

Kvällssolen smeker huvudbyggnadens terrakottafärgade fasad. Hålen i tornen är duvslag.

Mozzarella i magisk miljö

Strax söder om Neapel vid den vackra Salernokusten ligger Taverna Penta, en egendom med anor från 1600-talet. Här driver svenska Flavia Bergman och hennes man Filippo ett familjemejeri som producerar buffelmozzarella i världsklass.

Text och foto JOHN WERICH



Bilder och skulpturer minner om familjens historiska hästintresse.



Familjen Bergman-Morese med hunden Leo framför stallarna.



Ostmakaren lyfter upp mozzarellamassan för bearbetning.



Några av de cirka 600 lugna och snälla vattenbufflarna.



»Många kommer hit för att se produktionen«

Det italienska ordet mozzarella kommer från sättet man "drar isär" ostmassan till små bollar.

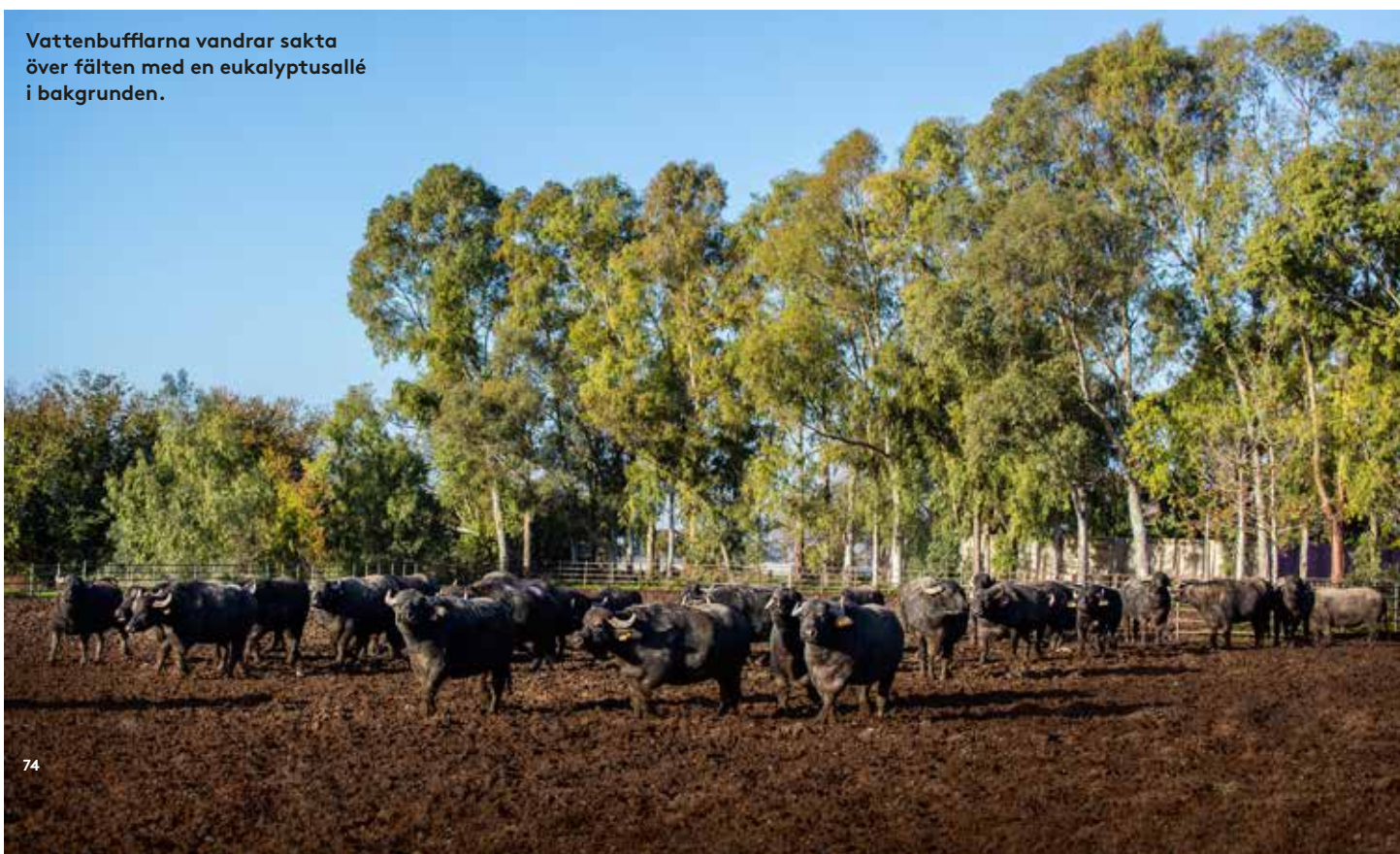


Tidigt på morgonen kör man ner den färska mjölken till det egna mejeriet.



Solen sänker sig sakta över fälten runt villan med sin täckta loggia. Härifrån har man en god utblick över den vidsträckta egendomen.

Vattenbufflarna vandrar sakta över fälten med en eukalyptusallé i bakgrunden.



Det är tidig morgon och solen har precis skänkt Salernoslätten sina första strålar. Landskapet badar i ett gyllene dis och vattenbufflarna kommer i maktig takt över fälten. Det är dags för morgonmjölkningen och bufflarna, svarta med bakåtstrukna böjda horn och milda, mörka ögon, låter sig lugnt ledas in i mjölkkningsbäsen.

– En buffel ger bara 9–10 kilo mjölk per dygn, vilket är ungefär en tredjedel av vad en mjölkko ger. Men buffelmjölk är mycket rikare på fett, proteiner och kalk, dessutom lever de längre och får fler kalvar, berättar Flavia Bergman när hon visar oss runt på familjens buffelfarm Taverna Penta.

Vi befinner oss cirka en timme söder om Neapel, på den bördiga Salernoslätten vid Salernobukten. Taverna Penta ligger som en oas söder om staden Salerno med sina vackra hus. Innanför de stora grindarna breder egendomen ut sig med vidsträckt fält, åkrar och beteshagar.

– Vi har runt 600 bufflar här på gården, säger Flavia medan vi går tillbaka upp mot den stora rödputsade villan där hon bor tillsammans med sin man Filippo och sina två unga söner.

Flavia är född och uppväxt på Östermalm i Stockholm med en svensk pappa och en italiensk mamma, så länken till Italien har alltid funnits.

– Mamma är från Neapel och jag växte upp tvåspråkig. När jag var 19 började mina italienska rötter göra sig påminda och jag beslöt mig för att åka ner för att läsa till civilekonom i Neapel.

Som så många blev hon kvar. Genom bekanta till familjen lärde hon känna Filippo Morese, som senare kom att bli hennes man.

– De första åren bodde vi tillsammans i Rom, där Filippo jobbade på bank. Efter några år fick vi möjlighet att ta över familjegården Taverna Penta, som redan då hade bufflar men inget eget mejeri, berättar Flavia. >

Nu på hösten är de egna clementinerna mogna.



I ett av sovrummen står ärvda möbler från Philippos föräldrar, som tidigare drev gården.



Klockan har nu hunnit bli nio på morgonen och vi har tagit oss upp till mejeriet, inhyt i skjutshället från 1700-talet. Hit kommer varje morgon lite mer än ett ton nymjölkad buffelmjolk.

–Mozzarella är en riktig färskvara, den håller sig bara färsk fyra, fem dagar. De allra flesta av våra kunder bor i närområdet och köper mozzarellan direkt från vår gårdsbutik, säger Flavia.

INNE I MEJERIET är det varmt och immigt och det luktar gott av färsk mjölk. Processen att omvandla den färska buffelmjölken till krämig mozzarellaost är omständlig och tar runt fyra timmar.

Först värms den färska mjölken upp till 37 grader. Då tillsätts löpe, vilket gör att osten börjar ysta sig. Därefter slår Enzo, mejeriets "casaro" (ostmästare), sönder den med ett stort vispliknande verktyg. Sedan får ostmassan rinna av innan den rivs sönder till en grymig massa som med hjälp av 94–98 graders hett vatten smälter och bildar långa oststrängar. Resultatet blir en jämn, vit och blank ostmassa, som i de skickliga arbetarnas händer förvandlas till mozzarellabollar.

Förutom att hjälpa till med den dagliga driften av mozzarellaproduktionen, butiken och kaféet arbetar Flavia även som certifierad turistguide i Kampanien, framför allt med svenska och skandinaviska grupper. Kampanien med sitt rika kulturarv är ett populärt turistmål och turister kommer från hela världen för att besöka Pompeji, Amalfikusten, Paestum och öar som Capri och Ischia.

Många kommer också till gården för att få se hur mozzarellaproduktionen går till. Gästerna guidas runt ägorna och i mejeriet innan en härlig lunch dukas upp på terrassen framför villan.

– Vi flyttade in i villan för några år sedan, den var tidigare mina svärföräldrars sommarställe när de bodde i Neapel under veckorna, berättar Flavia medan hon tillsammans med hushållerskan dukar upp lunchen i den soliga matsalen med utsikt över trädgården och de vidsträckta fälten.

Maken Filippo är på väg hem med barnen som han hämtat från skolan. Krämig risotto på radicchio rosso och en härlig rustik paj med scarola – en salladslikande, lite bitter grönsak – dukas upp lagom tills barnen kommer inspringande med sina skolryggsäckar, tätt följda av Filippo.

Glada och hungriga sätter vi oss alla tillsammans ner för den rustika lunchen som naturligtvis även innehåller dagsfärsk, krämig mozzarella från mejeriet. Över maten >



Blommorna på bordet är från trädgården och vinet från trakten.

Den imponerande huvudbyggnaden innehöll från början flera bostäder.

»Gästerna guidas runt ägorna och i mejeriet innan en härlig lunch dukas upp på terrassen framför villan«



BESÖK TAVERNA PENTA

TAVERNA PENTA ligger några mil söder om Neapel, vid Salernokusten. Gårdsbutiken är öppen måndag till lördag kl 09–17:30, söndagar och helgdagar kl 09–14, och yoghurtbaren är öppen dagligen kl 08–20. Vill du besöka Taverna Penta går det att boka en guidad tur på gården och mejeriet med avslutande lunch. Läs mer på www.tavernapenta.it för mer information eller ring på +39 089 38 32 68.

»Gården har alltid förknippats med buffeluppfödning«



Det generösa och ombonade vardagsrummet har stora glasdörrar ut mot loggian. Bakom väggen med öppna spisen ligger matsalen.



Riccardo och Alberto vid buffelstallarna.

berättar Filippo mer om familjens och gårdens historia:

– Den adliga släkten Morese har franska rötter och dess historia går tillbaka till 1200-talet. Så småningom flyttade familjen till konungariket Neapel och i mitten av 1400-talet bosatte de sig på den bördiga Selesläkten. 1694 köpte Geronimo Morese egendomen Auteta, som fortfarande utgör kärnan av dagens egendom. Redan 1754 började Geronimos son Gaspare föda upp bufflar och sedan dess har gården alltid förknippats med buffeluppfödning och fin mozzarella.

NÄR FILIPPUS FAR tog över gården hade dock mejeriet legat nere sedan 1930-talet. Han bestämde sig för att återuppta produktionen och 1995 öppnade han mejeriet på nytt.

– Min far var en av de första att återuppta den historiska produktionen av buffelmozzarella i trakten, säger Filippo, som sedan 2008 driver såväl jordbruk som mejeri.

Sedan Filippo och Flavia tog över har de förutom att renovera delar av gården även lagt ner stor möda på att ställa i ordning det gamla skjutshället med mejeriet. Nu innehåller den ståtliga, gulputsade byggnaden mejeri, gårdsbutik, kafé och yoghurteria.

– Vi började nyligen producera yoghurt och glass av buffelmjolk. Den blir krämig, len och har en lite elegantare smak än yoghurt och glass gjord på vanlig komjolk, berättar Flavia.

Vi kan inte annat än hålla med när vi får smaka glassen till efterrätten, som serveras med härligt färska clementiner från trakten.

Efter kaffet tar vi en promenad i eftermiddagssolen bort mot buffelstallarna. I långa rader står de snälla bufflarna medan barnen leker i de öppna fodergångarna. Ett makligt lugn har lagt sig över gården och det enda som hörs är bufflarnas idisslande.

Det är inte svårt att förstå varför Flavia blev kvar i denna förtrollande del av Italien. □