

Ät italienskt med Glenn Strömberg

Första året i Italien vägrade Glenn Strömberg äta pasta. Numera äter han pasta varje dag. Och har börjat sälja sitt eget märke.

01/06-2006 10:51



Efter mer än två decennier i Italien lanserar nu Glenn Strömberg sitt eget matvarumärke. **FOTO:** sonny thoresen

Sallad Pinzimonio

Fyra portioner
1 blekselleri
1 gul paprika
1 röd paprika
3 morötter
1 knippe rädisor
1 huvud romansallad
2 spåda stånd fänkål
1 gurka
2 kronärtskoker (kokta)
1 dl olivolja
1/2 citron, saften
salt och peppar

Skär alla grönsaker i långa stavar och arrangera dem på ett stort fat. Blanda olja, citronjuice, salt och peppar i en skål. Servera grönsakerna som de är och dippa i oljeblandningen.

Carpaccio Classico

Fyra portioner
250 gram färsk oxfilé
olivolja
salt och peppar
150 gram parmesanost
1 ask ruccola
1 citron

Putsa och dela oxfilén i fyra bitar. Banka ut oxfilén så tunt det går mellan plastfilm. Lägg upp på tallrikar. Ringla över olja. Salta och peppra. Hyvla över parmesan och lägg på ruccola. Dela i citronen i fyra klyftor och lägg en på varje tallrik.

Pasta Putanesca

Fyra portioner
1 kg färska tomater eller en burk krossade tomater
4 stycken sardellfiléer
1/2 dl kapis
1 vitlöksklyfta, tunt skivad
gröna och svarta oliver
1/2 dl bladpersilja, hackad
olivolja
sal och svartpeppar

Sautera vitlök och sardeller i olivoljan. Tillsätt tomater, oliver och kapis. Låt koka ihop 5-10 minuter. Smaka av med salt och svartpeppar. Garnera med persilja och servera med penne.

MAT. Hemma hos familjen Strömberg i Bergamo är det hustrun Simona som lagar maten. Utom när Glenns svärmor kommer på besök. Då tar hon över i köket på klassiskt italienskt vis.

— Svärmor är 80 år. Hon säger bara "jag kan mat". Det går inte att argumentera mot det, hennes såser doftar och smakar fantastiskt, säger Glenn Strömberg.

Som fotbollsspelare blev Glenn Strömberg en av Sveriges största. Hann vann UEFA-cupen med IFK Göteborg, spelade 52 landskamper, fick Guldbollen och hade en lyckosam proffskarriär i Portugal (Benfica) och Italien (Atalanta). Och han blev kvar i Italien. Gifte sig med Simona som han har dottern Giulia, 13, med. Plus "bonusdottrarna" Erika, 25, och Ylenia, 21.

I år har han bott i Italien i 22 år. Lika länge som han bodde i Sverige innan han blev utlandsproffs.

Han älskar Italien, den italienska livsstilen och han älskar även italiensk mat. Trots att det inte syns. 46-åringen är oförsämrat slank och vältränad.

— Min fru och jag tränar mycket tillsammans. Tennis, spinning eller så ger vi oss ut och springer, säger han.

Förvånande nog var Glenn mycket negativt inställd till pasta när han flyttade till Italien

— Pasta var ju inget man gjorde hemma i Sverige i slutet på 60-talet. Jag testade det för första gången i skolan när jag var åtta år och det var sån där överkokt spagetti som smakade skumgummi. Jag spydde upp allting. Jag försökte en gång till när jag var 15-16, men det var samma sak då. När jag sen flyttade till Italien kåkade jag risotto de första tio månaderna och lagkompisarna tittade rätt konstigt på mig. Sen tänkte jag, äh, jag måste testa i alla fall och, ja, nu kåkar jag pasta en gång om dagen.

Under åren som gått sedan den aktiva karriären avslutades 1996 har Glenn ägnat sig åt tv, radio och tidningar. Som expertkommentator. Förutom sitt engagemang i SVT (han är förstas med och bevakar VM i Tyskland) har han även fotbollsprogrammet Tutto Atalanta i Italien.

Men nu har han skaffat en ny sträng på sin lyra. Glenn Strömberg har börjat lansera en egen linje med italiensk mat. Olivolja, pasta, pesto, pastasås och balsamvinäger är delar av det som ingår i Glenn Strömberg Collection.

Det hela började med att några av Glenns italienska vänner visade sin hobbytillverkning av balsamvinäger.

— Jag blev intresserad och ville kolla om det var något som kunde gå att sälja i Sverige.

Glenn tog kontakt med Pär Olofsson och Anders Nilback som han tidigare jobbat med. De i sin tur presenterade idén för en stor distributör i Sverige. Och fick snabbt klart för sig att det inte dög att komma med bara en balsamvinäger. Och dessutom skulle förstas Glenn Strömbergs namn finnas på etiketterna.

— Det dök även upp så mycket annat att tänka på. Fler produkter, logistik, fakturering...ett tag var jag nära att hoppa av, berättar Glenn.

Men han blev kvar. Och nu vidtog en lång matresa Italien runt. Dels för att hitta de rätta leverantörerna, dels för att själv lära sig mer om produkterna. För Glenn är det viktigt att inte bara vara ett PR-ansikte eller få ihop ett märke som dansar en VM-sommar. Han vill ha något som håller på lång sikt.

— Varje region i Italien har sin egen specialitet. Basilika och pesto i Liguria, i trakterna runt Napoli finns den bästa pastan, balsamvinäger från Emilia Romagna. Sen trodde jag att olivoljans stora områden var Toscana, Liguria och Garda, men det var helt fel. Ungefär 85 procent av alla olivträd i Italien finns i söder, i Puglia, Campania, Calabria och Sicilien. Och där finns också fantastisk olivolja.

Glenn är nöjd med produkterna man fått ihop så här långt och är inte främmande för tanken att utöka kollektionen om det hela skulle bli en framgång.

Och framöver blir det kokböcker och matlagningsprogram i tv?

— Nej, nej, jag vill inte blanda mig i kokboksvärlden eller kockprogrammen. Och dessutom försöker jag ha så mycket fritid som möjligt. Då trivs jag bäst.

Stefan Lindqvist stefan.lindqvist@hd.se Tel 042-489 90 36