



CARATTERE E CUCINA A THE CLOVE CLUB CON ISAAC MCHALE

Isaac Mchale è uno dei giovani chef più popolari di tutta la Gran Bretagna. Scozzese di origine, con un'esperienza maturata in alcune delle migliori cucine del mondo, Isaac si è ora stabilito a Londra dove, con un paio di amici, ha dato il via a un percorso unico nell'industria culinaria. Un percorso iniziato oltre vent'anni fa, quando un giovane Isaac ordinava un catering cinese per la sua festa di compleanno. Era proprio allora che decideva che avrebbe cucinato in occasione dei pop-up, gli eventi informali organizzati in parcheggi multipiano, edifici commerciali dismessi o in casa di chi ne facesse richiesta. Un viaggio interessante, che ha raggiunto l'apice nel marzo del 2013, con l'apertura di The Clove Club - il primo ristorante londinese basato sul crowdfunding.

TESTO di RYAN KING
FOTO di JASON LOWE

Proprio sulla via principale di Shoreditch, The Clove Club (TCC), è divenuto uno dei locali londinesi di cui più si parla. Decantato da critici e giornalisti, il TCC si è recentemente classificato quinto tra i migliori ristoranti del Regno Unito, ai National Restaurant Awards. Al TCC il servizio è accurato, il cibo semplice e i sapori vengono esaltati prima di essere abbinati e impiattati in una serie di pietanze che sprigionano comfort, eccellenza e che sembrano affermare con orgoglio che anche i prodotti inglesi possono essere buoni.

Fin dalla sua apertura, nel marzo 2013, il locale è stato elogiato da chef autorevoli - come René Redzepi - ed è regolarmente frequentato dall'élite culinaria di ogni parte del mondo. Il tipo di ristorante dove, sbarcati a Londra, prenotano chef del calibro di Alex Atala.

Un approccio fresco nei confronti di cibo e servizio, da tutti molto apprezzato. Ma qual è il segreto di Isaac, 33 anni, e dei suoi due soci, Dan Willis e Johnny Smith? E come è riuscito, un locale di nuova apertura, a scalare le vette della gastronomia londinese?

Per capire The Clove Club e la storia di Isaac, Dan e Johnny, bisogna tornare indietro di circa quattro anni, quando Isaac, al fianco degli chef James Lowe e Ben Greeno, decise di dar vita a The Young Turks, un trio che curava eventi gastronomici unici in tutta Londra. Da menu degustazione organizzati in edifici commerciali destinati alla demolizione, a cene a domicilio. "Tutti avevamo già un'esperienza internazionale ed eravamo in una fase in cui volevamo trovare un nostro ristorante", spiega Isaac. "In quel periodo si organizzavano tantissimi eventi improvvisati, i cosiddetti *pop-up*, e ci venne in mente che in quel contesto avremmo potuto dare il meglio". E fu proprio "il meglio" che riuscirono a

dare. Insieme a Dan e Johnny, già promotori di *pop-up* nel loro locale, il cui nome, l'avrete già indovinato, era The Clove Club, gli Young Turks organizzarono alcune delle *pop-up dinners* più memorabili di Londra. Al punto che gli venne chiesto di stabilirsi nello storico *Upstairs at The Ten Bells*, sopra il famoso *Ten Bells* pub di *Spitalfields*.

Per i piatti, con non più di tre o al massimo quattro ingredienti principali - sgombri crudi con uva spina, mostarda inglese e cetriolo-limone, o il semplice uovo di gabbiano con sale alle alghe o un cuore di agnello con cipolle grigliate e acciughe - i clienti sarebbero pronti a sgomitare. Una volta si trovarono anche a cucinare per alcuni dei loro miti, un gruppo di chef stellati Michelin, infatti, aveva prenotato l'intero locale, in occasione dell'annuncio dei *World's 50 Best Restaurants*. Isaac sorride: "Tutt'a un tratto ci ritrovammo con ben 12 stelle Michelin, tutte insieme in questa minuscola cucina, che si congratulavano con noi... dagli eventi *pop-up* eravamo arrivati a interloquire con questi grandi chef".

Nella loro ascesa, Ben andava in Australia, dove oggi lavora al *Momofuku* con David Chang. James Lowe, invece, partiva, nel 2012, per girare il mondo. Gli Young Turks, per dirla con parole loro, si preparavano per un assolo. Era più o meno a questo punto della storia che Isaac, insieme a Dan e Johnny - che col loro fascino nordico, la chiacchiera amichevole e il modo di fare accogliente, si imponevano come la brigata perfetta - si imbatteva nello spazio che sarebbe diventato The Clove Club.

Il TCC ha sede nel grande edificio del *Shoreditch Town Hall*. A dare il benvenuto ai clienti un sorriso, alti soffitti e finestre ancor più alte; in sottofondo lo

scricchiolio del tavolato di legno sotto le scarpe. Aperto nel 1865, lo spazio ci riporta a Sherlock Holmes. Nella parte interna, una sala ampia, divisa in due. Un bancone con posti a sedere e una sala da pranzo con tavoli di legno sparsi, enormi lampadari e arredi essenziali, a parte la splendida *open kitchen* in fondo alla sala. Un baluginare di piastrelle cromate, acciaio e vernice, e dei coltelli dello chef in bella mostra, perché tutti possano ammirarli.

All'ora di pranzo il TCC serve un menu degustazione di tre portate (cinque per quanti ne facciano richiesta entro le 13.30), che diventano cinque all'ora di cena, con la possibilità di scegliere il menu vegetariano. Al bancone, i clienti possono scegliere da una gamma di snack, tra cui il Fagiano di Isaac o le Salsicce di piccione, salumi e affettati - tutto rigorosamente fatto in casa. "Ho guardato un sacco di video su YouTube", scherza.

Il menu degustazione è un viaggio nel mondo della cucina semplice ma saporita di Isaac. Uno chef che riesce a esaltare i sapori apparentemente senza alcuno sforzo. Il Pollo fritto al laticello, preparato in occasione della primissima cena degli Young Turks. Un ottimo pollo a pezzetti, cotto alla perfezione in una croccante panatura al sale di pino. Il tutto servito in un cestino di aghi di pino freschi, raccolti la mattina stessa. Niente fronzoli, tutto lineare, pulito e splendidamente presentato. Gli odori, le consistenze, i sapori, l'aspetto: niente è lasciato al caso.

Lardo montato: leggerissimo, cremoso, vellutato. Non dovete pensare a quella patina unta che vi avvolge il palato dopo aver intinto del pane in un grasso. Perché? Perché questo lardo è meraviglioso, capace di evocare sapori naturali e familiari, senza mai lasciare quella sensazione di patina gommosa in bocca. Dopo una lieve affumicatura che gli conferisce un tocco peculiare, il lardo viene montato, ad assumere una leggerezza unica, e infine completato con uno spruzzo di miele di castagno.

Isaac non teme l'incontro tra cucine. Aromi indiani, cinesi, *thai* e coreani vengono abbinati a ingredienti britannici. Per lui, giovane chef inglese cresciuto in Scozia circondato dalla cucina cinese e da quella indiana, l'abbinamento ha sempre un suo perché.



Amalfi lemonade



I nostri salumi

A *The Clove Club* stagioniamo le carni all'italiana, pur con accorgimenti personali. Ogni settimana compriamo un maiale intero, da Ian Warren, il nostro fantastico macellaio. Mi occupo personalmente del taglio e ne faccio coppa, culatello, jamón, prosciutto, mortadella, kielbasa, speck, lardo, zampone, salame, salsicce fresche...

In genere tengo solo le costole, che vanno nel menu, tutto il resto viene stagionato. Accanto all'ingresso abbiamo uno stanzino che, negli anni '50, era la biglietteria, quando dallo Shoreditch Town Hall per la prima volta in tutto il Regno Unito venivano mandati in onda gli incontri di boxe. L'ho trasformato, installandovi dei ganci per appendere la carne. È perfetto: orientato a Nord, muri spessi e una temperatura costante tra i 13 e i 18 gradi nell'arco di tutto l'anno. Con le nostre carni di razze pregiate, riusciamo già ad ottenere prodotti di altissimo livello.



Ha un modo del tutto speciale di trattare gli ortaggi, come gli ingredienti più pregiati, cui viene spesso concesso il ruolo di protagonista. Un esempio è il Ravnello intero, servito con semi di sesamo nero tritati e tostiti e una maionese mescolata con *gochuchang* (condimento coreano a base di peperoncini). I ravnelli, con la loro meravigliosa freschezza, sono spennati, intinti nel condimento e schiacciati prima che gli ospiti siano invitati a immergerne le foglie croccanti in quel che rimane della salsa. Diciamo che si tratta di una zona ufficialmente *dip-friendly*, dove, cioè, ci si può sempre sentire liberi di ordinare dell'altro pane solo per il gusto di fare scarpetta. Nessun pregiudizio o alcuna smorfia di indignazione. Un posto che Isaac, Dan e Johnny hanno voluto di proposito rendere accogliente e informale.

“Fin da piccolo, andare in un ristorante elegante mi metteva soggezione, mi sentivo il più povero di tutta la sala, quasi un impostore, davvero. Volevamo un locale che fosse in un certo senso per la nostra generazione, abbordabile, informale”. Proporre qualcosa di più agile di quelle a volte estenuanti tre, quattro o anche cinque ore dei menu degustazione. Zero fronzoli a tavola, nessuna tovaglia bianca inamidata da proteggere contro temibili macchie, nessuna interruzione al pane. Servizio genuino. I piatti vanno e vengono, portati con disinvoltura dagli stessi chef che li hanno preparati - un chiaro rimando al Noma. A concludere il pasto, al posto dei classici dessert, c'è una semplice Torta all'orzo torbato e crusca con marmellata d'arancia di Dundee, un Bonbon che si ispira a Fergus Henderson e una Tavo-

letta di cioccolato, accuratamente incartata, che lascia intuire un'impeccabile tecnica mescolata a moderazione.

Isaac spiega che la decisione di evitare un servizio eccessivamente formale si riflette anche nella filosofia ai fornelli. “Quando è stato pubblicato *The French Laundry*, era un gran libro di cucina, serio, ambizioso e me ne sono innamorato. E lo amo ancora. Una delle lezioni parlava dell'importanza di affinare e raffinare. Spiegava l'esecuzione a regola d'arte di passati e puré, fino a ottenerne creme dalla consistenza impalpabile. Tutte le salse devono essere passate attraverso un colino fino, da un recipiente a un altro, in modo da renderle sempre più morbide. Mi sono detto: 'ok, queste lezioni ormai le ho imparate, ora vorrei che le cose fossero un po' meno raffinate'. Una carota grattugiata piuttosto che una crema vellutata o delle pastinache schiacciate invece di un passato liscio. Perché esistono altri modi, altrettanto validi, di fare qualcosa, e non per questo il risultato è meno gastronomico, meno esperto o meno studiato”.

Questo approccio si coniuga alla costante ricerca dei migliori ingredienti britannici. Il giorno fissato per il nostro incontro, nell'ingresso era un tripudio di verdure fresche, tre consegne durante l'intervista e un agnello di Shetland atteso per il pomeriggio, quanto basta per regalare a Isaac, e alle sue radici scozzesi, un sorriso da orecchio a orecchio. “Sono euforico all'idea di riceverne uno”. Negli anni, Isaac ha creato una vera e propria rete di agricoltori e produttori artigianali, e la sua filosofia, incentrata sulla rigorosa scelta delle materie prime, ripaga ampiamente con pietanze quali il Merluzzo pescato alla lenza con carote arrostate, datteri e una salsa indiana lievemente speziata. Il pesce, tenerissimo e saporito che, a sentir Isaac, è addirittura “troppo fresco”.

“Abbiamo il miglior fornitore di pesce con cui io abbia mai lavorato”, e dopo anni in ristoranti del livello di *The Ledbury*, questa dichiarazione ha un suo peso. Non si sbilancia su chi sia. “Solo lui. Il pesce non si può cucinare appena me lo consegna, troppo fresco, ancora contratto, sì, qualcosa si può usare il giorno stesso, ma abbiamo capito che in genere è meglio farlo frollare un po'”.

Questa importanza data agli ingredienti ripaga alla grande in termini di sapore, ma può dar luogo a delle sfide. È già capitato a Isaac e alla sua équipe. “Lavorare così significa che se il mare è in tempesta, i pescherecci non saranno



usciti o se sono usciti avranno pescato, nella migliore delle ipotesi, due pesci che non si adattano agli altri ingredienti del nostro menu. Eppure so che non posso lasciarmeli sfuggire, perché sono certo che saranno meravigliosi. Vuol dire che sarò più vincolato in base ai prodotti consegnati, ma va benissimo, diventa una sfida, ancor più stimolante e concreta. L'alternativa sarebbe scegliere un pesce che si adatta al piatto, ma rischiando di produrne una versione deludente perché un giorno quel pesce è fantastico, mentre il giorno dopo potrebbe non essere all'altezza. Preferiamo avere sempre un pesce di qualità ed essere pronti a rispondere con maggior flessibilità".

Alcuni dei piatti, come il Sanguinaccio insaccato scozzese con cicoria e pera matura sono nuovi, fatti in casa al Club. Altri, come il Pollo fritto cui abbiamo già fatto accenno, sono i capisaldi dei tempi dei Turks, altri ancora hanno una storia ancora più profonda.

Mai nella storia una rivolta aveva ispirato la produzione di una Salsiccia. I disordini esplosi a Londra nel 2011, invece, furono l'ispirazione per l'insaccato fatto in casa, con carne di fagiano, che il TCC

serve con una cucchiata di ketchup alle susine (Greengage Ketchup). Al ristorante The Ledbury, Isaac era parte dello staff che doveva eroicamente respingere gli insorti che irrompevano nel locale molestando i clienti, lo chef ricorda quel periodo con una certa apprensione: "dovevamo correre e tenerli lontani. Era una situazione folle e al tempo stesso inquietante".

Ma come è potuta nascere una salsiccia da tutto questo? "Stavamo organizzando una *pop-up*, come Young Turks, e seguivamo su Twitter gli eventi, la zona dove vivo era piuttosto calda". Isaac osservava come la rivolta, nata inizialmente in una parte di Londra, stava espandendosi a macchia d'olio verso Dalston. "A Dalston c'è una grossa comunità turca e curda, e commercianti e ristoratori unirono le forze e vennero fuori con i bastoni scacciando chiunque si avvicinasse".

"Noi eravamo gli Young Turks e dopo questi episodi stavamo organizzando dei *pop-up* sul tetto di un parcheggio di dieci piani. Dovevamo cucinare per 100 persone a sera e non avevamo altro che un bidone per il barbecue. Ci venne in mente che avremmo dovuto preparare qualcosa tipo una grigliata alla turca, in omaggio ai turchi che a Londra stavano contrastando tutta questa gente. Una grigliata turca con ingredienti inglesi".

"Uno dei cavalli di battaglia dei ristoranti turchi sono gli spiedini di cipolle grigliate conditi con sugo di carne, prezzemolo tritato e sciroppo di melograno. Ne preparammo una versione con ribes rosso e bacche di sambuco sottaceto con grasso di maiale e fagiano affumicato. Sarebbe stato praticamente impossibile preparare bene del fagiano per 100 persone, ci venne quindi l'idea di una Salsiccia per l'occasione". Mi indica il menu sorridendo: "È un piatto che ci è rimasto incollato addosso, è ancor oggi sul menu".



La sogliola di Dover

Da noi arriva il pesce migliore di tutto il Regno Unito. Abbiamo dovuto cambiare modo di lavorare, è stata la sfida più grossa. Ora, infatti, dobbiamo conservare il pesce, semplicemente perché è troppo fresco al momento della consegna. Ha bisogno di 2 o 3 giorni di frollatura a temperatura controllata, per distendersi. Insieme alla frollatura, usiamo tecniche di uso comune, anche se non molto usuali nei ristoranti del Regno Unito. Le grosse sogliole, da noi, vengono arrostite a fuoco lento a 110°C per 30 minuti, poi riposano altri 30 minuti, prima di metterle nel piatto e completarle a vapore. Il branzino e l'haddock, invece, vengono affogati in un composto di brodo e burro noisette finché non sono cotti. Gli altri pesci sono cotti a vapore, alla fiamma o in padella.

Il viaggio di Isaac dai barbecue alla turca in un parcheggio multipiano alla classifica nazionale dei più rinomati ristoranti di tutto il Regno Unito, riassume più d'ogni altra cosa la svolta dell'industria culinaria degli ultimi anni, alla ricerca di un approccio più leggero: meno piatti, servizio più veloce, stessa attenzione al servizio e al cibo dei grandi ristoranti. Solo 'confezionato' in modo diverso.

Isaac, Dan e Johnny sono stati il cuore di questa rivoluzione, hanno contribuito a guidare un movimento culturale. Hanno cavalcato l'onda della nuova scena gastronomica londinese, da un locale all'altro, da un menu all'altro. Tutto quello che hanno creato al TCC è sintomo di una nuova era della ristorazione. Il modo in cui è nato il ristorante, con una serie di eventi unici, il modo in cui è stato sostenuto da un gruppo di 50 investitori, tra parenti, amici, estimatori e finanziatori che hanno aiutato a raccogliere le 250 mila sterline necessarie all'apertura. Il modo in cui è concepito

il servizio - informale ma esplicativo, efficiente ma rilassato. Tutto questo, insieme ai tavoli di legno, i piccoli menu degustazione, l'impiattamento semplice di pietanze speciali e la perfezione di quella tavoletta di cioccolato a fine pasto, tutto guarda a un nuovo stile di ristorante, un locale di cui, non ho dubbi, sentiremo parlare molto in futuro.

The Clove Club

*Shoreditch Town Hall
380 Old St.
London EC1V 9LT
Regno Unito
Tel: +44 20 7729 6496
thecloveclub.com*



QUALITÀ ESSENZIALE

materie prime e idee

aquolina • sosa • corsiglia • cap fruit • elle & vire



castellani
food & equipment

castellani srl - tel. 040.232619 - www.castellanisrl.com - info@castellanisrl.com



Pollo fritto in sale di pino

Si tratta di una ricetta molto interessante in cui l'aroma del pino fresco è inebriante. In più, il pollo fritto piace sempre a tutti.

Per il sale di pino

*40 g di aghi di pino freschi
5 g di sale fino*

Macinare gli aghi di pino con un macinino. Quando saranno ridotti in polvere, aggiungere il sale e mescolare. Conservare in frigorifero in un contenitore con un coperchio.

Per la panatura di polenta

*400 g di polenta istantanea
200 g di amido di manioca*

In una scodella, mescolare con una frusta la polenta e l'amido di manioca.

Per il pollo al latticello

*6 cosce di pollo
latticello (un vasetto di circa 300 g)
1 dente d'aglio, schiacciato
sale fino*

Spellare e disossare le cosce, eliminando tutte le cartilagini, e tagliarle in circa 8-10 pezzetti. Pesare il pollo. Per ogni 100 g di pollo, considerare 50 g di latticello e 1 g di sale. Mettere latticello e sale in una scodella. Aggiungere l'aglio e sbattere con una frusta. Tuffare il pollo in questa marinata e lasciarlo 24 ore in frigorifero. Togliere dal freddo e tenere un'ora a temperatura ambiente prima di friggerlo.

Per completare il piatto

*3 l di olio di girasole
1 rametto di pino*

Riscaldare l'olio a 170°C, passare i pezzetti di pollo nelle farine, scuotendone l'eccesso. Tuffare nell'olio caldo, una decina di pezzetti alla volta, e friggere per 2 minuti. Scolare su carta assorbente e insaporire a piacere con il sale di pino, muovendolo in modo che aderisca bene al pollo. Servire in una scodella su un ramo di aghi di pino.



Porro di Musselburgh, cheddar di Montgomery e tartufo bianco

I porri di Musselburgh sono una varietà scozzese piuttosto rara, inserita nel catalogo dell'Arca del Gusto tra i prodotti in via d'estinzione dello Slow Food. Noi li cuciniamo a bassa temperatura per renderli più dolci. Questo è uno dei piatti preferiti dagli chef in visita a The Clove Club.

Per i porri

2 porri di Musselburgh

Avvolgere i porri in carta d'alluminio, quindi cuocerli a 125°C con il 30% di umidità per mezz'ora, poi altri 15 minuti a secco. Togliere dal forno e lasciare riposare 30 minuti prima di toglierli dal cartoccio. Tagliare a metà nel senso della lunghezza, togliere le foglie più esterne e tenere da parte fino al momento di servire.

Per la salsa di cheddar

*200 g di cheddar di Montgomery
150 g d'acqua
50 g di latte*

Togliere la buccia e tagliare il formaggio a dadini. Tenere da parte in un recipiente. In una pentola, portare a ebollizione il latte e l'acqua, quindi versare sul formaggio. Frullare nel boccale Thermomix a 70°C per 2 minuti. Filtrare e tenere in caldo.

Per completare il piatto

*burro
cristallo di malto tritato
tartufo bianco
sale*

Prima di servire, riscaldare mezzo porro a persona in una leggera emulsione di burro. Scolare delicatamente e adagiare nel piatto, irrorare con la salsa di cheddar, spolverare un po' di cristallo di malto e tagliare delle lamelle di tartufo a piacimento. Un pizzico di sale e mandare in tavola.



Guancia di maiale

Se preparata a regola d'arte, la guancia di maiale è un cibo da re. Adoro le acciughe e mi piace abbinare il loro aroma forte e salato alla carne grassa e ben arrostita.

Per la guancia di maiale

*2 guance di maiale
1 dente d'aglio
sale grosso
santoreggia
anice stellato
macis*

Pesare le guance. Prendere 45 g di sale per ogni k di carne. Schiacciare grossolanamente l'aglio e le spezie e mescolare con il sale. Insaporire le guance usando tutto il sale, cospargendolo in modo uniforme. Lasciare riposare 6 ore, lavare e asciugare le guance, avvolgerle in pellicola trasparente e cuocerle a vapore a 82°C per 8 ore. Tirare fuori le guance e conservarle in frigorifero, con la parte della pelle in basso.

Successivamente, friggere lentamente le guance, tenendo la parte con la pelle sempre in basso, finché non sarà croccante. Cercare di non friggere il lato dove si trova la carne, per evitare che si asciughi troppo. Quando saranno pronte, eliminare la pelle, tenendola da parte e tagliare il grasso sottostante, (non rimarrà che il muscolo).

Per la maionese di acciughe

*125 g di acciughe in scatola (Ortiz)
succo di un limone
75 g di acqua
3 g di sale
10 g di mostarda di Dijon
150 g di olio extravergine di oliva
100 g di olio di girasole*

Usando le acciughe come base, aggiungere gli altri ingredienti e lavorare come se fosse una maionese.

Per completare il piatto

*foglioline di menta
sugo del maiale
semi di girasole tostati e tritati
mazzetti di spinacini
polvere di spinaci e alghe*

Disporre 4 gocce di maionese d'acciuga su ogni piatto e spolverare con la polvere di spinaci e alghe. Affettare la guancia in 4 pezzi e disporre un pezzo in ciascun piatto. Scottare appena gli spinacini, in modo che rimangano vitali e freschi, quindi sistemarli sul piatto, cospargere di granella di semi di girasole e decorare con delle foglioline di menta. Servire con il sugo del maiale a parte.



Avete presente quando siete alla fine di un pasto, dopo aver mangiato veramente tanto e volete solo rilassarvi, prendere un tè alla menta e andare a casa? E dalla cucina, invece, iniziano ad arrivare caramelle, *macarons*, gelatine di frutta, 28 tipi di cioccolato, *madeleine*, *bignoline* e ogni sorta di *mignardise*? E no. È veramente troppo. Credo che la gente abbia solo voglia di un pezzetto di cioccolato. Basta. Non è più l'ora di esibirsi. È il momento di limitarsi. Così abbiamo iniziato a fare delle tavolette di cioccolato. Mi sembrava un modo divertente per offrire un dessert, qualcosa da condividere facilmente (la tavoletta va benissimo anche per due: c'è un ospite che la apre, la spezza e ne porge un pezzetto all'altro). È ideale anche da portare a casa, perché già incartata. La tavoletta ha un esterno di cioccolato fondente con ripieno di crema *ganache*, con caffè/sale/granella di mandorle



per un tocco in più. Serviamo altri due tipi di dolce. Uno è ispirato al mio vecchio boss, Mark Best, un bonbon con ripieno liquido a base di 'Dr Hendersons'. Amiamo Fergus Henderson e il suo St. John, e questo è un modo per rendergli omaggio. Come anche il Marque, che celebriamo in un modo nuovo e più fresco. L'ultimo dessert è una torta all'orzo torbato e crusca, con marmellata d'arancia di Dundee. L'orzo torbato arriva da Islay, in Scozia, destinato alla distilleria di Port Charlotte. Noi lo maciniamo e misceliamo la farina con quella bianca e con fiocchi di crusca e ne facciamo un 'whiskey cake': una torta affumicata lievemente salata, servita con marmellata di arancia amara preparata secondo lo stile di Dundee. Io la adoro. È diversa, è scozzese e porta la gente a chiacchierare di più.