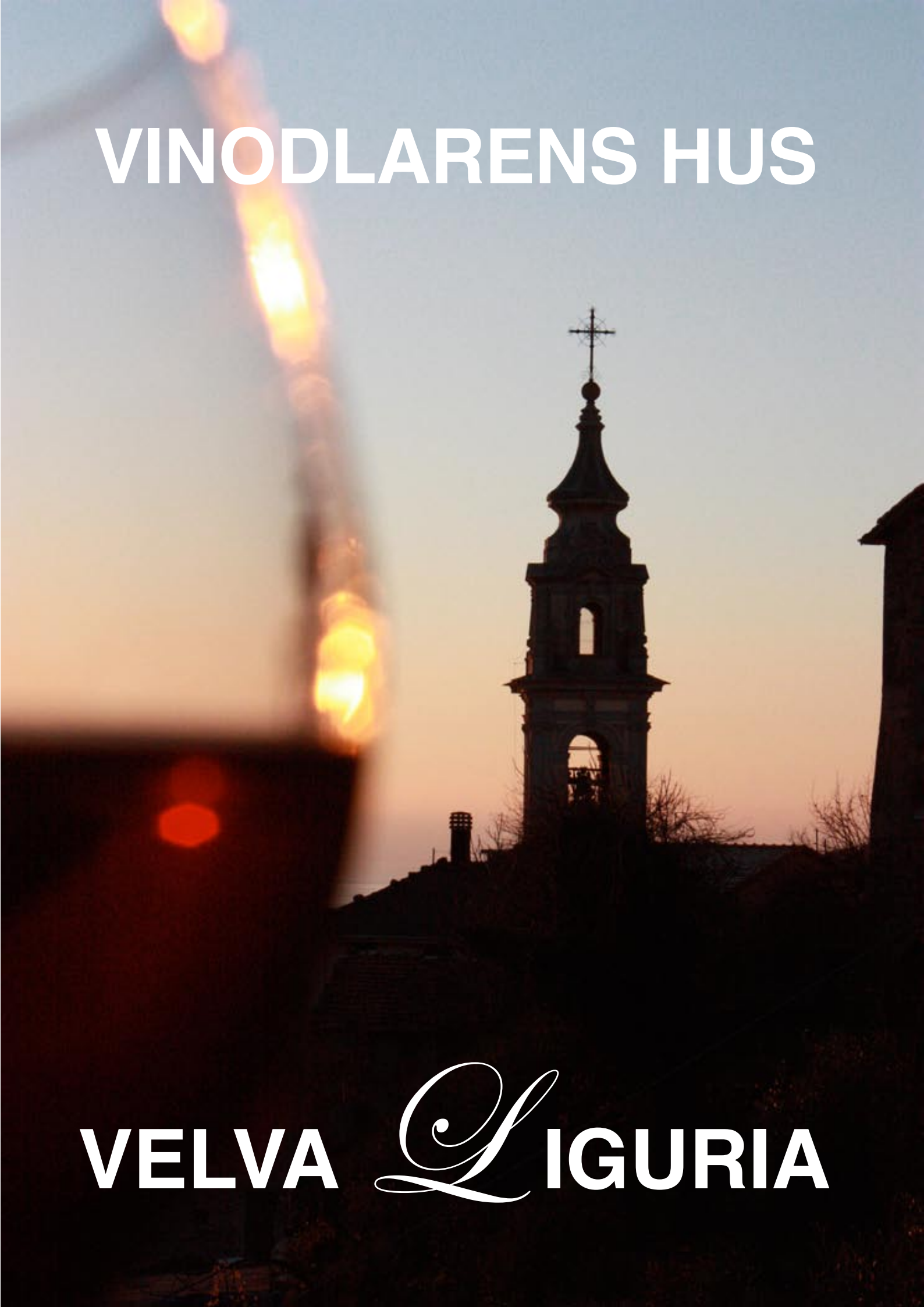


A photograph of a church tower silhouette against a sunset sky, with a bright comet streak in the foreground.

VINODLARENS HUS

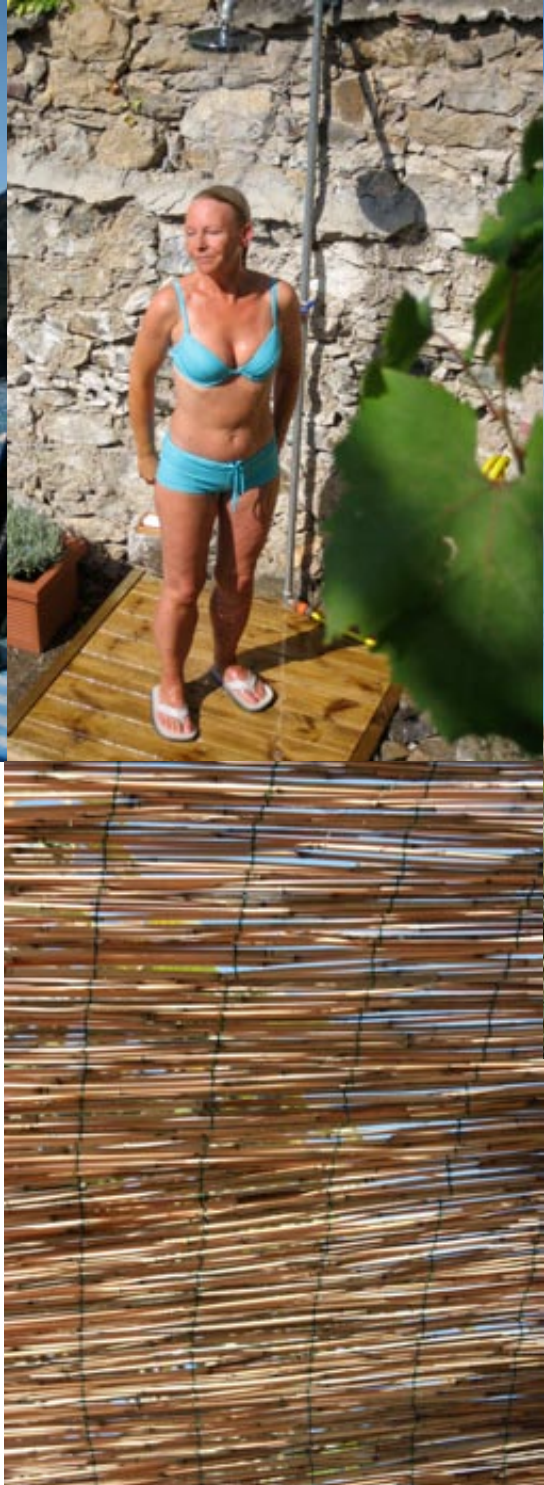
VELVA *L*IGURIA

Ligurien.



Franska Provence åt väster, Toscana i söder – ändå är Ligurien inte på långa vägar exploaterat och tillrättat för massturism. Drygt 30 mil kust och med norra delen av Apenninerna som rygg mot Piemonte och Emilia-Romagna. Sjöfararkust sedan århundraden med Genova som obestridd huvudstad. Christoforo Colombo är dess store son.

Genom åren har den östra delen av italienska rivieran utövat en smått magisk dragningskraft på oss. Oavsett om vi rest till Normandie eller Languedoc, Piemonte eller Amalfikusten – vi har till slut hamnat i Sestri Levante varje gång! Kusten här är dramatisk –grönskande berg stupar rakt ned i turkosblått hav. Ett pärlband av städer och byar längs havet har sedan lång tid lockat nord- och mellaneuropeer att övervintra här. Just Sestri var danske H.C Andersens paradis. Han döpte en av de två vikar som omger staden till ”Baia delle favole” – den andra heter Baia del silenzio, och staden döpte sin idrottsplats efter honom. H.C Andersen lever i Ligurien! Men Tigullibukten, som sträcker sig från Portofinohalvön just till Sestri är mer än bara riviera. Ett litet stycke innanför kusten är den liguriska kulturen ursprunglig och ren.



Hur vi fann vår plats på jorden...

Mat- och vinodysséer kors och tvärs genom Europa – så har våra semestrar tillbringats det senaste decenniet. Denna gång för vi, efter en överdos av wienerschnitzel och vykorts vackra alper i Salzburgstrakten genom Dolomiterna. Siktet var ställt på Venedig. Där hade jag varit en endaste gång som liten flicka, där smakade jag pizza för första gången och fick ett rosa korallhalsband av min pappa...

Kvällen var ljum på Zattere kajen. Spagetti con vongole, en Limoncello som apéritif... Vi hade gärna stannat längre om det inte varit för hetan och hundratusen amerikanska turister... Vi längtade efter hav och bad – men inte vid den flacka adriatiska kusten. Nu lockade Medelhavet.

Så tvärade vi över det italienska låret och anlände till La Spezia sent om eftermiddagen. Var skulle vi bo? I någon liten by vid havet vore mysigt... På kartan läste jag: ”Riomaggiore”. Vernazza. Monterosso al Mare. (Att detta var de berömda Cinque Terrebyarna hade jag i ögonblicket ingen aning om...) Lämnade motorvägen, följde Via Aurelia (en av Italiens vägar som stammar från romersk tid) som slingrar högt i

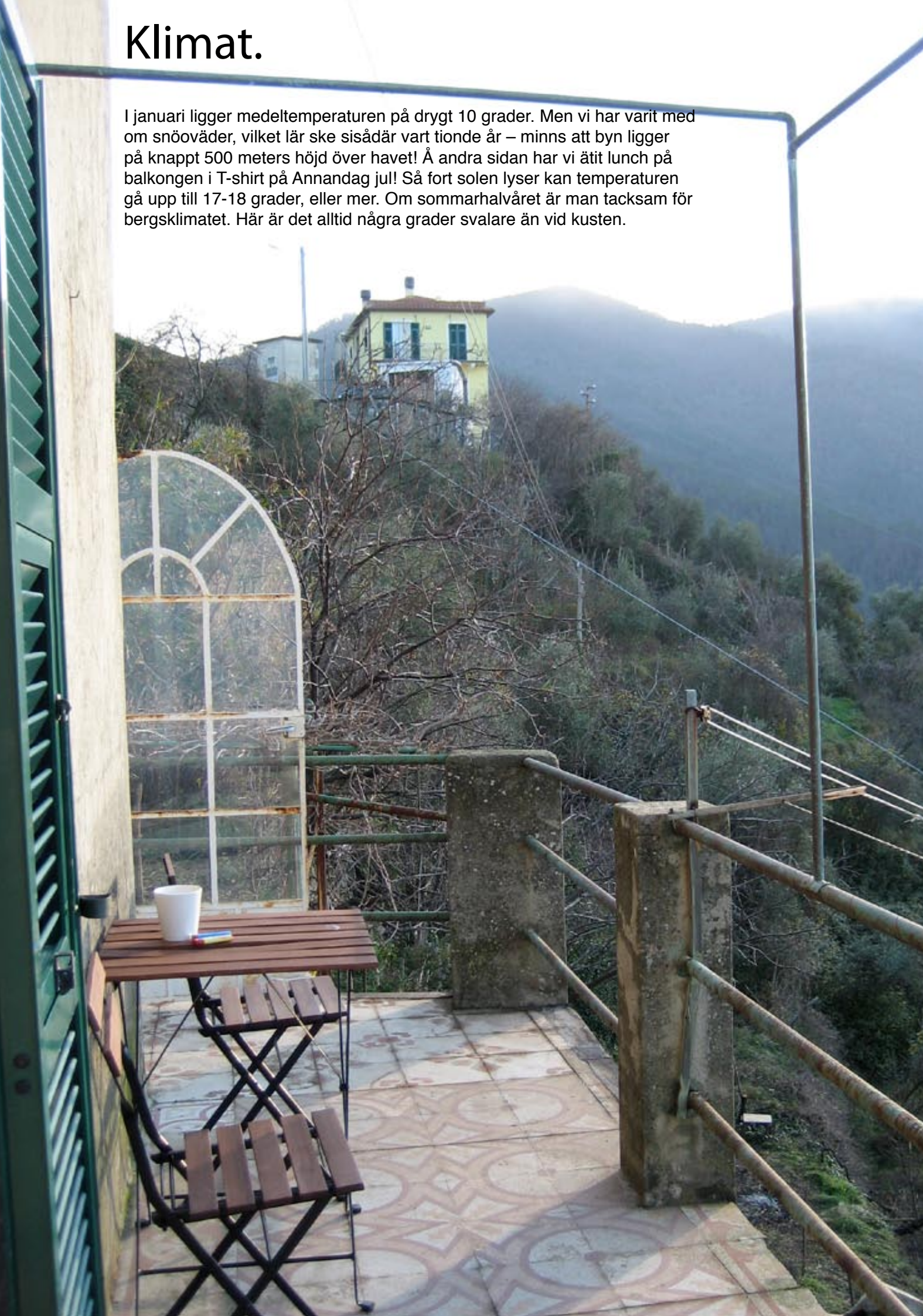
bergen ovanför kustlinjen. Vägen blev smalare och smalare, bergen brantare. Det började skymma... Att i mörker för första gången stifta bekantskap med de liguriska bergsvägarna – med bergvägg på ena sidan och tvärbrant stup på den andra främjade knappast familjefriden. (Maken körde, jag pep och skrek...) I timmar letade vi efter motorvägsskylten.

Så, äntligen! ”Sestri Levante”- dit åker vi! Klockan närmade sig elva. Trötta och hungriga svänger vi av från autostradan. Gatlopp längs strandpromenaden, finner till slut ett hotell (dyrt och inte särskilt märkvärdigt, som merparten av italienska hotell vid kusten), får ett litet, kvavt rum. Kan man trots den sena timmen fortfarande få något att äta? Jodå, det kunde man. En stor tallrik trofie med pesto genovese blir vår första minnesvärda måltid i Ligurien. Natten var sammetssvart. Vågorna slog mot stranden nedanför.

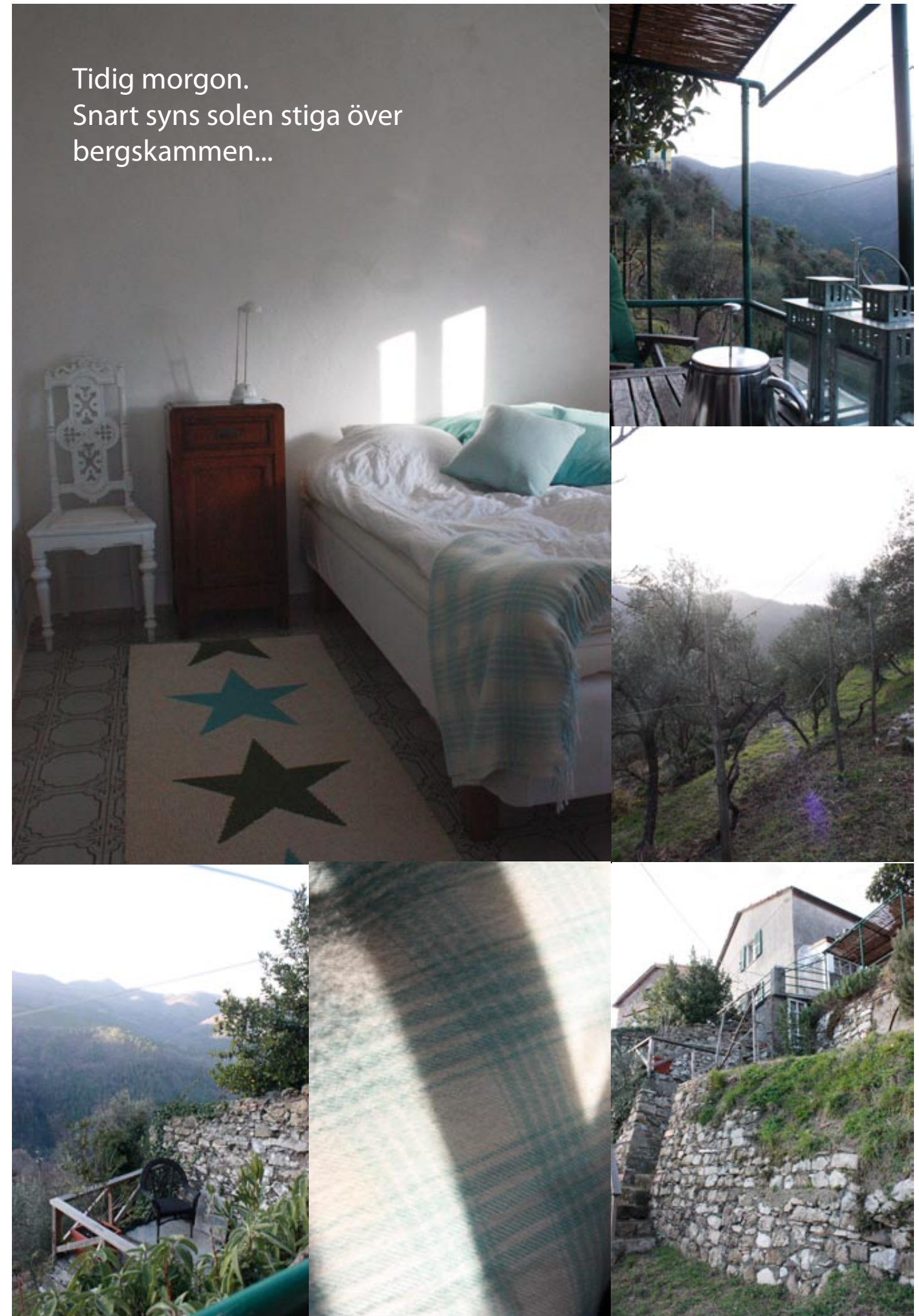
Nu vågar vi språnget och bosätter oss för gott i Velva... Vi blir dina närmsta grannar - det gamla klostret mitt emot har just blivit vårt!

Klimat.

I januari ligger medeltemperaturen på drygt 10 grader. Men vi har varit med om snöoväder, vilket lär ske sisådär vart tionde år – minns att byn ligger på knappt 500 meters höjd över havet! Å andra sidan har vi ätit lunch på balkongen i T-shirt på Annandag jul! Så fort solen lyser kan temperaturen gå upp till 17-18 grader, eller mer. Om sommarhalvåret är man tacksam för bergsklimatet. Här är det alltid några grader svalare än vid kusten.



Tidig morgon.
Snart syns solen stiga över
bergskammen...

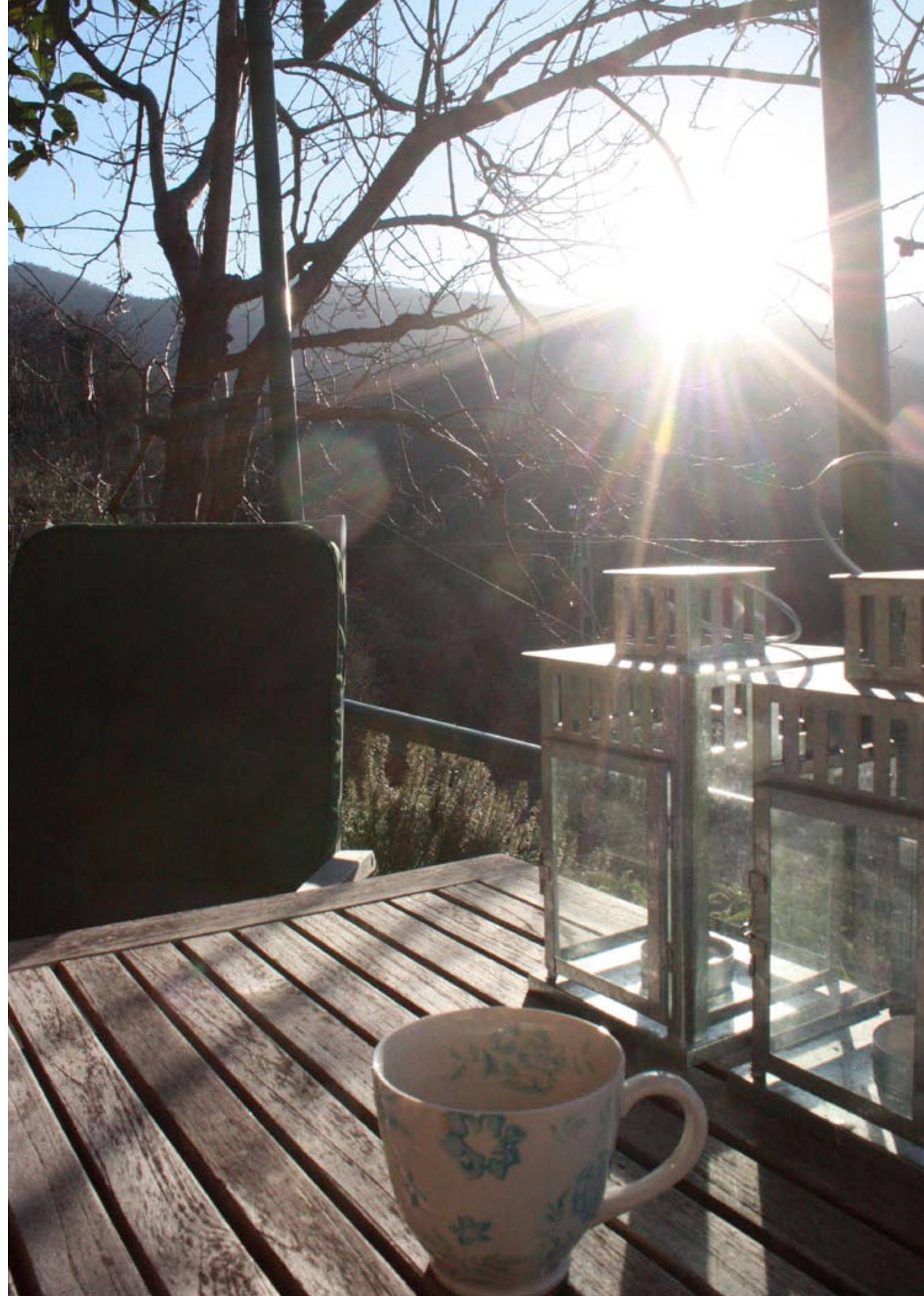




Omgivning.

Runt byn finns natursköna vandringsleder av varierande svårighetsgrad. Turen till vattenfallet passar under-tecknad – den är ganska lätt om man som jag har snubbli-ga fötter och ingen kondition! Stannar Du lite längre och gillar att rida finns ”Samuele Ranch” inom 10 minuter med bil. (De vill först kolla att du har lite vana, men sedan kan du få chansen att rida ut på tur! De talar inte engelska, men lite franska! Och att sitta till häst i de liguriska bergen är en upplevelse!

Ett italienskt helgnöje tycks vara att cykla i bergen – året runt syns trikåklädda herrar mest men även en del damer susa genom byn. Svamp-plockning och jakt präglar hösten – man jagar vildsvin i bergen runt byn.





Huset.

Vårt hus ägdes av Signora Venuti. Enligt grannarna levde hon här till sitt 97:e år! Kanske blir man så gammal om man tillbringar dagarna rännandes upp och ned för alla branta trappor, både inom- och utomhus, och livnär sig på det som växer utanför husknuten? I trädgården finns äpplen och päron, plommon, persikor, fikon och kakiplommon. Och från förrådsställarna bar vi ut minst 50 stora glasburkar med "passata" – nedkokta tomater... (förmodligen fullt ätbara, men vi var för fega för att prova!) Rosmarin och citronverbena är stora buskar. Dessutom är Velva är känt för sin hälsobringande luft!



Men att hon mot slutet av sin levnad inte förmått sköta vinstockarna eller olivträden är ju fullt förståeligt. Under ett virrvarr av vildklematis, murgröna och björnbärsrankor tjocka som barnarmar fann vi gamla vinstockar, vilka vi bundit upp och beskurit efter bästa förstånd. Olivträden var risiga och förvuxna – med grannen Guido's sakkunniga hjälp har vi beskurit och lagt på gödning. Nu håller vi tummarna för förnyelsen! Det vore roligt att kunna pressa egen olja och göra eget vin... Till dess gläds vi åt alla lökväxter som blommar strax efter jul!



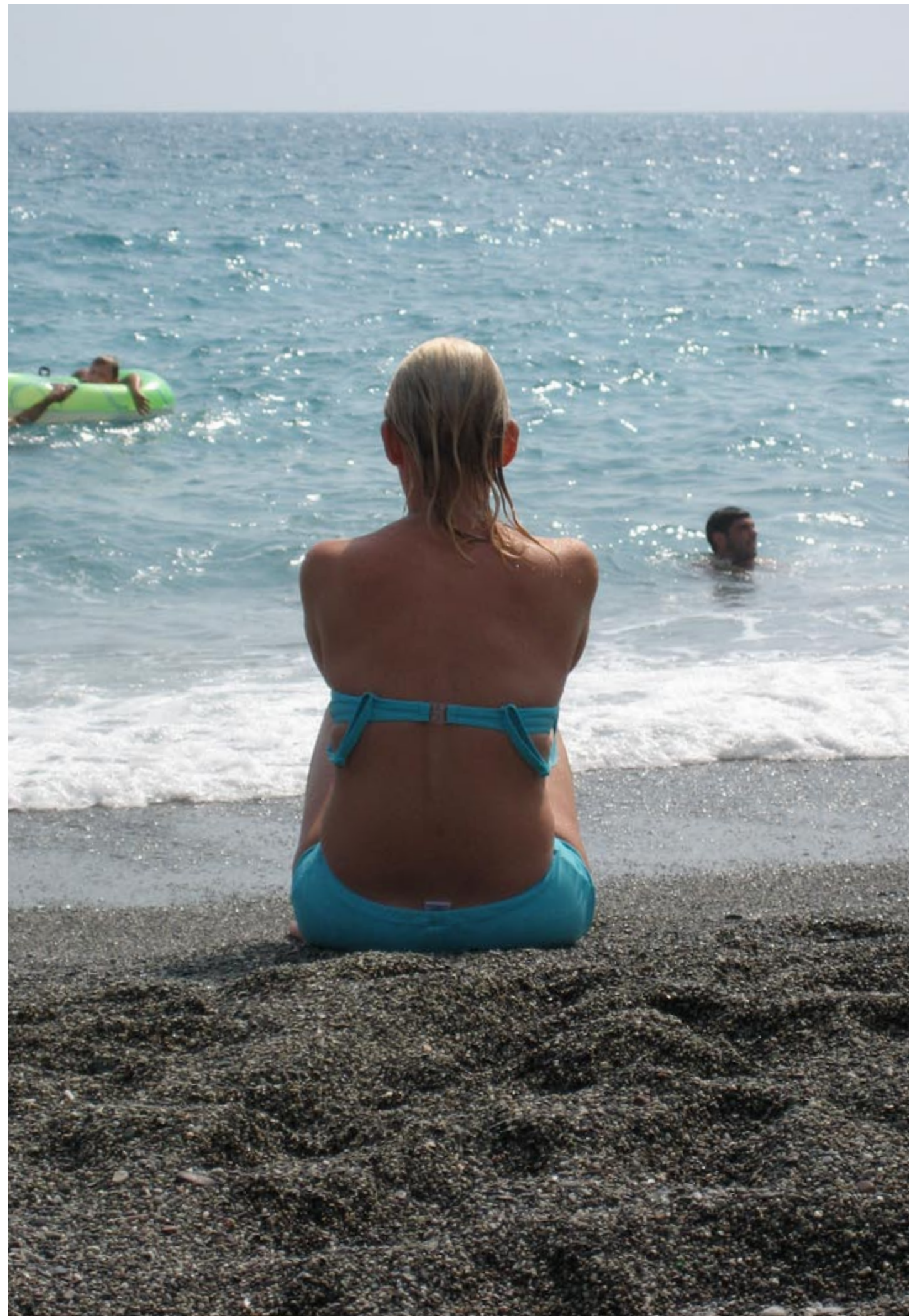


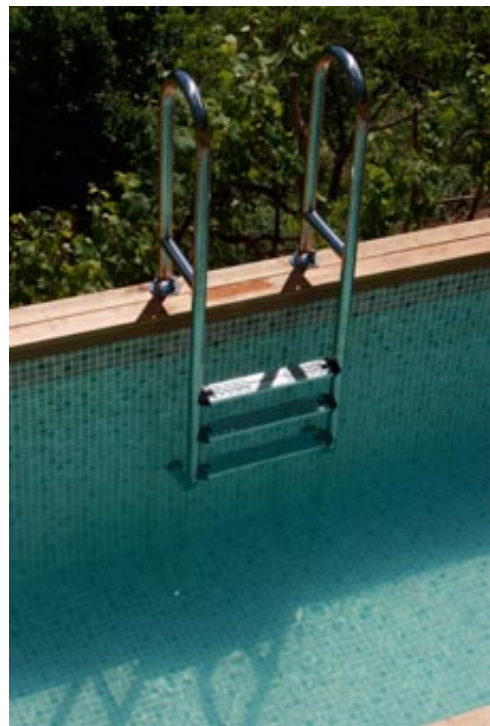
Bad och hav.

Till närmsta badplats tar det 15-20 minuter med bil. Det korta avståndet medger både morgon- och kvällsdopp! (Själva låter vi helst bli stranden under de hetaste timmarna mitt på dagen.)

Riva Trigoso ligger närmast, Bonassola ett litet stycke söderut är ett avskilt litet paradys. Båda har vad som är ett ”måste” för undertecknad som är nordiskt grisskär till kulören - nämligen tillgång till sötvattendusch på stranden!

Vill Du inte alls få sand mellan tårna finns hemmavid en utedusch som kopplas till trädgårdsslangen – det skönt att svalka sig utomhus och väcka livsandarna när man sovit middag, vilket man gärna gör! Och äntligen är vår lilla nybyggda pool brukbar!





Poolen har vi lyckats klämma in mellan två olivträd på en av de smala terrasserna!

Inte är den särskilt stor - knappt 2 x 4 meter - men tillräcklig för en luftmadrass att vaggas till sömns på och djup nog för ett svalkande dopp!



“posizione
soleggiata,
vista aperta!”



...stod det i mäklarens prospekt. ”Soligt läge, öppna vyer”! Och visst var det läget som i förstone förförde. Utsikten från balkongen, där solen syns från ögonblicket den stiger över bergskammen till dess den rundar husgaveln när det skymmer är slående! Svagt hör vi bruset från den lilla floden längst ned i dalgången...

Men också själva huset fångade våra hjärtan. Litet och robust med tjocka stenväggar, en idealisk planlösning för två (med plats för gäster – fast inte för ofta...!). Att huset alltid varit bebott var också en poäng – även om renovering av både teknisk och estetisk karaktär var av nöden. (Att byta ut de guldfärgade aluminiumfönstren och dito ytterdörr mot något aningen mer genuint står exempelvis på önskelistan...å andra sidan var nog Signora Venuti mäkta stolt och glad över nytt, praktiskt och underhållsfritt!)





VIA ALLA CHIESA 21

[KYRKO GATAN 21]



Till dags dato har vi koncentrerat oss på att få huset bebodigt och bekvämt inomhus. Alla innerväggar är omputsade och vitmålade, samtliga golv är av polerad sten – huset är med andra ord lättstädat!

Också köket är nytt. Att laga mat är vårt stora intresse och därför finns en femlågig gasspis. Diskmaskin anser jag vara en mänsklig rättighet och självfallet finns kyl och frys. I källaren finns en bra tvättmaskin (visserligen talat den bara italienska, men man lär sig kvickt!). Tvätten torkar blixtnabbt på tvättlinan i solen.

Men det ska sägas: varken huset eller byn är vad man skulle kalla barn- eller handikappvänligt. Bara att ta sig till huset från bilen inbegriper en promenad nedför sextio trappsteg! Från balkongen och terrasserna kan små barn ramla ned. Inomhus finns en brant trappa. Ett mycket litet barn, som väl ändå inte lämnas utan uppsikt går ju bra, liksom större barn, kanske från skolåldern och uppåt.

Men vi tror och tycker att huset bäst lämpar sig för ett livsnjutande par, i behov av vila, tystnad, rekreation!



Byn.



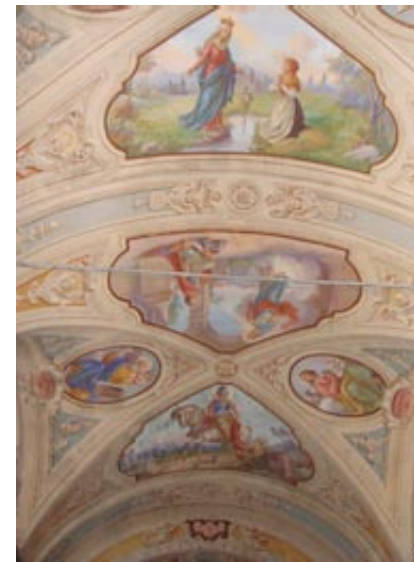
Velva ligger uppkrupen på berget, som tusen och åter tusen byar i Italien plägar. Medeltida – och i fullkomlig avsaknad av souvenirshopar och internetcaféer! Gamla hus med stillsamt flagnande puts och urblekta ”trompe l’oeilmålningar (en ligurisk specialitet). Trånga gränder, branta trappor belagda med kullersten – rejäla skor är bra att ha! Kyrktornet dominerar siluetten. Klockornas vänliga klang är allt som mäter vår tid när vi är här... Svalkan i bergen lockade förmögna genovesare att skaffa sommarhus här – i byn finns följdriktigt flera imponerande ”palazzi”. Men också enklare hus, bebodda av jordbruksarbetare. Vårt hus tillhör den senare kategorin! (Bli du intresserad av att veta mer om hur människor levt och verkat här, är ett besök på byns bondemuseum väl spenderad tid.)

Runt byn, grågröna olivodlingar, skogar av valnötter och kastanj (båda används flitigt i det liguriska köket, på olika sätt) och mängder av karjohansvamp, som heter ”funghi porcini” på italienska. ”Porcini betyder ”liten gris” - grillad i skivor smakar den delikata svampen faktiskt ganska ”köttigt”. Och så finns mängder av björnbär, ”more” – vår granne Rosy gör världens godaste marmelad!



Vinodlingar och små grönsakstäppor svämmas över på smala terrasser. Ligurierna är flitiga odlare och att ha en ”orto” är något man är mycket stolt över. Den genovesiska basilikan är godast i världen och lite längre ned i dalen finns gott om citron- och apelsinträd. Från byn är utsikten vid. Blicken leds genom dalen, ut över havet. I fjärran syns de franska ”Alpes Maritimes” – om vinterhalvåret med snö på topparna. Vårt hus vetter åt söder, så därifrån syns inte havet, som ju ligger i väster. Men vill du ändå njuta av havspanoramat – slå dig ned på bänken strax utanför trädgården eller ta vinflaskan och några glas i en korg, gå ned till det lilla stensatta torget vid kyrkoporten, sitt på den solvarma muren och se hur Medelhavet färgas rött i skymningen...

Själva hamnade vi här av en slump (eller var det ödet?) när körde vi runt och letade efter lokala vinproducenter den varma julidagen för många år sedan. Det var mitt i siestan och byn låg försänkt i middagsdvala... Men annars hittar turister svårligen till Velva – kanske är det just därför (eller för att vi är så fantastiskt trevliga?!) som vi blivit så väl mottagna i byn. Nu känns den ”hemma”. ”Hemma i Italien”. Hemma i Velva” Det känns så gott att mumla för sig själv... Carmen, som ärvt det förfallna huset intill vårt, gråter av glädje när vi röjer även hennes tomt från ogräs och bråte. Och Bruno och Guido och Maria-Rosa och alla katterna...





Posizione
soleggiata,
vista aperta...





Slow food...
slow life...



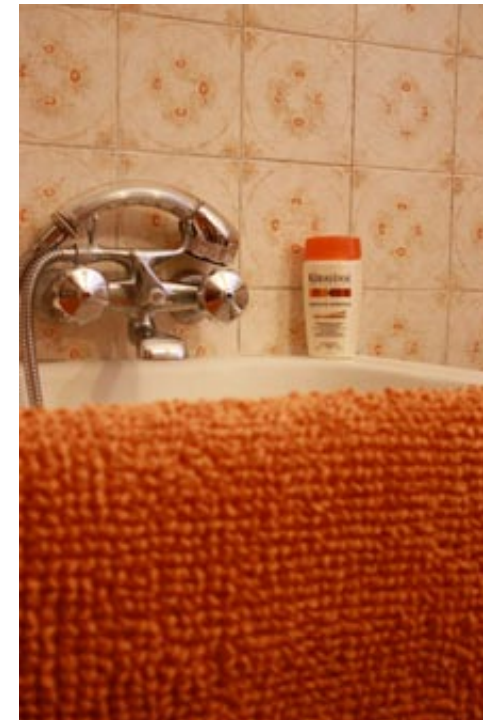


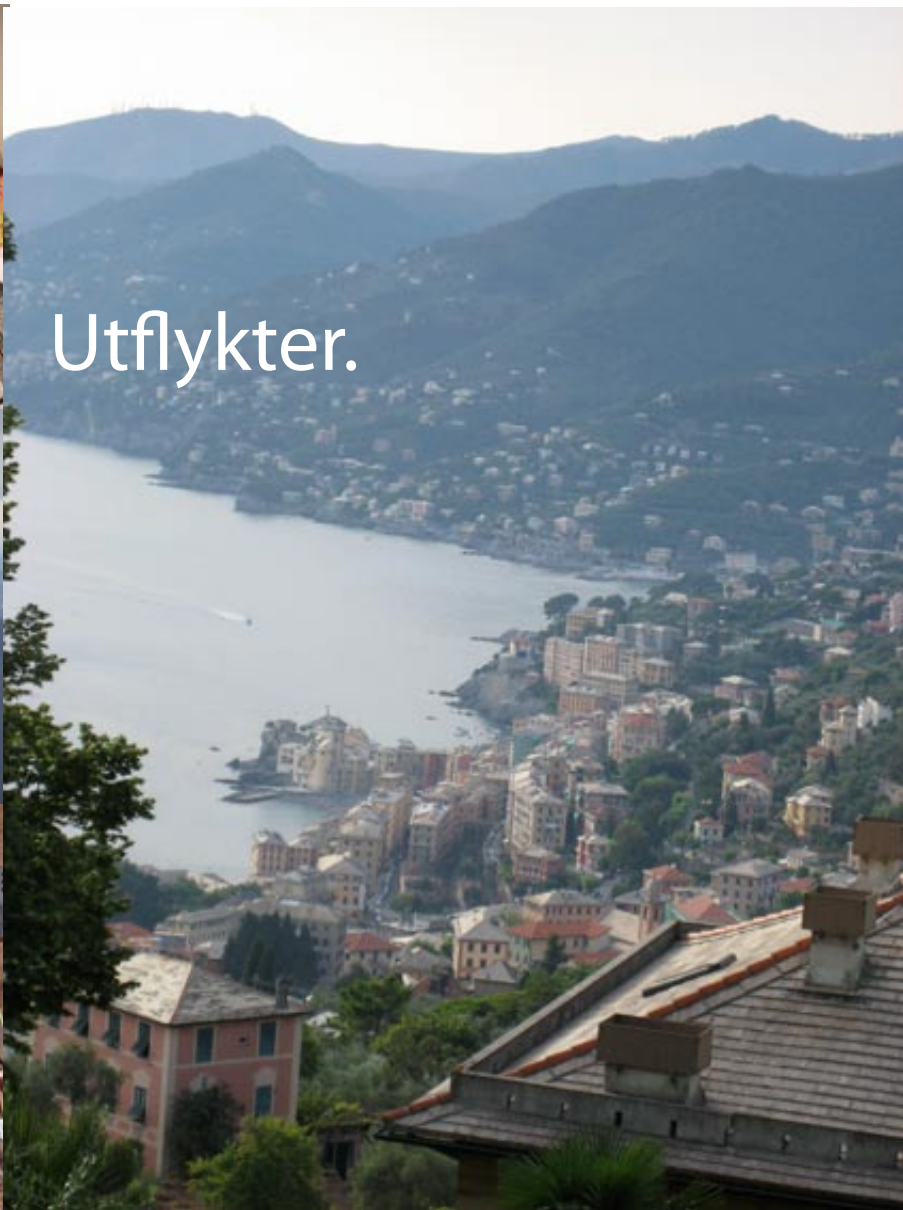
Sov gott.



Det finns ett matrum som rymmer ett stort bord och bekväma stolar (så att man kan sitta länge utan att få träsmak!). Om vintern ger vedkaminen både värme och trivsel. Vardagsrummet är inte så stort - men alldeles tillräckligt för två sköna soffor, TV, lite böcker och musikanläggning.

På ovanvåningen finns ett litet, kanske inte så vackert men någorlunda fräscht och funktionellt badrum (ombyggnad står kanske ändå på agendan – främst av skälet att en vuxen svensk man svårligen ryms i det mycket lilla badkaret!)
Två svala sovrum finns också – man går genom det ena för att komma till det andra!





Utflykter.

Cinque Terre, naturligtvis, särskilt om du aldrig varit där. Ett trevligt sätt att ta sig dit är med båt från Sestri. Året runt, fast flest på sommaren, kör de olika hel- eller halvdagsturer. Aktuell turlista får du på turistbyrå i Sestri - eller titta på www.traghettiportofino.

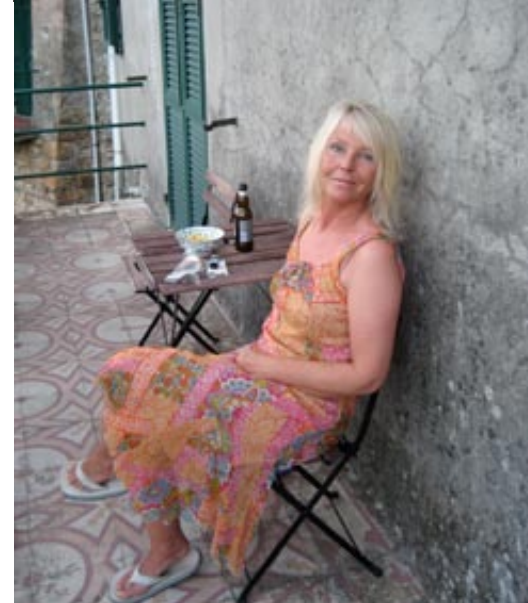
it Själva **Sestri Levante** är dessutom en mysig stad att promenera i. I gamla sta'n, "Centro storico", finns ett myller av butiker, caféer och krogar – och en hel del, mest inhemska, turister. På strandpromenaden flanerar man i sakta mak, vilar sig då och då på en bänk under palmerna. Närliggande **Chiavari** är också en stad som vi allt oftare väljer att åka till. Vackra hus, gator och livlig torghandel, arkader med butiker av alla slag. Och ännu färre turister än i Sestri!

Så finns förstås självaste **Genova!** Tag tåget från Sestri om Du tycker att det är lite läskigt och stressande att köra bil i en italiensk storstad! I Genova finns, bland mycket annat den gamla hamnen, "Porto Antico" med slingrande gator och imponerande palats. Det berömda muséet "Aquario" är störst i Europa med över 800 arter av marint liv.

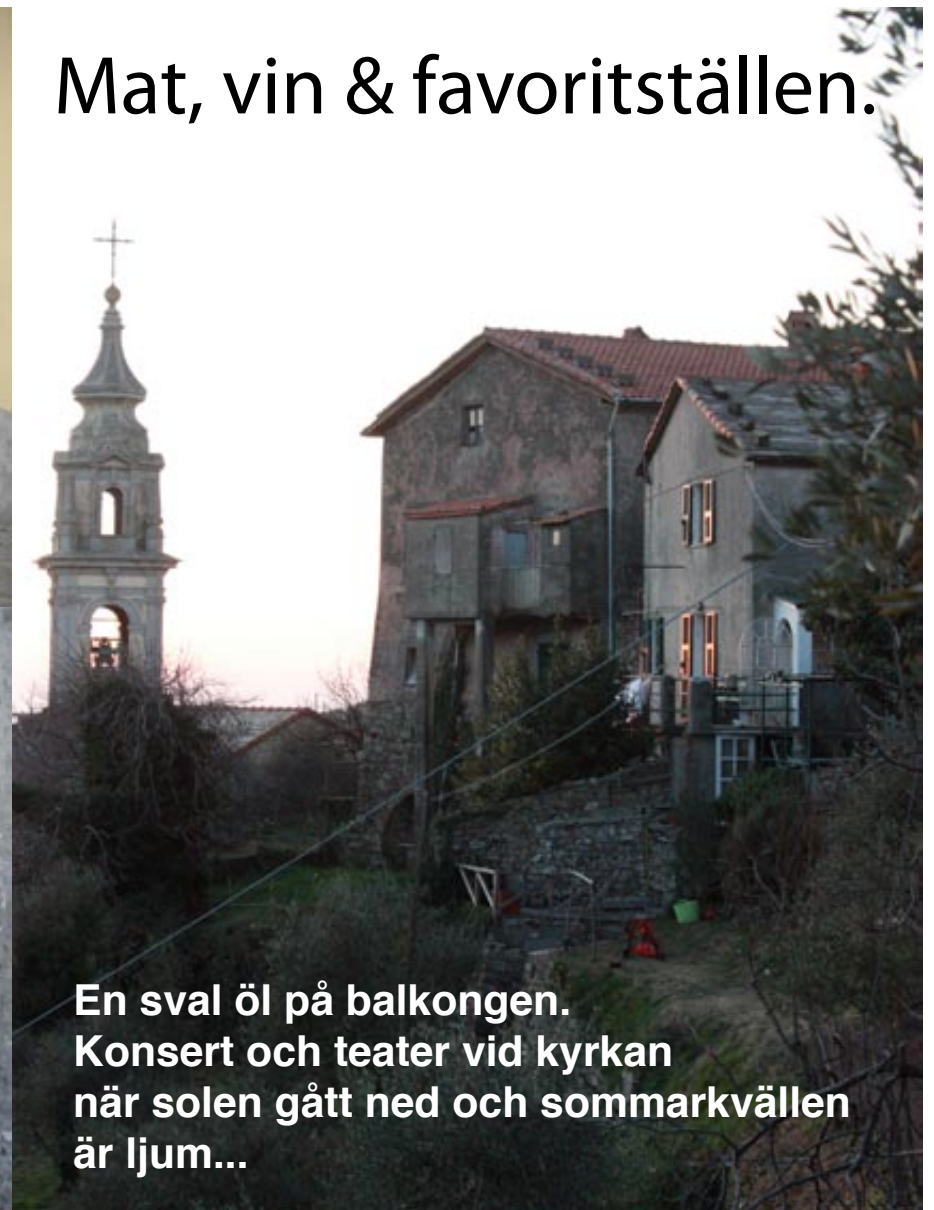
Söderut, strax efter toskanska gränsen ligger **Carrara**. Ett besök här, där man sedan tusende år bryter den berömda, vita marmorn, renderade mig en stor och tung mortel – perfekt att göra pesto i! Innan du far tillbaka till Velva är det ganska trivsamt att äta lunch på någon av de otaliga strandrestaurangerna i smått fashionabla **Viareggio!**

En dagsutflykt till eleganta **Parma** låter sig också göras. **La Spezia** vid bukten "Golfo dei poetici" (här bodde de båda briterne Shelley och Byron tidvis) är också värt ett besök. Stannar du två veckor eller längre är en tvådagarsstur (övernattning anbefalles!) till Toscana Chianti Classicodistrikt,, mellan Florens och Siena, en upplevelse för gommen. En "supertuscan" och en "bistecca alla Fiorentina", anyone?

Och apropå gommen - bara ett par timmar från Velva finns Piemontes berömda vindistrikt! Här görs Barolo- och Barbarescoviner av den svårflirtade Nebbiolodruvan, här serveras pastan med smör och hela berg av hyvlad tryffel från Alba, här dricker vi Moscato till hasselnötståtan...



Mat, vin & favoritställen.



En sval öl på balkongen.
Konsert och teater vid kyrkan
när solen gått ned och sommarkvällen
är ljum...

Matkulturen i Italien är högst regional. Tillika är den säsongsbunden och man använder nästan uteslutande lokala råvaror. "Nostrano" – "på vårt sätt", "från våra trakter" är honnörsordet man läser på torget likväl som i mataffären! (Minns att Italien först på 1860-talet blev ett enat land!) Visst kan Du få romersk spagetti carbonara och insalata caprese (tomat- och mozzarella-sallad från Capri) mest överallt – men det betyder på intet vis att de regionala skillnaderna håller på att suddas ut. I Ligurien äter man på liguriskt vis!

Högst upp i Velva finns den lokala krogen "Il Santuario" där olivodlarna såväl äter sin vardagslunch som firar högtidsdagar med hela släkten. Dit åker vi flera gånger i veckan och äter pansoti con salsa di noci, ravioli con ragù, costoletta milanese och dricker lokalt, blåroött färskt vin... Stället har inga inredningsmässiga charmfaktorer – det ser kort sagt rätt bedrövt ut. Inga levande ljus, inga rutiga dukar. Men maten är fantastisk och ett har vi lärt oss: i Italien har krogens utseende ingen som helst betydelse för matkvaliteten. Snarare är det precis tvärtom. På ett "tillgullat" ställe är maten oftast sämre! Här finns heller ingen skriven meny, men sonen Andrea, som serverar, talar utmärkt engelska och förklarar ingående varje rätt. Du måste äta hela menyn någon gång – antipasto, primo och secondo. (Glöm inte att beställa tillbehör, "contorni", till din huvudrätt, annars får du bara köttbiten eller fisken). Allt är hemlagat – "fatto in casa"!

I Sestri Levante finns gott om krogar – undvik merparten av dem som ligger längs strandpromenaden, i synnerhet om du vill äta gott och billigt! Vill du däremot äta en minnesvärd måltid med tyngdpunkt på fisk och skaldjur, då måste du gå till Polpo Mario! Deras "fritto misto" eller bläckfiskcarpaccio längtar vi ständigt efter! De har också en hel del rätter av "gourmetkaraktär" på menyn, liksom en bra vinlista.



Livets nödtorft handlar vi på supermercaton "Doro" i Bargonasca. Här finns en bra chark, en dito fiskdisk och en utmärkt delikatessavdelning med hemlagade specialiteter. Deras pesto är delikat, om du inte gör din egen. Passa också på att prova "Cima ripiena" – kalvbog fylld med örter, ricotta, färs och grönsaker. Här finns också för oss lite ovanliga ingredienser som vaktelägg och färska ankbröst. I "la Macelleria" (köttaffären) i Castiglione, kan du få i stort sett vilken styckningsdetalj som helst – t.ex. fina ben till buljong och sagolik kalvlägg för osso buco, en lombardisk specialitet som fått en viss spridning i landet. Så finns ju alla pasta fresca-affärerna i Sestri, liksom många småbutiker för frukt och grönt, fisk och skaldjur och sötsaker. Matmarknaden i Chiavari är värd ett besök – för att inte tala om matmarknaden i La Spezia! När vi var där första gången var vi alldeles olyckliga över att inte ha tillgång till ett kök! (Den gången hade vi inget hus utan bodde på hotell).

Och vem kan leva utan italiensk glass?? Glasscaféer finns i vartenda gathörn – titta efter "Gelato artigianale" – då är du säker på att få hemgjord glass av riktiga råvaror!





Enkla råvaror och kärleksfull tillagning – ibland kallas regionens kokkonst "la cucina del ritorno", vilket betyder "återkomstens kök". När sjömännen kom hem efter månader på skeppsskorpor och torkad fisk längtade de efter mat med smak och doft och det liguriska köket är känt för sin myckenhet av färska örter – ta en liten kvist av rosmarinen i trädgården till lammsteken, så får du känna!

"Pesto genovese" har vi ju tagit till våra svenska hjärtan. Men prova att göra den på en lokala basilikan – risken är bara att du aldrig vill äta någon annan pesto!



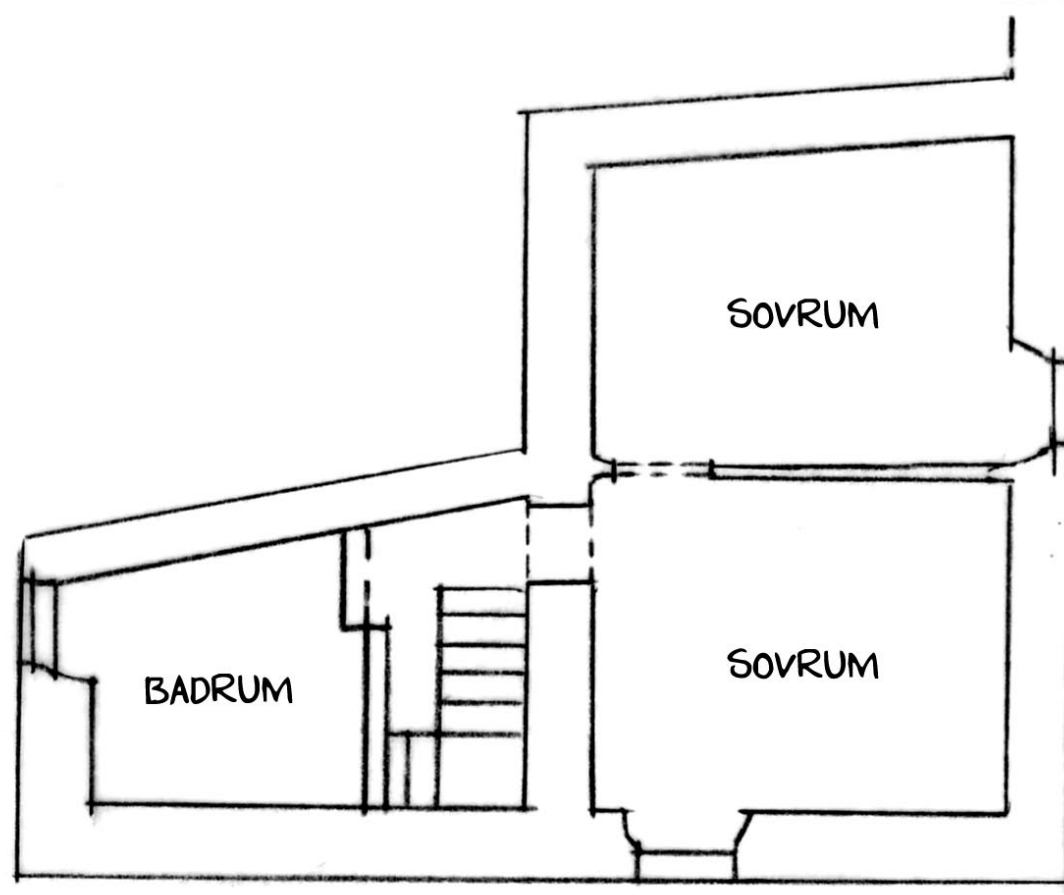
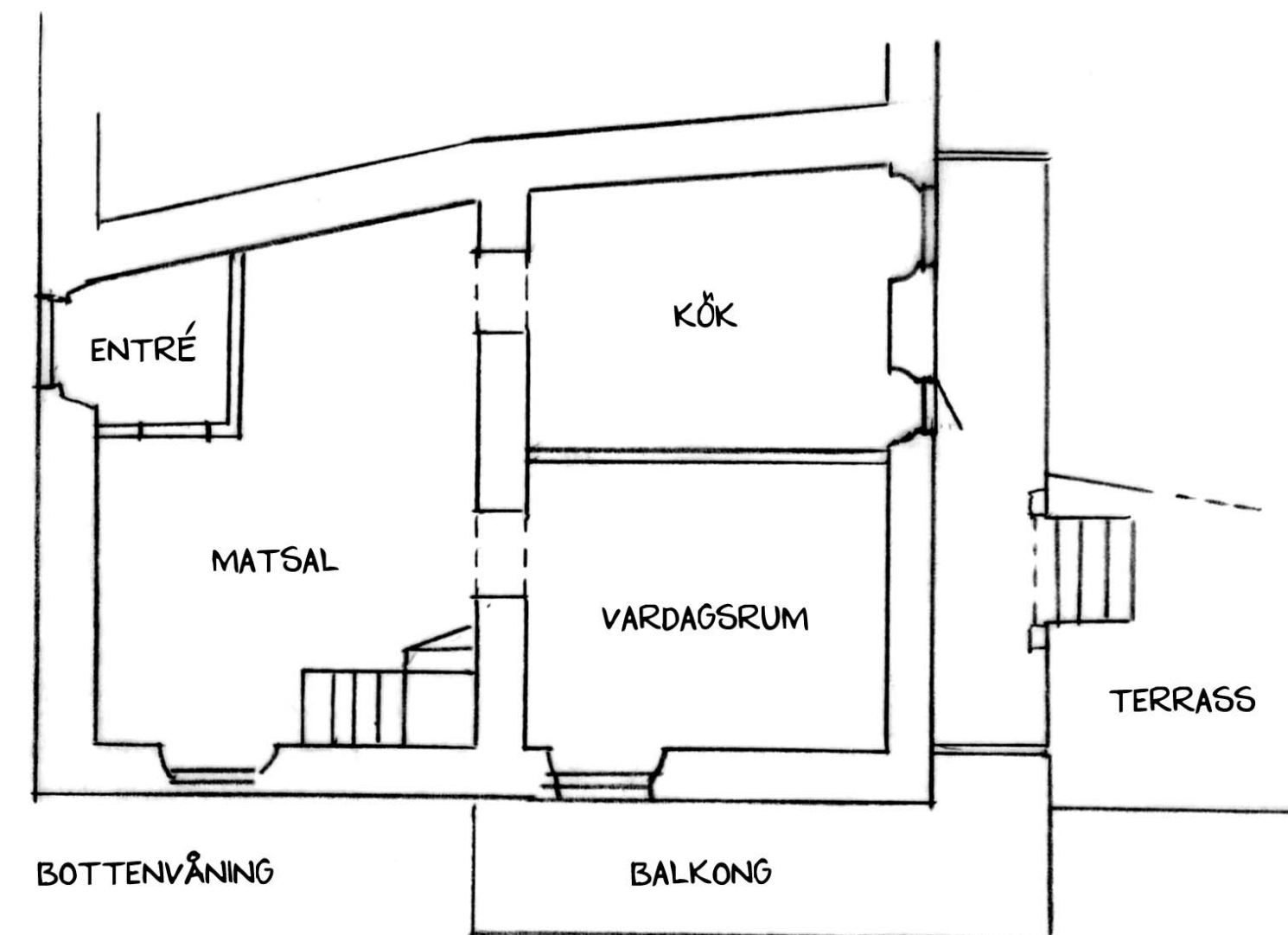
Liguriska specialiteter.

"Capon magro" är en rätt på fisk, skaldjur och grönsaker – lustigt, med tanke på att frasen betyder "mager tupp"! Burrada (att jämföra med provensalsk "bourride") är en genuin fisksoppa. Torta pasqualina serveras just till påsk – det är en matig paj med hela ägg, getost och mangold. Så finns ju "Foccacia" bakad med generösa mängder olivolja och "farinata", en sorts pannkaka gjord på kikärtsmjöl. Bland pastarätter märks "Trofie" (små spiraler) med bönor, potatis och pesto, och trenette, Liguriens svar på tagliatelle. Men vår favorit är "Pansoti con salsa di noci" - trekantiga ravioli fyllda med örter och ricotta, serverade med en sås på valnötter, smör och grädde!

Om den toskanska olivoljan är kryddig, den apuliska fruktig så är den liguriska mild och aromatisk. Skörden sker i november till januari. Då är orange nät spända under träden och de små Piaggilastbilarna kör i skytteltrafik till pressarna!

Liguriskt vin är lokalt (vad annars?!) och passar till ligurisk mat. Bara några få, det vita "Vermentino", det röda "Rossese di Dolceacqua" och dessertvinet Sciachettra från Cinque Terre, har låtit tala om sig utanför regionens gränser.





OVANVÅNING





Kör försiktigt!



**E62 är lika med A7,
E80 är lika med A12.
Det är de inhemska benämningarna
Du ser på vägskytarna - Europaväg-
numren letar man förgäves efter!**

Hur tar man sig dit?

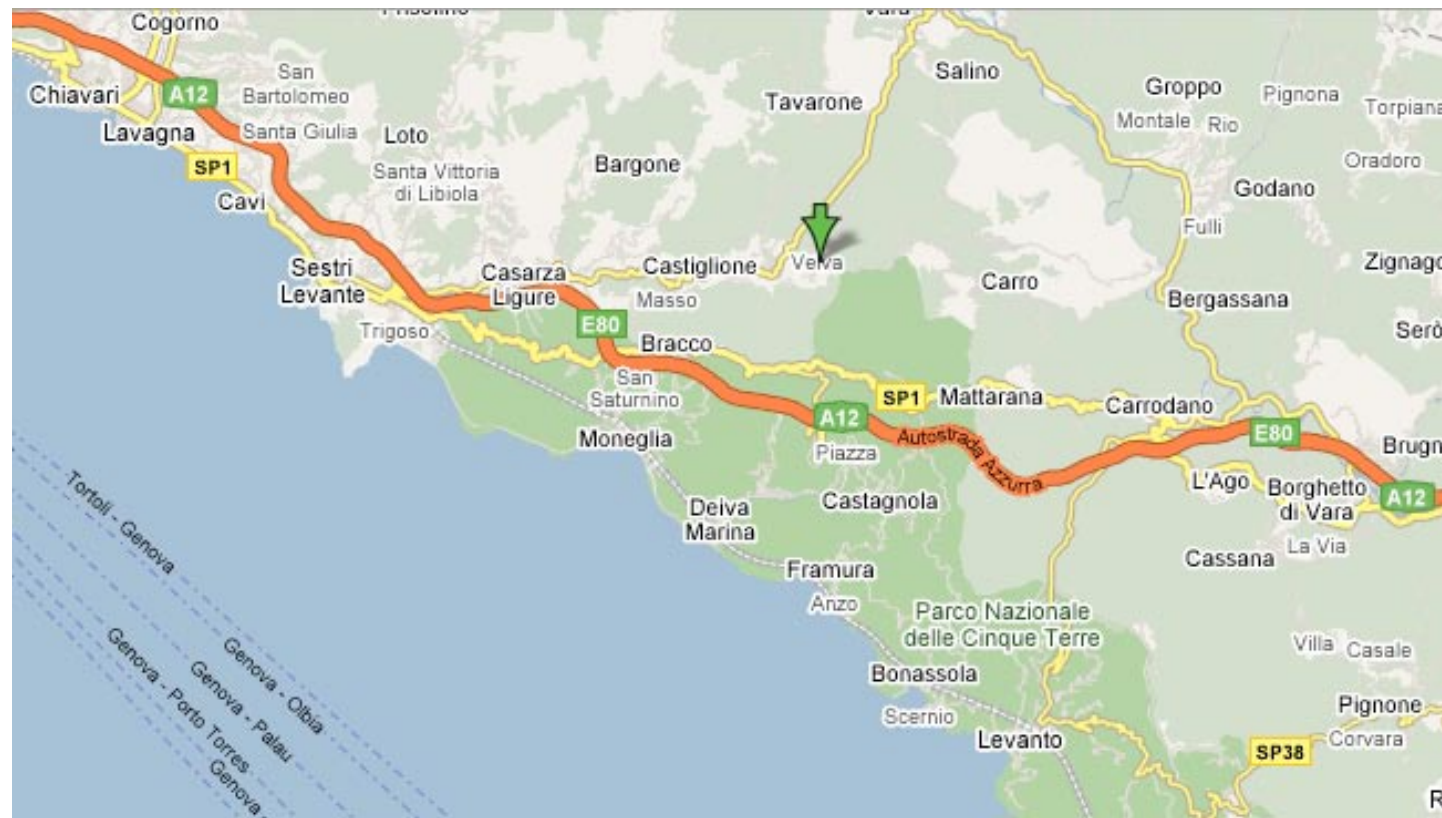
Undertecknad är flygrädd – så till den milda grad att sista gången jag flög vägrade jag att flyga hem igen. Det blev en rätt invecklad resa med båt och tåg – och det är ju ganska långt hem från Bangkok...! Därför åker vi bil – och vi älskar att åka och köra! För det mesta övernattar vi i Tyskland på vägen ned – Kassel ligger bra till, men på färden norrut kör vi oftast nonstop. Ligurien – Österlen tar ca 18 timmar, beroende på trafiken. Flyger Du, finns direktflyg från Sverige till Milano, Florence och franska Nice, alla inom en tretimmarsradie från Velva. Väljer Du att flyga via t.ex. London kan Du därifrån flyga direkt till Genova eller Pisa (Norwegian har direktflyg från Köpenhamn!) – då har du ungefär en timme till Velva!

Vägbeskrivning om Du kör från Sverige: Har du GPS knappar du in "Via alla Chiesa 21, Castiglione Chiavarese" och åker! Fast en hygglig vägatlas duger bra, den med. Vi brukar ta färjan över Rödby – Puttgarden (Trelleborg - Travemünde är ett annat, dyrare alternativ (å andra sidan står du på autobahn redan 07:30 på morgonen, vilket sparar tid). Sedan kör du över Hamburg, Hannover, Kassel och Ulm och kör sedan A8 mot österikiska gränsen. Där måste du stanna och köpa motorvägspass, trots att du tillbringar blott en kvart i landet!

Böterna är dryga och man tycks ha gjort det till en sport att fånga aningslösa turister! Nästan framme vid Bodensee kör du genom Pfänder-tunnel och håller därefter mot Chur i Schweiz. Kör INTE mot Bregenz – det tar alldeles för lång tid! Det schweiziska motorvägspasset kostar ca 40 Euro – de lär hugga dig vid gränsen!

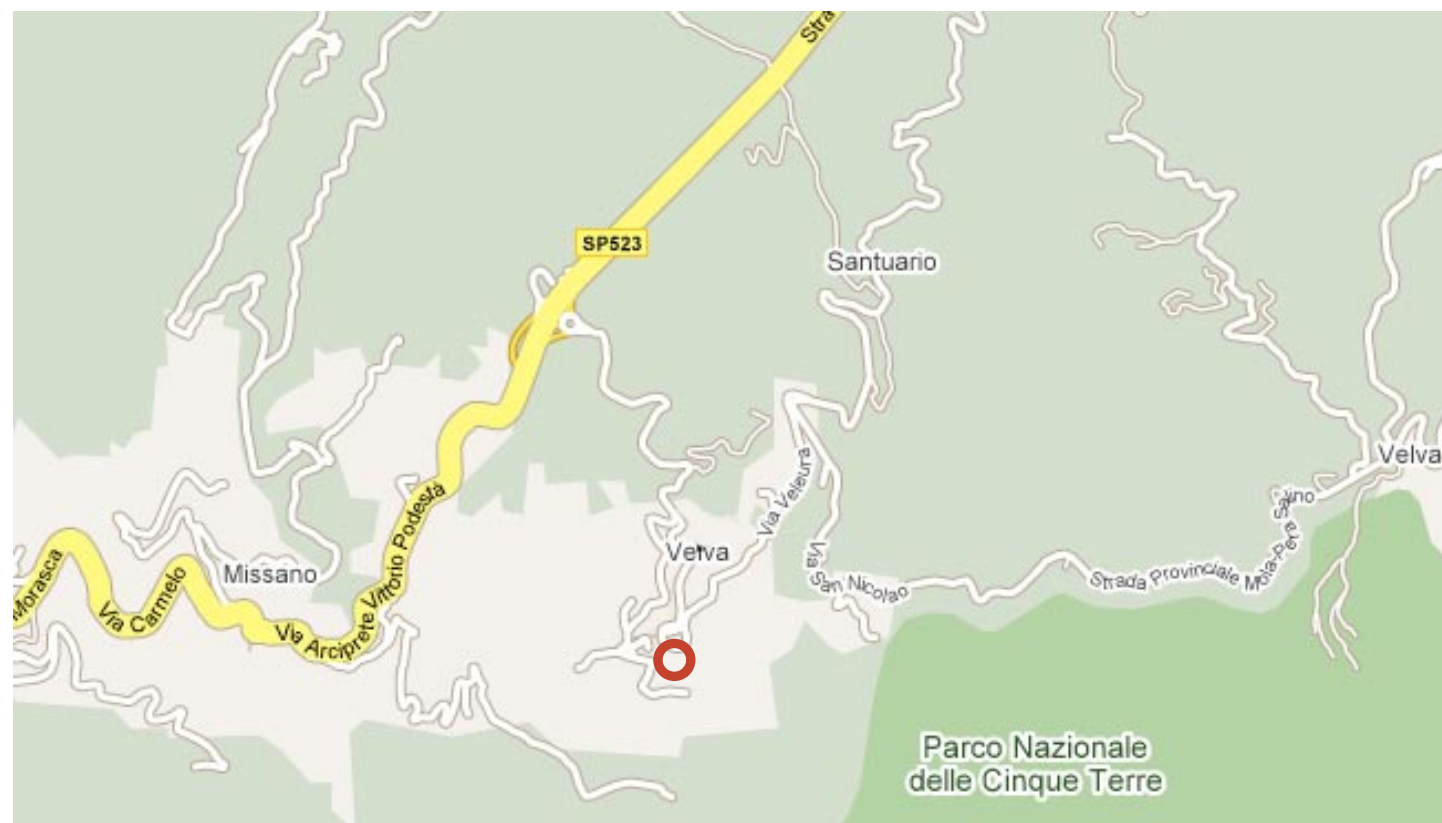
Vi stannar alltid vid en osedvanligt bra motorvägsrestaurang som bär det aningen töntiga namnet "Heidiland" och äter (jag är barnsligt förtjust i deras Rösti!) innan vi tar oss upp i alperna. Alplandskapet är förstås fantastiskt, oavsett årstid. Vi kör via San Bernardino – tunneln på vintern, bergspasset på sommaren, om vi har gott om tid. Väl ute på andra sidan talar man plötsligt italienska - då är vi i kanton Ticino, den italienskspråkiga delen av "Svizzera". Fortsätt förbi Lugano så når du italienska gränsen vid Chiasso. (Även om man också kan betala med kort, så se till att ha småpengar i Euro i beredskap för betalning av motorvägsavgifter!) Vidare mot Milano där du följer ringvägen (heter "tangenziale" på italienska).

Håll utkik efter avfart mot Genova på A7. Nu är det raka spåret, rakt över platta Po-slätten! Motorvägen slingrar alltmer, ju närmre kusten du kommer. Framme i Genova, följ A12 mot Livorno. Det är vår "hemmamotorväg". Du passerar bl.a. Nervi, Rapallo, Portofino och Chiavari innan det är dags att svänga av mot Sestri Levante. Efter betalstationen, kör till vänster i rondellen, rakt fram förbi Q8-macken. I T-korset svänger du vänster och följer skyltarna mot Varese Ligure och Castiglione. Se karta! Följ vägen – du passerar Casarza Ligure och sedan går färden uppåt, uppåt! Genom Castiglione Chiavarese (är kommunen, till vilken Velva hör), genom Missano. Efter Missano, ta höger mot Velva och Carro.



Var parkerar man?

Vid busshållplatsen kan tre bilar klämma in sig. Vid soptunnorna kan man också stå, i mån av plats. Är det fullt, kör ned till nedre delen av byn (följ Via Martino del Re) – där kan man stå vid vägkanten och gå upp genom byn till huset.



Siffror & kalla fakta:

Byggnad: byhus (sammanbyggt med annan fastighet på endast en sida) i två plan plus två källarutrymmen, ett mot trädgården och ett mot gränden.

Byggnadsår/Renoveringsår: Sannolikt är åtminstone delar av huset många hundra år gamla – säkrare uppgift än så, torde vara svår att få, då själva byn är medeltida. Renoverat från 2007 och framåt, främst invändigt.

Bostad om ca 80 Kvm – se skiss!

Konstruktion: Grundmurar och väggar av natursten. Putsad fasad. Yttertak av plattor/ någon form av stenmaterial. Bjälklag av trä. Enkla fönster och fönsterdörrar i aluminium, delvis med isolerglas. Fönsterhåll i ursprunglig storlek, varför möjlighet finns att byta till för huset mer rätta spröjsade fönster! Fönsterluckor i målad metall. Nya hänggränsor i koppar.

Inredning & utrustning: Kök med inredning från IKEA. Vitvaror (2007): rostfri gasspis med fem lågor (ugnen ur funktion, separat bänkgugn finns) fläkt med rostfri kåpa, inbyggd kyl & frys samt diskmaskin. Bänkskivor av massiv ek. Porslinsko och engelsk blandare. Badrum på o.v med litet sittbadkar, toa och handfat. Nyare tvättmaskin i källaren mot gränden plus tvättho i porslin. Delvis utbytt el.

Pris: 190.000 € eller bästa bud

För ytterligare information om de juridiska och affärsmässiga förhållandena, kontakta vår mäklare Thomas Wallin, en svensk gentleman som bott på rivieran i mer än ett kvartssekel och därmed vet allt om hur en italiensk husaffär går till! +39 338 98 85 542 • thomas@ibiscase.com • www.ibiscase.com

Det går också fint att (för frågor om byn, huset och trakten!) ringa undertecknad, Gabrielle, på 0708-669593 (sms är bra om jag inte svarar!) eller via mail till gabrielle@uppvik.nu

Golv av äldre, mönstrad/infärgad och polerad cement. Nytt stengolv i vardagsrum. Putsade innerväggar och reveterade innertak.

Uppvärmning: vattenburet system via ny gaspanna (stadsgas). Stor, ny varmvattenberedare (fungerar enl. värmepumpsprincipen - värmesystemet kan därmed vara avstängt under sommarhalvåret). Luft/luft värmepump och AC på o.v. Effektiv vedeldad kamin med ny skorsten i koppar på b.v.

Vatten & Avlopp: Kommunalt vatten och avlopp.

Södervänd balkong och terrass med stråtak. Trädgård i tre etage med flera olivträd, fikon, ett vackert vuxet nespolo (japansk mispel) stor rosmarin, salvia, lavendel, nerium m.m.

Platsbyggd ”plunge-pool” ca 4 x 1.70 m, fulldjup med liner, reningsanläggning, poolstege och täcke. Utedusch med trädäck.

Goda möjligheter för uthyrning för den som så önskar. Fastigheten har hittills med framgång hyrts ut för 8.000 SEK/vecka till maximalt fyra personer.

Adress: Via alla Chiesa 21
Velva, 160 30 Castiglione Chiavarese GE

Areal: finns inga säkra uppgifter.



En fastighetsaffär i Italien går till på ett annorlunda sätt än vad vi i Sverige är vana vid. Kort kan sägas att det inte finns några hinder för utlänningar, ej heller utländska företag, att förvärva fast egendom. Som privatperson krävs egentligen bara att man skaffar ett italienskt skattenummer, s.k codice fiscale.

Ett bud (proposte) lämnas skriftligen. Om detta accepteras är köparen bunden till affären. Handpenning betalas i detta skede, vanligtvis 10% av köpeskillingen och sedan skrivs ett preliminärt kontrakt (compromesso). Om köparen drar sig ur, förlorar han handpenningen. Om säljaren drar sig ur, skall han ersätta köparen med dubbla handpenningen.

Själva fullbordandet av affären sker hos Notarius Publicus, då säljare och köpare personligen närvarar. Förutom köpeskillingen tillkommer kostnader för bl.a. notariens arbete, vanligtvis 2%. Dessutom skall mervärdesskatt, registreringsskatt och lokal kommunalskatt betalas. Vanligt är också att en depositionssumma erlagges för vatten, el och ev. gas.

För det fall lån erfordras, kan en italiensk fastighet ej utgöra pantsäkerhet i en svensk bank. Flera italienska banker tillhandahåller information om fastighetslån för utländska medborgare.

Agenzia Immobiliare



IBIS

connected to
REPLAT

Dott. Thomas Wallin

agente immobiliare

Cell. 338 98 85 542

Via Lungomare, 171 - 18018 Arma di Taggia (Im)

Tel. 0184.478237 Fax 0184.42814 - thomas@ibiscase.com

P.IVA 01394210080 C.F. WLL TMS 67E14 Z132k

Iscr. Ruolo n° 1553/ R.E.A. n° 122686, CCIAA- Imperia

www.ibiscase.com

Thomas Wallin
italiensk fastighetsmäklare
0039 338 98 85 542

thomas@ibiscase.com
www.ibiscase.com

