

## En middags- upplevelse på

# italienska

**Grunden i all italiensk matlagning är kärlek och färska råvaror. För i Italien är den sociala kulturen kring maten viktig. Det får företagsgrupper lära sig på Alessia Cerullis matlagningskurser.**

**– Jag vill bjuda på en trevlig kväll med genuin mat och italiensk stämning, säger hon.**

Text: Astrid Feldreich

**I** en trendig köksstudio vid St Eriksplan i Stockholm står Alessia och plockar upp färska kantareller och tomater.

– Jag försöker alltid att utgå från säsongens utbud av grönsaker. Helt enkelt det som är färskt på marknaden just nu. De råvaror som inte finns i Sverige skickar jag efter från speciella leverantörer i Italien, förklarar hon.

Det är fredag eftermiddag och vid halv sex kommer en företagsgrupp som ska lära sig laga italiensk mat.

### Kurser hemma i köket

Alessia är född i Toscana men uppvuxen i Milano. För tio år sedan tog kärleken henne till Sverige. Eftersom hon har en bakgrund inom PR och kommunikation, och ett stort intresse

för att laga mat, jobbar hon sedan 2005 med att arrangera italienska matlagningsevent. Hon driver företaget BuonAppetito.se, som även arrangerar matresor till Italien och matlagningskurser till föräldrar. Alessia betonar dock att hon inte är någon professionell kock, men att hon har lång erfarenhet av att laga god och nyttig mat hemma.

– På mina event lagar jag mat precis som jag

gör hemma. Med fräscha ingredienser och kärlek. Min ambition är att lära andra att uppskatta genuin mat samt att ge gruppen en trevlig middag eller lunch tillsammans, säger hon.

Alessia använder även sitt eget kök på Kungsholmen som matlagningsstudio, utöver de tre lokaler som hon samarbetar med i Stockholm. Ibland tar Alessia med sig matkassarna och åker ut till företag för att tillaga en lunch eller





## Mat&Dryck

hålla en provning där efter arbetsdagens slut.

– Det händer att jag har en lunchaktivitet där företaget bokar en workshop på lite drygt en timme. Då visar jag hur man lagar maten och deltagarna får med sig receptet hem efter maten. Jag har även afterwork-aktiviteter som ostvin eller charkuteriprovning, berättar Alessia.

### Mingel och matlagning

En kväll i Alessias regi börjar med lite tilltugg och mingel. Hon kan exempelvis bjuda på pecorino, en italiensk fårost från Sardinien, med balsamico. Därefter delas deltagarna in i grupper och Alessia går igenom menyn och upp-lägget.

– Varje matlag får ett recept som de ansvarar för. Sedan går jag runt och hjälper till. Det bru-

kar bli en hel del skratt och lättsam stämning. Därefter dukar vi bordet gemensamt och varje grupp får presentera sin rätt på italienska och servera den till de andra, säger Alessia.

I Italien är kulturen kring middagen viktig. Det handlar om att samla familjen och disponera middagen på ett tilltalande sätt. Familjekänslan och kärleken till råvarorna är det centrala.

– När jag har mina matlagingskvällar brukar jag uppmuntra deltagarna att ordna maten fint på tallrikarna, kanske dekorera med ett basilikabladd. Middagen ska vara en helhetsupplevelse och en tid för samvaro efter dagens slut, säger Alessia.

När middagsgästerna går hem får de ta med sig recepten, för att förhoppningsvis testa sina

nya kunskaper hemma.

– Faktum är att det är många som mailar mig efteråt och berättar att de lagat rätterna hemma också. Tanken är att de ska lära sig någonting om matlagning. Som hur man ska välja och förvara olivolja till exempel, säger Alessia.

Italienska julbord

Alessia arrangerar också italienska julbord till företag som tröttnat på prinskorv och köttbullar.

– I Italien finns det många olika slags julbord, det skiljer sig mycket från by till by och mellan norr och söder. På mina julbord brukar jag därför göra en kulinarisk resa genom hela Italien. Jag försöker plocka det bästa från alla olika byar. Variation är viktigt, säger hon.

I södra Italien äter man julmiddag väldigt länge. Mellan de stora måltiderna äter man en sallad för att bryta av.

– Och sedan fortsätter de äta igen, säger Alessia och skrattar.

Under julen går det bra att beställa exempelvis italiensk olja från Alessia, som har kontakter med leverantörer från Italien. Hon gör också små korgar med italienska delikatesser som företag kan köpa som julklapp.

– Men även när det inte är jultider kan deltagarna beställa något att ta med sig som ett minne efter kursen, säger Alessia. ■