



FOTO: CHRIS WARDE-JONES

## Slaktarens frukost: Ett halvt kilo råbiff

PANZANO, ITALIEN

Slaktaren **Dario Cecchini** blev en kulinarisk superstar tack vare Bill Bufords bok *Heat*.

Nu reser han jorden runt som med sin bisarra styckshow och är på ingång till Stockholm.

Di Weekend har ätit frukost med honom där allting började, i butiken i hans hemby Panzano.

### » Vad betyder den här slaktarboden för dig?

”Den är mitt andliga centrum. Italien är världens kulturhistoriska centrum. Toscana ligger mitt i Italien, Chianti ligger mitt i Toscana och Panzano ligger mitt i Chianti. Här inne får jag all min energi.”

### Vad är en slaktares bästa egenskap?

”Att visa respekt för djuret som har dödats för att bli mat, genom att inte kasta bort någonting. Man kan vara filosof och artist och allt vad du vill, men till syvende och sist är det vid slaktarbänken man måste kunna sitt jobb. Jag har ett fantastiskt liv. Jag reser jorden runt och träffar världens bästa kokkar. Men det är här jag hör hemma.”

### Har du samma relation till Panzano nu när du är världsberömd som när du var en vanlig slaktare?

(Folk går ständigt in och ut ur butiken.)  
”Panzano är min hemstad. Får jag presentera **BRODER ELISEO**, min självutnämnde andlige väg-

ledare? Och detta är **MIRIAM**. Hon är 86 år och min pr-kvinna. Och här har vi **DANTE**. Kom in ”Dantino” och hälsa på den svenska journalisten! Slakteriet är öppet alla dagar, utom på juldagen. Då åker jag till klostret och lagar mat till de fattiga.”

### Panzano ligger i Italiens första biodistrikt. Vilken roll har du i det?

”Jag är en av initiativtagarna. Drivkraften var att alla skulle gå samman och utveckla sina respektive verksamheter gemensamt, på ett hållbart och ekologiskt sätt.”

### Är ditt kött ekologiskt?

”Jag använder över huvud taget inga kemiska produkter. Men jag tror inte på ekologiskt som en religion. Ekologiskt kött gör man även i industrin. Mitt kött är hantverkskött. Jag har utvecklat mitt sätt att arbeta och använder urgamla recept.”

### Vad äter du till frukost?

”Jag stiger upp klockan sex varje morgon. Då dricker jag kaffe från ’la mocca’ (klassisk italiensk kaffekokare) med lite mjölk i och tar en bit torta all’olio. Tårtan är gjord på olja och mjöl och ägg och socker och allt möjligt annat gott.”

”Men min riktiga frukost är klockan tio. Då äter jag ett halvt kilo råbiff och dricker ett glas rött vin. Jag äter kött tre gånger om dagen. Jag är 59 år och mår toppen. Jag var hos doktorn häromdagen, så jag vet.”

### Vad har du för nya projekt på gång?

”Jag öppnar snart ytterligare en restaurang i Terranova Bracciolini. En adelsfamilj erbjuder mig att köpa ett palats de äger där. På nedre botten finns ett fantastiskt slakteri som stängdes för

### DARIO CECCHINI

**ÅLDER:** 59 år.

**FAMILJ:** Amerikanska hustrun Kim Wicks.

**BAKGRUND:** Född och uppvuxen i byn Panzano i Toscana. Åtta generationer i familjen har varit slaktare.

**AKTUELL:** Kommer på gästspel till Stockholm den 18 och 19 november på Restaurang AG. Båda kvällarna avslutas med en köttduell med AG:s ägare Johan Jureskog.

**FRUKOST:** Ett halvt kilo råbiff med citron, ett glas rödvin, färskt bröd med olivolja.

30 år sedan, och familjen tyckte att lokalen liksom ropade på mig. Väggar och golv är klädda med ett enda stycke vit carraramarmor och disken är så hög att de små tanterna inte når upp! Inom ett år ska vi vara startklara.”

### Vad vet du om det skandinaviska köket?

”Jag har varit på matfestivalen Mad3 och på Noma i Köpenhamn och smakat lavar och skogens kök. Det är spännande och intressant, men jag förstår det inte riktigt. Varför baka bröd av bark när det inte är särskilt gott och man faktiskt förstör träden? Men jag uppskattar viljan att utforska.”

”I *Den gudomliga komedin* skriver **DANTE** om konstnärer. En av dem säger att ’vi är som resande i natten. Vi bär på ljuset till dem som kommer efter oss’. Så är det med unga kokkar. De tillhör avantgardet. Det viktiga är att de inte genast börjar tänka på hur de ska tjäna så mycket pengar som möjligt.”

### Men du måste väl ha tjänat en hel del vid det här laget?

”Jag är hantverkare och det är min skyldighet att serva människorna som bor här i Panzano, gamla tanter, pensionärer och arbetare. Titta här på menyerna i mina restauranger. Det kostar högst 50 euro för en måltid, med vin och allt. Till lunch kan man äta en hamburgare på 250 gram av vårt bästa nötkött, våra potatisar och ’pappa al pomodoro’ (toskansk tomat- och brödgröt) för 10 euro. Jag behöver inga stjärnor i Michelin-guiden. Jag har stjärnorna på himlen på natten här i Chianti.”

**KRISTINA KAPPELIN**

kkappelin@yahoo.it, +39 066 759 11