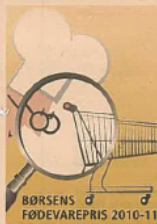


Superpasta fra Bornholm

Vi er vant til, at durumhvede og pasta skal komme fra Italien for at være godt. Men Pastariget på bornholmske Frennegaard har vist vejen for en dansk variant af meget høj kvalitet



AF OLETROELSØ

Det er forholdsvis småt med solskinshistorier af forretningsmæssig karakter fra solskinsoen Bornholm. Men Finn Hærid og Susanne Bloch fra Frennegaard står bag én af slagsen, nemlig historien om, hvordan en gammel bornholmsk adelsgaard er blevet rammen om en velsmagende succes. Næmlig lokalt fremstillet frisk pasta i gourmetkvalitet, baseret på lokalt dyrket durumhvede under varemærket Pastariget.

Pastaen har netop vundet et diplom for fremragende smagskvalitet ved Børsens Fødevarerpris 2010-11, hvor dommerpanelet består af yderst kræsne kokke, bl.a. Francis Cardenau, som har et varmt forhold til pasta.

»Den smager fantastisk. Nu behøver jeg ikke at købe

italiensk pasta mere.« jublede Francis Cardenau under smagningen, som førte til et diplom for varianterne malt og naturel. Han var også glad for varianten med ransløg, men den vakte ikke samme begejstring i det øvrige kokkepanel og må således se sig forbigået rent diplommæssigt, om end den byder på masser af smag og samme fine konsistens som de øvrige pastaer i serien.

Pastarigets produkter har kun været på markedet i godt et år, så der er tale om en meget hurtig opstigning til stjernestatus. Men selve projektet er ikke blevet til i hurtig og hast – tværtimod. Finn Hærid har nemlig dyrket durumhvede på Frennegaard i mere end ti år og som sådan været en pioner på området. Mange anså det nemlig for usandsynligt, at den sydeuropæiske, solkrævende hvedesort ville kunne trives i det danske klima.

Økologisk durumhvede

Men netop de to bornholmske marker, som er begyndt at danmarksrekorden i solskinstimer og ydmerer af varme havstrømme omkring øen, dér gik det godt. Så godt, at der nu dyrkes durum flere andre steder, bl.a. på Mønstergård som leverer økologisk dyrket durum til produktionen på Frennegaard, hvor den lille pasta-fabrik er etableret i en af



Finn Hærid fra den gamle bornholmske adelsgaard Frennegaard står bag det lokalt fremstillede friske pasta i gourmetkvalitet, baseret på lokalt dyrket durumhvede under varemærket Pastariget. Foto: Berit Hvassum-Palfoto

ne helt en naturel sneget kokkepanelmedlemmet Paul Cunningham sig – som en anden Krøllebølle – til at blande en lille smule italiensk olivenolie i, hvilket sendte smagsoplevelsen yderligere i vejret.

De nordiske dogmeregler tillader jo ikke den slags, men netop disse har Paul Cunningham ry for at blæse på, så det var helt forventeligt, at han således forsøgte at integrere den bornholmske pasta i det europæiske selskabskab.

Ved smagningen på restaurant Frederikshøj i Aarhus var der ligeledes glæde over pastaen, især naturelversionen, som Wassim Hallal roste for en udpræget kornsmag, mens varianten med ransløg ikke modte helt samme forståelse hos de jyske kokke, der efterlyste en stærkere smag af ransløg.

Men hvorom alting er, så er det jo et beundringsværdigt initiativ som Pastariget har taget, nemlig at fremstille en ægte nordisk version af den italienske pasta. Som italiencerne jo i øvrig lært at lave af kineserne, der bevisligt var tidligere på færd end italienerne og sandsynligvis dem som opfandt spisespen. Hvilket jo er en helt anden historie, som man slet ikke behøver at forholde sig til, slet ikke når der nu findes sådan en god dansk pasta.

Pastaen har netop vundet et diplom for fremragende smagskvalitet ved Børsens Fødevarerpris 2010-11.

gårdens længer. Pastaen havde sin debut hos Salling Super i Aarhus og Aalborg, som var de første til at se muligheden i dette gourmetprodukt. Herefter gik det slag i slag med udredelsen til bl.a. Dansk Supermarked og Superbest, der nu tilbyder Pastarigets produkter i mange af butikkerne.

Som nævnt var Francis Cardenau begejstret for flere af varianterne, under Sjællands-smagningen, som foregik på restaurant The Paul i Københavns, hvor han udtrykte ønske om at pastaen blev tilgængelig i pladeform, så man selv kan arbejde videre med den. Efter først at have smagt pastaer-

