intellektuella med Magris i spetsen kämpar för att få behålla sitt klassiska kafé från 1914. **Via Battisti 18**

## 4. ANTICO CAFFÈ TORINESE

Jugendkaféet Torinese har lämnats nästan helt orört sedan det öppnades 1915. Inredningen och möblerna i ebenholts är gjorda av samma arkitekt som skapade stilen på lyxkryssaren MS Vulcania, som seglade mellan Trieste och New York. På Torinese säljs, förutom förnämligt kaffe och egna bönor, också traktens olivoljor och honung. **Corso Italia 2**

## 5. TORREFAZIONE LA TRIESTINA

Köp nyrostade bönor att ta med hem på stans minsta, men mycket charmiga rosteri, som öppnades 1948 på en gata i centrala Trieste. Testa olika bönor hos den entusiastiske unge kafferostaren, som nu börjar göra sig känd internationellt genom att sälja sina blandningar från bland annat Colombia och Brasilien ända till USA och Dubai. **Via di Cavani 2**