

Pasta på italienska – en bok som doftar och smakar av det genuina Italien.

Som liten drömde Sara Berg om att bli kock. Men det blev journalistutbildningen i stället och en framtid som frilansjournalist inom mat, kultur och resor. Nu är hon aktuell med en ny reviderad upplaga av Pasta på italienska – en pastaresa från Piemonte i norr till Sicilien i söder.



– Jag hade aldrig några stora journalistdrömmar och har ingen fantasi, så jag kan inte skriva romaner eller noveller, vilket jag trodde att skrivandet handlade om. I dag älskar jag att skriva reportage, säger Sara Berg, frilansjournalist och författare.

Att det finns ett stort intresse för mat och matlagning samt reportage märks i boken Pasta på Italienska, som nyligen kom ut i en andra, utökad upplaga. Boken är inte bara en kokbok fylld med massor av frestande pastarecept från Italiens olika regioner. Här får vi också möta personerna bakom – kockar, vinmakare, pastatillverkare. Och vi får insupa atmosfären utifrån ett matperspektiv i de regioner Sara Berg och fotografen Miriam Preis besöker.

Drömde om att bli kock



Maten kom före skrivandet för Sara Berg. Hon drömde om att bli kock, men föräldrarna tyckte att hon skulle välja ett bredare program på gymnasiet för att ha många valmöjligheter i framtiden ifall hon skulle trötta på något. Lärarna i grundskolan och på gymnasiet tyckte att hon skulle satsa på att skriva. Så i stället för att söka hotell och restaurang blev det natur och sedan vidare på journalistutbildningen. Något hon inte ångrar i dag.

– Att vara matskribent är den bästa kombinationen, säger hon entusiastiskt. Och boken var ett helt underbart projekt.

Under den senaste resan, i samband med att boken skulle uppdateras med två nya regioner, upptäckte Sara en helt ny rätt, Spaghetti all'assassina (Mördarpasta från La Battigia) från Bari i Apulien. Du steker torkad pasta tillsammans med tomatås, så att den steks och kokar samtidigt.

– Rätten blir knaprig, mjuk, kokt och stekt samtidigt. Det är sällan som man som vuxen får den här typen av uppenbarelse, säger hon lyriskt.



Kärleken till Italien och maten

Italienska lärde hon sig tack vare en Tinder dejt. På den tiden det inte var fult att resa var Sara ofta på resande fot. I Italien var det resmålet Milano, som hon inte fann särskilt spännande. Några år senare återvände hon och till landet och besökte Bologna, Parma och den norra delen och matchade med en kille på Tinder som inte kunde engelska. De kommunicerade via Google translate och det slutade med att Sara tog en kurs i Italienska.

– Att jag pratar italienska underlättade extremt mycket när vi reste runt i byarna där många inte pratade någon engelska över huvud taget.

Som när de besökte hålfoten, Potenza i regionen Basilicata och kom till en liten by i bergen som sällan fick besök av turister.

– Vi letade efter någon som kunde göra färsk pasta. Och där hittade vi en liten butik där det sitter tre tanter och gör pasta, och har gjort det i fyrtio år.

Det italienska köket innehåller få men bra ingredienser



Kärleken till Italien har vuxit sig stark sedan den där första resan till Milano – till kulturen, människorna och språket. Och så maten förstås.

– Jag älskar enkelheten med jättebra råvaror som du inte håller på och grejar så mycket med. Som att du använder den perfekta tomaten när du lagar något.

I boken förklarar hon att det som är svårt med italiensk matlagning är att våga vara okomplicerad. "En bra sås innehåller sällan särskilt många ingredienser".

Under resan lärde hon sig att det finns två olika sorters pasta, en med bara mjöl och vatten och en med ägg.

– Det var roligt att få recept på klassiker som bolognese och carbonara och se att det inte finns ett recept. I boken finns två bologneserecept och båda kockarna bakom sa att deras är original. Likadant med carbonaran, jag har fyra olika varianter i boken.

Innan vi avslutar intervjun ger Sara några generella tips om tillagning av pasta.

– Salta vattnet mycket, koka alltid al dente och om du serverar med en varm sås ska den och pastan blandas och koka ihop i någon minut. Dels reder pastan såsen lite, dels absorberar den smakerna på ett helt annat sätt. Servera aldrig pasta och sås för sig!

Och vad hände med Tinderkillen? De blev aldrig riktigt ihop, men träffades några gånger och är fortfarande vänner, även om de inte hörs av så ofta.

Faktaruta:



Namn: Sara Berg

Ålder: 39

Bor: Malmö

Familj: Sambo med Christoffer.

Aktuell med: den reviderade upplagan av Pasta på italienska, som släpptes första gången 2018.

Förlag: Natur Kultur Allmänlitteratur.

Fotograf: Miriam Preis.

Två recept och en tävling om boken:



Spaghetti alla carbonara.

Luciano Monosilio kallar sig för kungen av carbonara och det här är hans krämiga recept med många äggulor. Recept med vintips hittar du här.

[Läs mer](#)



Rigatoni all'amatriciana.

Rigatoni all'amatriciana är en fantastiskt god pastarätt med väldigt få ingredienser som går snabbt att göra. Recept på Amatriciana med dryckestips hittar du här.

[Läs mer](#)
