

# UPPLEV ITALIENSKA KOKKONSTEN SMAKA PÅ JESOLO

Lär känna provinsen Venedig och dess historia genom mat och dryck. Slå dig ner på en restaurang i Jesolo och upplev den italienska kokkonsten.

TEXT PETER HANNEBERG  
FOTO ISTOCK, SHUTTERSTOCK, PETER HANNEBERG, SANDY EIM

Valdobbiadene, på Scandolera, är en av de främsta producenterna av prosecco.

Vågor på stranden i Lido di Jesolo nära Venedig.

Ät god mat på Laguna i Jesolos centrum.

Besök ön Mazzorbo och gården Venissa.

I en bok om Jesolo bläddrar jag bland gamla bilder från 1950-talet fram till i dag. De visar den spännande utvecklingen från byhåla till stad och havskurort. En stad med intressanta restauranger och nöjen växte upp innanför den långa stranden Lido di Jesolo. Den lockar med havsbad men också med ett jättelikt vattenland, Caribe Bay, med rutschkanor, palmer, bad och vit sand hitfraktad från Karibiska havet.

Jesolo, en av Venedigs 44 kommuner, ligger på en två mil lång halvö i nordöstligaste vrån av lagunen. Landtungan skyddar norra lagunen från Adriatiska havets lynne. Jesolos halvannan mil långa sandstränder blev ett populärt alternativ till det berömda lyxbadandet på Lido, grannön i söder.

Där jag följer den oändliga strandpromenaden breder de snörräta raderna av parasoller ut sig en masse på den vida strandremsan. Innanför reser sig raden av tre- och fyrstjärniga hotell. Inga anskrämliga, kanariska balkonghotell med trist playakänsla, utan oftast mindre etablissemang med ett mer sofistikerat uttryck.

**Förutom italienare består** Jesolos 4,5 miljoner besökare främst av tyskar, fransmän, holländare och österrikare. Men få svenskar hittar hit – vi har fastnat i Venedigs kärna bland 20 miljoner andra turister.

Maten och närheten till norra lagunens öar är goda skäl för ett besök. Venetianerna är ju kända för att vara patriotiskt stolta över sina

lokala råvaror och mattraditioner. Turisterna uppmantras att lära känna trakten och dess historia genom mat och dryck. Självt börjar jag mer inåt landet i Valdobbiadene, på Scandolera, hos en av de främsta producenterna av prosecco.

Man brukar säga att venetianerna sällan har landdjur till huvudrätt, secondo, utan oftast vattenarter. Volpina, en multfisk, serveras med primörer av familjen Capiotto på Al Traghetto. På innovativa Laguna i Jesolos centrum får jag havsruda och på Cucina da Omar havsabborre, branzino. Terrazza Sorriso med vy över lidon serverar fiskburgare på färsk tonfisk i skepnad av en ostburgare med lagrad Asiago, på bröd med lokalt odlad saffran från Padua.

**På lagunens största** och bördigaste ö Sant'Erasmus vandrar jag upp till knäna bland sparris och till midjan bland violetta kronärtskockor på gården I sapori di Sant'Erasmus ("Sant'Erasmus smaker"). Munkarna på ön San Francesco del Deserto odlar själva, och hit tar man en båt från Tresporti för att guidas av munkarna i det välbevarade klostret.

Gården Venissa på ön Mazzorbo behöver varken sangiovese eller nebbiolo, här har den unika lokala druvan dorona veneto sugit upp allt odlingsintresse. "Oro" i namnet betyder "guld" och syftar på vinets guldglimmande färg. Ett vackert vin på en historisk druva med månghundraåriga rötter från provinsen Venedig. ◆

Njut av ett vackert vin på en historisk druva på gården Venissa.

## RESFAKTA

**Res hit:** Från Marco Polo flygplats 45 minuter med buss. Från Venedig vaporetto nummer 17 till Punta Sabioni, sedan lokalbuss till Jesolo.