

ALLT OM STOCKHOLM

Ny italienare skippar mormors recept

Mat gjord på ett traditionellt sätt är det recept som stans italienska krogar brukar locka sina besökare med.

Gabriele från Rom och hans fru Hanna vill något annat.

– Vi vill visa ett mer modernt italienskt sätt att äta på, säger Gabriele.

● Mat från Italien ska lagas som den alltid lagats?

Medan krögare i Stockholm skryter om hur deras rätter är helt autentiska versioner av nonnas (farmors/mormors) sugo al pomodoro eller en fasters pasta all'arrabbiata så får vi som bor här inte hänga med i den utveckling som trots allt sker, om än långsamt, i de italienska regionala köken.

Det vill paret Hanna Engerdahl och Gabriele Paziani ändrapå.

Köket i deras nya krog Santo är i princip klart, hovmästaren håller på att intervjua servispersonal och färgen på väggarna har knappt hunnit torka när vi träffar dem inför premiären den 4 oktober.

NU ÄR DET BARA detaljer kvar, som att spika vilka rätter man ska servera.

– Menyerna på italienska restauranger i Stockholm är mer eller mindre likadana. Vi vill göra saker på ett annorlunda sätt. Vi gör vår egen pasta till exempel, och serverar rätter som kanske mer representerar hur man äter i Italien

i dag, säger Gabriele som förutom att vara uppvuxen på sin farmors krog även drivit två restauranger självi Rom.

Men är de italienska krogarna i Stockholm så traditionstyngda?

Krogen Adria på Tulegatan är ett annat exempel på en pigg italienare som serverar mer än prosciutto, pasta vongole och bistecca alla griglia. Och alla roliga pizzerior som tagit hit det bästa från Neapel känns också modernt.

Samtidigt går det kanske inte att bortse från att det ligger det något i det Gabriele säger – de italienska köket i Stockholm är traditiontyngt och så har vi fått lära oss att det ska vara. (Du får väl en hand avhuggen om du blandar ner lite grädde i tomatsåsen?)

► **Ni skippar säkra kort som folk känner igen – vad gör ni i stället?**

– Våra recept är enkla, oftast bara tre eller fyra ingredienser – precis som det brukar vara i Italien. Men det vi vill göra hos oss är att servera dem på ett modernt sätt – mindre fett, lite snyggare presenterat och inga gigantiska portioner.

Hanna fortsätter:

– Vi vill bland annat ha den bästa mortadellan i stället för prosciutto. Vi satsar också på bönor, grytor, raguer och annan lagad, mustig mat, snarare än grillat kött och fisk. Åtminstone nu under hösten.

Santo ligger på Roslagsgatan 43, Vasastan, och öppnade i fredags.

JOHAN THORNTON



Vi vill göra saker på ett annorlunda sätt.

Gabriele Paziani



Från att ha haft två restauranger i Rom tog paret några år på sig att fundera ut var de skulle leva och vad de skulle göra. Det blev Stockholm och en egen restaurang här.

Foto: HANNA LILJA



Båda jobbar i köket. Gabriele som kock och Hanna som konditor.

Stockholmsmässan

Livet är sprött!

Ibland faller allt i sår, men ingen panik. Kom och lär dig tips och trix från några av de bästa. Det är på Bak- & Chokladfestivalen du hittar godsakerna som gör livet värt att leva. Bara på Stockholmsmässan i Älvsjö. Sugan? Säkra din biljett på chokladfestivalen.se

10–13 oktober 2019

Bak & Choklad
FESTIVALEN

Julbord, kryssning & show på Cinderella

535:–
pris ex per person

Årets julbord

Signerat Svenska Kocklandslaget

Vi är så stolta över våra guldkockar. I fjol vann de mat-VM i Luxemburg, och deras julbord har korats till Östersjöns bästa flera år i rad av Aftonbladet. Nu utmanar vi dig att komma och testa! Nya godbitar, gamla klassiker och fräsch vege i stora lass. Efteråt väntar julshow och glimrande underhållning med stora stjärnor på scenen.

Boka på Vikingline.se/jul