

DI WEEKEND



Skottrar av alla snitt.



Buffligt gäng gör mozzarella



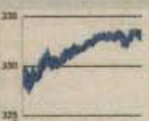
Golfarna slår hårt på snobberiet

Familjelivet bakom Polarbröd



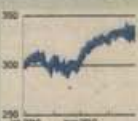
# Dagens industri

BORSEN I GAR



+1,8%

BORSEN I AR



+11,5%

NYCKELTAL

Kronor/euro	Kronor/dollar	Länga räntan	Dow Jones	Nasdaq
9,64 -1,00 öre	7,30 -1,00 öre	2,98 +4,00	11 107 +1,1%	2 512 +1,6%

FÖRÄNDRING UNDER GÄRDAGEN

ÄRGÅNG 35 · NUMMER 97 · PRIS 30 KRONOR · VECKA 17 · 2010

LEDARE 2 ■ DEBATT 4 ■ NYHETER 6–19 ■ REPORTAGE 20–21 ■ ENTREPRENÖR 22 ■ TEKNIK 24 ■ ANALYS 32–44

# SVERIGES BÄSTA BOLAGSBYGGGARE

## Kostnadschock för Vattenfall

En kostnadsökning på nära 9 miljarder kronor per år väntar när kraftjätten 2013 tvingas börja betala för sina utsläppsrätter. Bolagets koldioxidutsläpp har exploderat efter köpen av kol- och gaskraft i Europa.

■ NYHETER 6–7



Pristagaren Rune Andersson omgiven av jurymedlemmarna Peter Fellman, till vänster, Hans-Jacob Bonnier och Tomas Billing.

■ Industrimannen Rune Andersson får utmärkelsen Arets företagare. Han har under sina 24 framgångsrika år byggt upp en

stor och lönsam koncern verksam inom alltifrån dammode och kapitalförvaltning till parkeringsautomater. ■ REPORTAGE 20–21 ■ LEDARE 2



## Storhandlar bolag på nätet

Riskkapitalbolaget Verdane, med Staffan Mörndal, går in i sex e-handelsbolag.

■ NYHETER 10



## Finansknipa för First Hotels

First Hotels svenska bolag har stora problem. Kronofogden har drivit in skulder på 20 Mkr.

■ NYHETER 14

## Ökad optimism om ekonomin

Såväl hushåll som företag ser framtiden an med större tillförsikt, visar KI-barometern.

■ NYHETER 8

DES VIKTOR MUNKHAMMAR "Därför är Grekland ett globalt problem"

■ ANALYS 33



## SJUNGER UT

Körslagens skåpare Caroline af Ugglas sjunger in våren. ■ 16

## UTMANAR IPAD

Asus läsplatta tar upp kampen med Apple. ■ 24

## DI ÖNSKAR TREVILIG VALBORGSHELD

I morgon kommer ingen tidning. DI är tillbaka igen på måndag.



di.se Börsrådet tipsar om de hetaste aktierna just nu

# Svenskan som blev italiensk buffelbonde

SANTANTONIO DI PONTECAGNANO

En nyfödd buffelkalv vinglar runt i gytjtjan i kalvningshagen på familjen Moreses gård utanför Salerno.

550 bufflar bidrar till dagsproduktionen av 250 kilo mozzarella di bufala, de italienska färskostarnas drottning.

"Framtidsprojektet är att öppna en 'yoghurteria' och göra våfflor på buffelmjolk", säger egendomens svenska "mora" **Flavia Bergman-Morese.**

**KRISTINA KAPPELIN (TEXT) OCH CHARLOTTA SMEDS (FOTO)**

kristina.kappelin@di.se, +39 06 775 91 707

» Det luktar sött och gott av mjölk i mejeriet Taverna Penta i Sant'Antonio di Pontecagnano. Hit kommer varje dag drygt ett ton nymjölkad buffelmjolk, som erfarna och flinka händer omvandlar till mozzarella, ricotta och rökt mozzarella, provola.

"Jag skulle gärna vilja lära mig, men det är jättesvårt att göra god mozzarella. Att vara 'casaro' är ett jobb som går i arv från far till son", säger Flavia Bergman-Morese när hon visar oss runt.

Tillverkningen är en omständlig process som tar minst fyra timmar. Mjölken hälls i stora stålämbar och mejeriets "casaro" ENZO tillsätter löpe och så kallad siero innesto, en mjolkprodukt med hög surhetsgrad som påskyndar jäsningen.

Blandningen värms upp till 37 grader med hjälp av vattenånga. Det dröjer inte länge förrän mjölken börjar ysta sig.

Enzo slår sönder ostmassan med ett visp-liknande verktyg. Väskan får rinna av och värms upp till 85 grader i ett annat kar. Efter en kvart har den blivit ricotta som snabbt slevas upp i formar. Smaken är fyllig och rund.

Det är varmt och immigt i mejeriet. Enzo och hans medhjälpare arbetar snabbt och

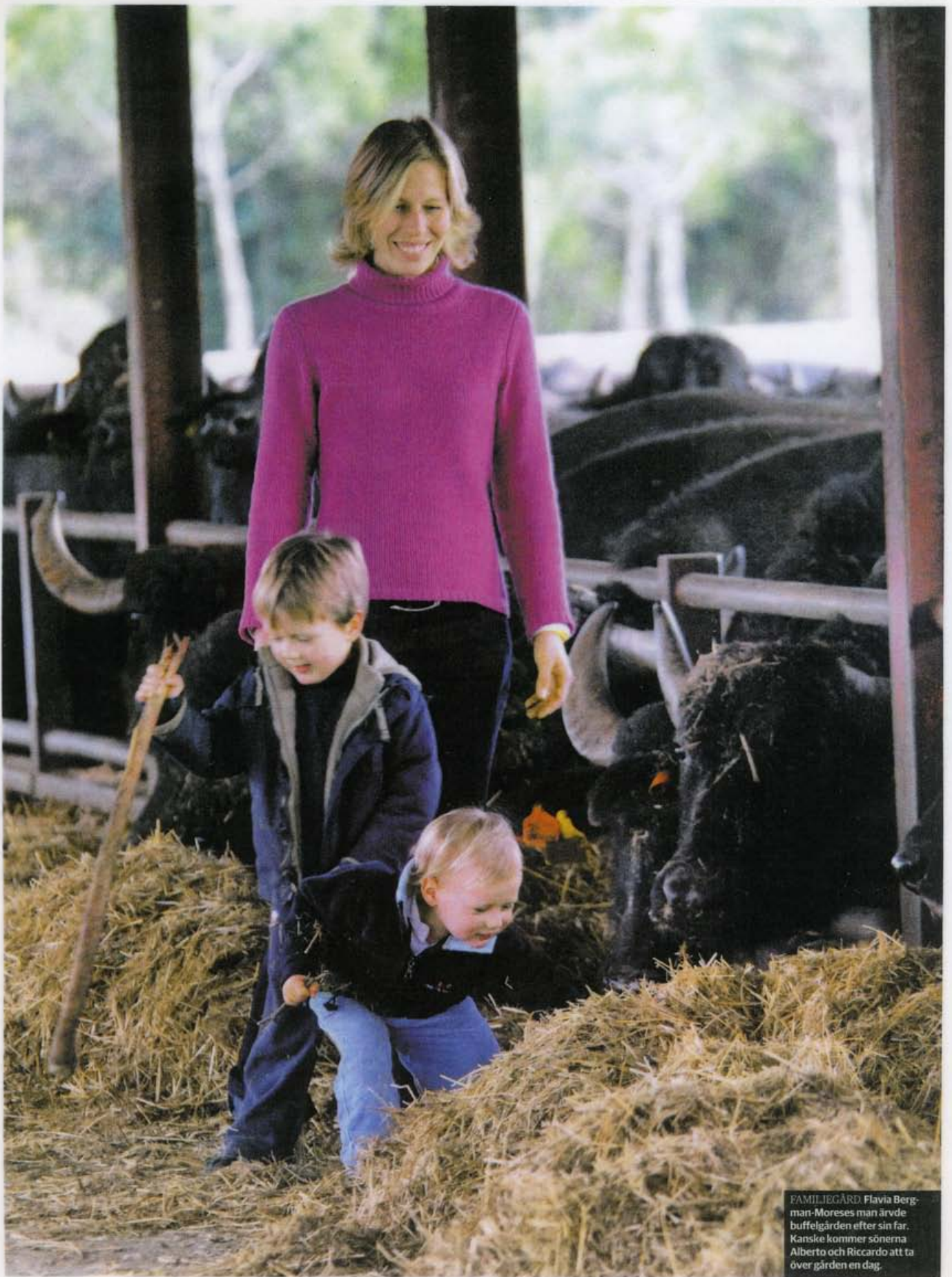
säkert. Att göra mozzarella kräver hantverkskunnande och fingertoppskänsla. I huvudmomentet, som kallas filatura, rör Enzo runt den blivande mozzarellan med en trästäng. Hans händer är ofta nere i det kokheta vattnet, men han bränner sig inte.

Det ser ut som om han nystade garn, men resultatet är en jämn, blank, vit ostmassa som är färdig att förvandlas till mozzarellabollar.

**NYTTIG OCH BRA FÖR HJÄRTAT.** Klockan närmar sig tio och det är redan fullt i butiken som ligger i anslutning till mejeriet. Lokalbefolkningen strömmar till för att köpa den pinfärska mozzarellan och ricottan. En höggravid kvinna får gå före.

"Buffelmozzarella har inte mer än 25 procents fetthalt och innehåller betydligt mindre kolesterol än kött och ägg. Dessutom är den fattig på laktos. Det gör den väldigt lättsmält."

Flavia Bergman-Morese pratar för varan. Hon är utbildad guide och delar sin tid mellan gården och skandinaviska turistgrupper som besöker Neapel, Paestum och Pompeji. Ibland kommer de och tittar på mozzarella-tillverkningen också. ▶



FAMILJEGÅRD Flavia Bergman-Moreses man ärvde buffelgården efter sin far. Kanske kommer sönerna Alberto och Riccardo att ta över gården en dag.



LÅNGE LEVE BUFFELN. Bufflarna ger inte lika mycket mjölk vid varje mjölkning som en mjölkko, men de lever längre och får fler kalvar.

»Om jag känner mig lite nedstämd går jag bort till kalvarna för att pigga upp mig.«



LÄTTSMALT. Buffelmozzarella innehåller endast 25 procent fett och har ett lågt kolesterolvärde.

► "Vi säljer mest här i området", säger hon. "Jag skulle så gärna vilja exportera till Sverige, men det blir enormt dyrt och komplicerat med transporterna."

Ett tilltänkt direktflyg Stockholm-Salerno skulle kunna lösa problemet. Som det är i dag skulle en satsning på export innebära både att mjölken måste pastöriseras och att priset skjuter i höjden.

"Jag har sett buffelmozzarella i Stockholm som kostade 250 kronor kilot. Här kostar den knappt hälften."

**TRIVS MED BUFFLARNÄ.** Flavia Bergman-Morese är kvinnan som bytte stads- och landsliv i Stockholm mot en tillvaro bland 550 bufflar på landet utanför staden Salerno, 25 mil söder om Rom. Det här är ett av de få områden i Italien där man tillverkar sådan buffelmozzarella som får märkas "dop", denominazione di origine protetta. Det innebär i första hand att den enbart görs på buffelmjölk.

Flavia Bergman-Morese kör från mejeriet till gården några kilometer ut på åkrarna. Salernos förstad Pontecagnano rycker allt närmare jordbruksmarkerna. Men det är likväl landsbygd här; grönt, lite ensligt och tyst, sänår som på bufflarnas råmande.

"Det har varit en stor omställning", medger Flavia Bergman-Morese.

"Men jag levde ett ganska stillsamt liv i Stockholm också. Jag har det bra här."

Det underlättar att hon är halvtalienska. Hennes mamma kommer från Neapel och hon har vuxit upp med två språk. När hon var 20 började det dra i de italienska rötterna och hon beslöt sig för att åka till Neapel för att läsa till civilekonom. Som så många andra blev hon kvar. Det går liksom av sig självt.

Men det är inte alla som gifter sig med en man som ärver en egendom full med bufflar. Efter några år flyttade alltså Flavia Bergman-Morese och hennes man **FILIPPO MORESE** ut till familjegården Auteta, med anor från 1600-talet. Även för bankmannen Filippo Morese var det en stor förändring. Han brukade hjälpa sin pappa på helgerna, men hade aldrig tidigare haft ensamt ansvar för gården.

**UPPIGGANDE DJUR.** "Filippos arbetsdag tar aldrig slut. Han kan inte delegera ännu, eftersom han först måste få in alla rutiner själv", konstaterar Flavia Bergman-Morese.

13 personer arbetar i mejeriet och på gården. Runt omkring det stora boningshuset ligger stallarna och leriga hagar. Djuren som används till mozzarellatillverkning är en sorts vattenbufflar som kom till Italien från Asien för mer än tusen år sedan. I dag

betraktas de som en italiensk ras. De är svarta, med bakåtriktade böjda horn och milda, mörka ögon.

"Det är väldigt fina djur. Om jag känner mig lite nedstämd går jag bort till kalvarna för att pigga upp mig."

I kalvningshagen finns ett tiotal nyfödda kalvar. De flesta vilar, någon reser sig och stapplar runt på ben som fortfarande inte riktigt vill bära. En nyfödd buffel väger omkring 25 kilo, men mammorna är i halvtonsklassen. De äter 30 kilo foder om dagen, men ger bara 8-9 liter mjölk.

"Det är mycket mindre än en mjölkko, men bufflarna lever längre och får många fler kalvar. Vi har en rekordbuffel på 17 år som just har fått en kalv", säger Flavia Bergman-Morese.

Hennes två små söner leker mellan hagarna. Vid 15-tiden följer de med in och tittar på när bufflarna ska mjölkas. Gårdskarlen **ALI** föser varsamt in djuren i mjölkningsbåsen och sjunger tyst för att hålla dem lugna. Han spolar noggrant av spenarna innan han sätter på mjölkningsmaskinen. Bufflarna älskar att gona ned sig i gytjan.

**HYGIEN ÄR A OCH O.** Auteta och alla de andra buffelgårdarna besöks ständigt av olika kontrollmyndigheter. EU inför ständigt strängare regler för hur djuren ska hållas. I dag måste till exempel alla djur få ett mikrochip inopererat för att man ska kunna spåra dem genetiskt.

"För oss är det strålande, eftersom vi är seriösa uppfödare och tillverkare. Det hjälper oss även att följa djurens utveckling, och konsumenterna vet att mozzarellan håller måttet."

Det är i Caserta, norr om Neapel, som konsortiet för buffelmozzarella ligger. Det området hemsöks av den lokala organiserade brottsligheten, camorran, som har ett finger med i snart sagt varje ekonomisk aktivitet. Salerno med omgivning är i det avseendet en lycklig ö.

"Vi har inga problem med camorran här, folk som kommer och vill att vi ska betala beskyddspengar eller liknande."

**KONKURRENSEN ÄR HÄRD.** Även om kvaliteten alltid är det bästa försäljningsargumentet, krävs det nya idéer för att skilja sig från mängden. Flavia Bergman-Morese vill bidra med en svensk touche.

"Buffelmjölk lämpar sig väldigt bra till yoghurt och glass. Vi har begärt tillstånd att öppna en 'yoghurteria' bredvid butiken. Där vill jag även sälja ricottatårter och svenska väfflor, gjorda på buffelmjölk."

Langley's

FÖRSTA MINUTEN

GUADELOUPE I KARIBIEN



Vi har valt ut våra allra bästa rum på Langley Hotel Fort Royal till dig som är tidigt ute med att boka vinterresan. Dessutom bjuder vi på en utflykt eller barnklubb. Det är så Första Minuten fungerar. Allt det gottiga finns kvar. Är du först i kön så är du. Antistress-miljö, paradisiska stränder, karibiska smaker och 27 grader varmt både i luften och havet får dock alla. Första Minuten har begränsat antal platser och gäller som längst till den 31 maj 2010. Längre än så kan en minut inte vara.

Läs mer om erbjudandet och boka på [www.langley.eu](http://www.langley.eu) eller ring 0771-12 12 12