

GRIP



*italienska byar nära gränsen
tema: sommarmat och -dryck
bra restauranger i Nice
prylar för ytan*

Magnus Ugglå

*nytt på dvd
nya böcker
city guides
nyheter från Malmö Aviation*

Liguriska godbitar

Hisnande naturupplevelser, underbar mat, konstnärer och gamla häxtrakter. Den italienska Blomsterrivieran är magisk.

TEXT OCH BILD: MARIA CRONA

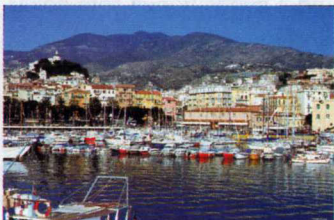




FOTO: VITO ARCOMANO, FOTOTECA ENIT

Arma di Taggia, Dolceacqua och Cervo är bara några i raden av intressanta historiska byar vid "Riviera dei fiori" – Blomster-rivieran, den del av den Italienska Rivieran som gränsar mot Frankrike. Reser du hit för första gången kan det vara svårt att välja. Här ligger fashionabla kuststäder som San Remo och Alassio med chika butiker, fiskehamnar och långa badstränder. Men här finns också vacker natur. De grönklädda bergen med terrasserade olivodlingar och de välbevarade byarna med kyrkor, gränder och torg för en snabbt till en svunnen tid. Avstånden är små och det är lätt att med bilens hjälp varva sol och bad med besök i de historiska byarna på kvällarna där lokala restauranger bjuder på gastronomiska upplevelser från det liguriska köket.

Ett enkelt sätt att nå Blomsterrivieran är att flyga till Nice. Därifrån, med hyrbil, tar det mindre än en timme på autostradan för att nå den Italienska Rivieran.

Mitt emellan Nice och Genua, en kilometer upp i bergen, ligger byn Diano Serreta. Hit kom min familj och jag av en slump för ett par år sedan och sedan dess är vi fast. Hos familjen Novarro har vi funnit lugn och ro och en atmosfär som passar alla. Det en gång enkla pensionatet med några få rum har i dag byggts

ut till ett charmigt trestjärnigt hotell med ett härligt poolområde. Hotellrummen ligger i två plan med egen terrass eller stor balkong, alla med utsikt över dalgången som är inbäddad av olivodlingar och vinrankor, och över Medelhavet.

I dag är det sonen Silvano som står för driften. Men föräldrarna Renzo och Liliana, som startade verksamheten på 1960-talet, är fortfarande igång. Liliana styr i köket och Renzo står i baren och serverar gärna en grappa till kaffet eller skopar upp glasskullor till barnen som snabbt bildar kö efter att tre-rättersmiddagen är avklarad. I köket kan Silvanos gamla farmor hålla till i färd med att rensa grönsaker. Silvano har planer på att bygga ut med ytterligare några rum och en tennis- och volleybollplan. Men det viktigaste är att hotellet ska fortsätta att vara småskaligt och familjärt.

– Hit kommer familjer som återvänt i trettio år och nu är det andra generationen som bokar in sina semesterveckor, berättar Silvano.

Och det är inte bara italienare som söker sig till familjen Novarro när sommarhettan är som värst i storstäderna. Hit kommer också tyskar, fransmän, belgare och skandinaver.

En viktig del av vistelsen på hotell Liliana är förstås maten. Den tillagas med råvaror av högsta kvalitet och köket är rustikt



Vy från Diano Serreta.

"casalinga" enligt liguriska traditioner. Det är inte ovanligt att hotelldirektören själv agerar kock.

– Jag älskar att göra ravioli. Jag brukar göra tjugo kilo åt gången, då räcker det till närmare hundra gäster, säger Silvano med glimten i ögat.

I Italien är mat och dryck ett ämne som ständigt diskuteras och värderas och det är vanligt att ha helpension med frukost, lunch och middag. För oss skandinaver låter det dyrt och exklusivt men i jämförelse med att själv söka upp restauranger varje kväll så blir det en prisvärd och dessutom personlig vistelse. Alla gäster har sina givna stambord och man blir snabbt vän med både servitörerna och gästerna vid grannborden.

Nedanför Diano Serreta ligger badorten Diano Marina. Här hittar man stränder med klassiska solparasoll och solstolar, en lång strandpromenad som på kvällarna fylls av flanerande semesterfirare i färd med att kolla in gatuartister och konstnärer, och det finns ett rikt affärsutbud för den som vill shoppa. Också här har turistnäringen valt att inte exploatera orten. Husen får inte byggas för höga, Diano Marina är känt för sin grönska. Detta gör att barnfamiljer och äldre gärna söker sig hit.

Det lönar sig att vika en dag för att besöka Valloria, en by förvandlad till ett utomhusgalleri. För tio år sedan föddes idén semesterfirare i färd med att kolla in gatuartister och konstnärer, och det finns ett rikt affärsutbud för den som vill shoppa. Också

att varje år arrangerar en nationell konståtävling och att smycka byns portar.

– Vi var ett gäng vänner som flyttat från Valloria som la ner mycket tid på att underhålla byn under våra semestrar. Tanken med att starta ett årligt evenemang var att få in pengar till restaurering av byn, berättar Angelo Balestra, en av vännerna och initiativtagarna.

Att ställa byns gamla portar till förfogande för konstnärer togs först inte emot med glädje av de då trettioåriga byinvånarna. Men i dag ångrar ingen att de fick chansen.

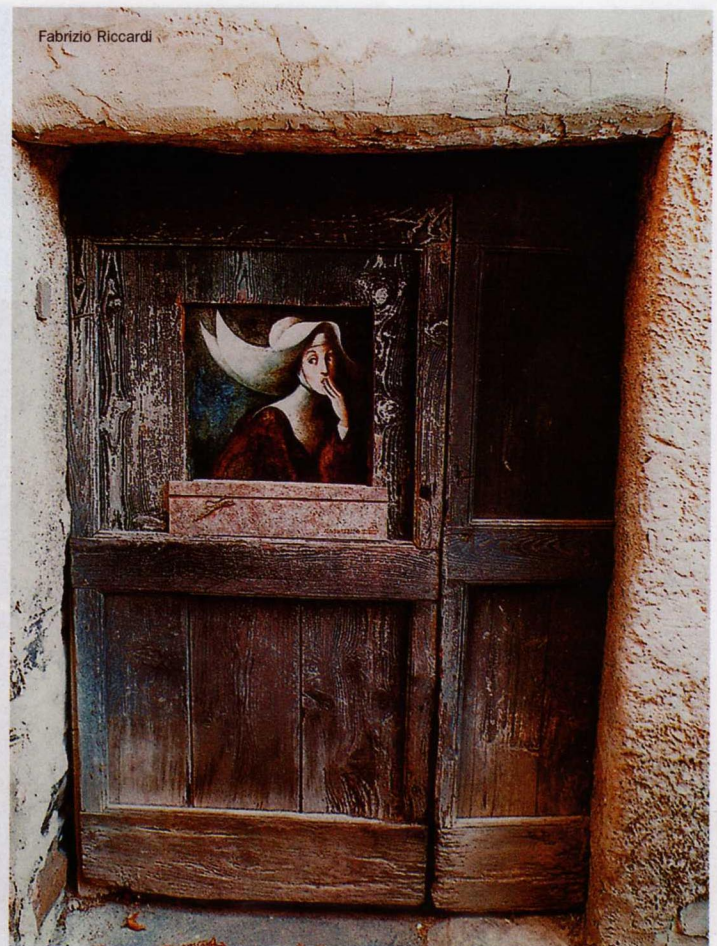
– Ett besök här i Valloria glömmar man inte i första taget. Och de är inte bara de målade portarna som fascinerar, utan framför allt mötet med de gästfria och glada byborna som gärna tar sig tid och pratar med besökarna, säger Angelo Balestra.

Varje år inbjuds professionella konstnärer till tävlingen. Åtta bidrag väljs ut av en jury och första helgen i juli hålls en stor vin- och ölfest i byn då konstnärerna kommer till byn för att måla sina verk på de gamla portarna. Under helgen är hela bybefolkningen engagerad och serverar lokala specialiteter. I dag är åttio dörrar målade och utomhusgalleriet lockar allt fler turister till byn. Byn går att besöka när som helst på året och kanske gör den sig allra bäst på kvällen då portarna är belysta. Åtta bidrag väljs ut av en jury och första helgen i juli hålls en stor vin- och ölfest i byn då konstnärerna kommer till byn för att

Eugenio Comencini



Fabrizio Riccardi



Renzo Cassini



Sandro Bardelli





Valloria ligger 14 km från motorvägen A1 inåt land. Man kör av vid kuststaden Imperia och följer sedan dalgången Vale del Prino mot Molini. Den här marken är rik på historia. Namnet Valloria härstammar från Romarriket och kommer från latinets Vallis Aurea vilket betyder gulddalen med syftning på olivoljan.

Följer man Vale del Prino ännu en bit inåt land når man så småningom Triora, känd som häxornas stad. Här känner man historiens vingslag. Högt uppe på ett berg ligger den välbevarade staden med en stadig ringmur från 1100-talet. Triora blomstrade under 1200- och 1300-talen men drabbades av en stor förlust när hälften av invånarna dog av pesten. I slutet av 1500-talet var det stor hungersnöd i Triora, vilket ledde till att ett antal kvinnor anklagades för häxeri. Än i dag vilar en särskild stämning över Triora och det är lätt att få rysningar när man passerar de järnbeklädda husen på Via San Dalmazzo, där kvinnorna hölls fängslade. I dag lever hela staden på historierna och myterna kring häxorna. Här går det bland annat att köpa den italienska likören Strega (= häxa). Den som tar sig hit upp bjuds dessutom på en fantastisk utsikt.

Nära kusten ligger den mytomspunna Bussana Vecchia, i dag känd världen över. Byn, som tros ha byggts av romarna, total-

förstördes av en jordbävning i slutet på 1800-talet. Byn övergavs av de överlevande och husresterna nöttes sedan hårt av vinden och regnet under flera decennier. Inte förrän under 1960-talet återupptäcktes byn av ett konstnärskollektiv. I idealistisk anda verkade de för att bo i enkelhet och ägna sig åt sitt konstnärskap och återuppbyggnaden av Bussana Vecchia. Resultatet har blivit en by med säreget utseende. Än i dag kommer konstnärer hit för att arbeta och inspireras. Turister lockas hit för att beskåda de säregna husen som alla har restaurerats i olika stilar av konstnärerna.

Malmö Aviations lågprisalternativ Snålskjutsen flyger Göteborg–Nice 4 gånger i veckan året om. Under juli är avgångarna utökade till en avgång dagligen.