

A

D

F

# L'ALFABETO GUSTATIVO DI PETTER NILSSON

TESTO *di* ALEXANDRA MICHOT  
FOTO *di* THOMAS STRAUBSKY



H



G

B

L

I

E

Zero. Il termometro si mantiene benevolmente sullo zero in questo inizio di gennaio a Stoccolma. Per la verità la temperatura è quasi mite considerata la stagione. Non manca molto all'ora di pranzo. Non ci serve neanche un pretesto per andare alla scoperta del nuovo indirizzo di Petter Nilsson, che ha aperto, lo scorso maggio, un ristorante sull'isola di Djurgarden.

A scapito dei parigini, l'ex-chef de La Gazzetta, uno dei locali di riferimento della nouvelle vague dei bistrot d'auteur, ha definitivamente lasciato Parigi alla volta di Stoccolma. Ma non si tratta, a dirla tutta, di un ritorno alle origini per lo chef svedese nato ad Ängelholm, villaggio del sud del Paese, geograficamente molto più vicino a Malmö o a Copenhagen. Ha probabilmente trascorso più tempo all'estero che in Svezia, in particolare in Danimarca e in Francia, dove ha lavorato gli ultimi 15 anni, 8 dei quali ai fornelli de La Gazzetta.

“Non ero particolarmente interessato a tornare in Svezia. Ma l'ho fatto, molto più semplicemente, perché mia moglie vive e lavora qui. Ormai sono padre di famiglia, ed erano tre anni che facevo la spola tra le due città. Quattro giorni qua, cinque là... Non dico che non sia stato stimolante quanto a creatività, ho dovuto anche imparare a delegare, a comunicare di più con le mie brigate, ma alla lunga è comunque faticoso essere sempre in transito. Un anno fa mi è stato proposto di dirigere il ristorante dello Spritmuseum. Non sono andato a cercarmela, ma diciamo che la proposta è arrivata proprio al momento giusto”.

A questo giorno non rimangono che poche ore, ma la luce invernale accarezza ancora la facciata dello Spritmuseum, imponente edificio di mattoni rossi sede di un incredibile museo dedicato all'alcool e ai suoi effetti sulla società svedese. È lì, in un ampio spazio vestito di legno chiaro e vetrate, all'interno di una lunga cucina interamente aperta, che ormai opera Petter Nilsson.





La vista mozzafiato sul mare e sull'isola vicina di Skeppsholmen deve essere un'inesauribile fonte d'ispirazione. E tuttavia lo chef non è sempre tenero con la sua città d'adozione: "La gente a Stoccolma non ha abbastanza fiducia in se stessa, subisce spesso l'influenza di quanto avviene altrove. La maggior parte dei locali si ispira direttamente a quel che va a Brooklyn. Manca, stranamente, di personalità", si rammarica, prima di aggiungere, con una punta di sarcasmo: "Al tempo stesso è così tanto più facile distinguersi, e produrre un impatto sulla città".

Ma quando giunge il momento di definire, appunto, la sua cucina, Petter fa fatica a trovare le parole. "Mi è sempre stato difficile spiegare quel che facevo in cucina. Ho spesso avuto problemi di definizione. I nomi dei ristoranti dove ho lavorato, d'altronde, non sono mai stati particolarmente evocativi. Anzi, hanno dato luogo a qualche malinteso. All'inizio, a La Gazzetta la gente arrivava pensando di trovarvi della cucina italiana. È il problema quando si assume il comando di un locale preesistente".

Allo Spritmuseum il problema rischia di ripresentarsi. Djurgården è un'isola molto turistica, chi varca la soglia del ristorante si aspetta la caffetteria di un museo, una scelta tra hamburger, pizze e tartine. "Beh, la mia cucina è... come dire. Non proprio convenzionale".

Petter Nilsson cucina d'istinto, in base all'umore, all'estro del momento. Sempre quanto più nel rispetto della stagionalità, ma anche in funzione di quanto percepisce delle attese e dei desideri dei clienti. La carta cambia sempre e solletica con piacere il palato con prodotti lattefermentati, un lavoro attento tra acido, amaro, affumicato, infusi, il quasi crudo se non il troppo cotto. È radicale, audace, spesso in controtendenza, deliziosamente libero e di una precisione diabolica. Nonché sorprendentemente digeribile. Sempre benefico. Perché l'equilibrio alimentare resta prioritario nella costruzione dei suoi menu. "Mi auguro che si senta la purezza nella mia cucina, dietro la tecnica e tutto il rigore dell'esecuzione. Ogni piatto deve regalare qualcosa, raccontare una storia. La mia cucina è un diario intimo. Un mezzo d'espressione".

Inutile chiedere una ricetta personale a colui che si rimette in discussione quotidianamente, "perché altrimenti mi annoio". Allora si mette in pericolo, si diverte a cambiare un dettaglio, un condimento, un ingrediente all'ultimo minuto, nella frenesia del servizio. "Continuare a rivisitare vecchie ricette non mi interessa più". Sempre sul filo del rasoio, la spontaneità, ecco cosa gli va a genio. Immortalare la cucina del momento in un libro di ricette? Non gli verrebbe mai in mente! Rifarebbe in modo diverso il 99% delle preparazioni che ha già fatto. A cosa servirebbe un volume? Qualche anno fa aveva in mente un'opera, a metà strada tra cucina e arte contemporanea, poi abbandonò il progetto. L'idea di un dizionario totalmente soggettivo lo perseguita da quando ha letto, una ventina d'anni fa, il Dizionario delle idee correnti di Gustave Flaubert. Un gioiellino di ironia e anticonformismo.

Per comprendere la cucina di questo chef innamorato dei sensi e della libertà, bisognerebbe parlare il suo stesso linguaggio. Quello dei sapori, delle consistenze, delle sensazioni. "Potrò anche parlare fluentemente quattro lingue (svedese, danese, inglese e francese), ma comunque ho difficoltà alle volte a esprimermi sulla cucina. Per spiegare quel che voglio fare o ottenere, devo impiegare espressioni fiorite, ricche di immagini. Allo svedese, ad esempio, mancano le sfumature, i termini romantici".

Petter Nilsson si è quindi creato un linguaggio tutto suo. Il suo alfabeto del gusto si compone di preparazioni di base, che avvicina, sposa, confronta a seconda del momento. Tralascia la grammatica a vantaggio della filosofia, dimentica il solfeggio per dedicarsi unicamente all'interpretazione. Al diavolo le partiture, Petter Nilsson preferisce fischiettare la melodia. I suoi ingredienti di base sono come lettere, sonorità che gli permettono di costruire la sua lingua viva. Una lingua che si assapora.

Per meglio illustrare l'intento, è d'obbligo una visita alla cucina. Cucchiaino alla mano, lo chef pesca qua e là, quasi casualmente, una decina d'ingredienti tra i sapori di base che compongono la sua cucina.

Prima lettera di questo alfabeto gustativo: la Tartelletta di mandorle, chiamata mandelmussla. Una sorta di madeleine proustiana per qualunque svedese, che si assaporava, un tempo, durante le feste natalizie, con della confettura di frutti rossi e panna montata. "Ogni famiglia ha la propria ricetta - spiega lo chef - Mia nonna paterna preferiva fare una pasta sottilissima, mentre, da parte materna, la mia bisnonna amava lasciare la pasta poco cotta. Si potrebbe disquisire per ore sul modo migliore di prepararla. Un'unica costante, gli stampini che si tramandano di generazione in generazione, e che non vanno lavati tra un uso e l'altro. Io la adoro col caffè. E ne ho fatto un ingrediente di base della mia interpretazione della cucina tradizionale svedese. La dolcezza fa da perfetto contraltare all'amarognolo delle insalate d'inverno".

Poi tuffa le mani in una scatola piena di noccioli. "Ecco le mie pepite. Li conservo come fossero tesori". Davanti al nostro sguardo interrogativo, spiega: "Sono noccioli di prugna, che raccolgo durante la stagione. Li lavo con cura prima di farli seccare. All'interno nascondono una mandorla lievemente amara che costituisce una nuova lettera del mio alfabeto. La uso in infusione in un brodo per profumare delle guancette di merluzzo o un gelato al latte".

Un altro caposaldo del suo catalogo di sapori: la potenza gustativa delle aringhe. Salate e seccate, vengono tagliate in pezzi, tuffate in acqua fredda e lasciate in frigorifero un'intera notte. Il giorno dopo bisogna cambiare l'acqua a ripetere l'operazione tre volte prima di scolarle e farle asciugare a 65°C per cinque giorni, fin quando saranno perfettamente secche. "A quel punto si lasciano stagionare per almeno due settimane a temperatura ambiente prima di utilizzarle, in un crumble, ad esempio, come nella ricetta della Tartina al burro e crumble d'aringa".



A TARTELLETTE  
DI MANDORLE



B NOCCIOLI  
DI PRUGNA



C ARINGA SALATA  
ED ESSICCATA

D SALSA DI  
CAVOLFIORE



E ACETO  
DI ROSE



F PERA  
ESSICCATA



G PANNA  
FERMENTATA

Tra gli ingredienti dal sapore deciso, bisogna assolutamente assaggiare una delle "lettere" più personali di Petter Nilsson. Si tratta della sua Salsa di cavolfiore, preparata sulla falsariga della salsa di soia. Per ottenerla, lo chef fa seccare in forno a 90°C dei pezzetti di cavolfiore per una notte. Poi li versa in un contenitore di ceramica insieme a un po' di sale, 100 g di siero di latte e 1,5 l d'acqua minerale quindi copre avendo cura che le estremità del cavolfiore siano bene in superficie e conserva il tutto a 14°C per almeno tre mesi. La salsa scura così ottenuta non può non evocare le salse asiatiche fermentate, con questo piccolo tocco così vegetale e così scandinavo conferito dal cavolfiore. Questo condimento casalingo viene impiegato quotidianamente per insaporire i piatti dello Spritmuseum.

L'inverno è lungo a Stoccolma, e bisogna anche aggiungere all'alfabeto un ingrediente che permetta di catturare l'estate, di catturare il lato luminoso per aggiungerlo in piccole dosi per tutto l'anno. Le rose che sbocciano nelle belle giornate sulla terrazza del ristorante sono state raccolte. Per conservarne il profumo, lo chef ha mescolato 150 g di petali con 250 g di aceto di vino bianco e 100 g di aceto di sidro. Confezionato sottovuoto, il liquido ottenuto è stato compresso al 90% e conservato in freddo per due settimane prima dell'uso. "Durante l'inverno, ne vaporizzo una piccola quantità su, diciamo, una rapa cruda".

L'aceto non è il solo modo di cogliere i profumi. Quello delle pere, ad esempio, è facile da conservarsi. Quando è la stagione, lo chef fa seccare delle pere intere di medie dimensioni per circa 14 ore a 82°C. Queste piccole pere tutte avvizzite, vero concentrato di sapore e dolcezza, si vanno ad aggiungere all'alfabeto gustativo di Petter Nilsson.

Per apportare un tocco di acidità, immancabile nella sua cucina, ecco che tira fuori un recipiente colmo di quello che definisce "panna marcia". Si tratta in realtà di un miscuglio di panna fresca con l'aggiunta di un po' di latte fermentato, lasciato a temperatura ambiente in un contenitore chiuso per 24 ore, prima di essere conservato in fresco per 72 ore. La panna diventa allora nettamente più spessa. In bocca, sviluppa una freschezza superlativa. "La uso allora come condimento acido e l'associa, ad esempio, a delle verdure fritte in tempura". Il latticello, questo residuo solido dal gusto acidulo ottenuto dal latte fermentato dopo la produzione di burro di zangola, fa anche parte delle note rinfrescanti che caratterizzano la cucina di Petter Nilsson.

Ma lo chef sta già aprendo un'altra scatola per svelare una nuova lettera del suo dizionario personale: "Mi è venuta voglia di riscoprire i sapori delle prugne giapponesi, ho raccolto delle bacche di sambuco prima che maturassero, le ho lasciate fermentare per una settimana in frigorifero con una salamoia all'8%, prima di versarle in un contenitore con un po' di aceto di sidro per interrompere la fermentazione".

Questo dizionario dei sapori di Petter Nilsson è, non abbiamo dubbi, in continua evoluzione. Perché il linguaggio dello chef attinge costantemente all'estro del momento, ai nuovi ingredienti, o addirittura alle nuove mostre allestite nelle sale dello Spritmuseum. L'ultima dovrebbe provocare un certo fermento sull'isola di Djurgården, in quanto è interamente dedicata alle birre. In cartellone: bionde, rosse, brune, qualche degustazione e qualche bella storia. Di che ispirare altre lettere, altre note, per lo chef.

"Di fatto, il malto fermentato utilizzato per la produzione della birra, ci viene regolarmente consegnato dai distillatori della regione. Io lo uso per dare un carattere particolare al mio ingrediente principe: il nostro pane della casa, connubio di farine di segale e grano, che rientra nella composizione di numerose ricette. Lo lascio anche a mollo nel latte per farci dei gelati al pane". Ecco una lettera dell'alfabeto che ci faremmo scivolare volentieri sottobraccio prima di andarcene. Se non altro per affrontare più serenamente il freddo e la notte che hanno ormai avvolto la città. Apprendere una nuova lingua ha anche il suo lato buono.

### **Spritmuseum Restaurant**

*Djurgårdsvägen 38  
115 21 Stockholm  
Tel: 08-1213 1309  
[www.http://spritmuseum.se](http://spritmuseum.se)*

CAPPERI DI BACCHE  
DI SAMBUCO



LATTICELLO



PANE



## Tartina al burro e crumble d'aringa

per 4 persone

### Per il crumble d'aringa

*50 g d'aringa secca  
100 g di mandorle in polvere  
5 peperoncini di Jamaica secchi  
la scorza di ¼ di limone non trattato, grattugiata finemente  
5 gocce di succo di limone*

In un mortaio, mescolare tutti gli ingredienti secchi (aringa, mandorle in polvere, peperoncini). Aggiungervi il succo e la scorza di limone. Mescolare con cura.

### Per completare il piatto

*4 fette di pane fresco  
burro*

*Su ciascuna fetta di pane fresco spalmare uno strato generoso di burro e cospargere con il crumble d'aringa.*



## Guancette e fumetto di merluzzo al nocciolo di prugna

per 4 persone

### Per le guancette di merluzzo

*4 teste di merluzzo di circa 1 k ciascuna  
1 l di salamoia al 4% (40 g di sale marino  
grosso per 1 l d'acqua)*

### Per il fumetto

*1 cipolla tritata  
½ testa d'aglio  
1 radice di prezzemolo a pezzetti  
1 gambo di sedano tagliato  
2 foglie di alloro  
1 rametto di prezzemolo  
15 noccioli di prugna, schiacciati nel  
mortaio*

Estrarre delicatamente le guancette di merluzzo dalle teste e tenerle nella salamoia per almeno 6 ore. Tenere da parte le teste.

Pulire con cura le teste di merluzzo e metterle in un grosso recipiente contenente acqua ghiacciata, insieme a tutti gli ingredienti esclusi i noccioli di prugna. Portare a ebollizione e ridurre la fiamma, portare a una temperatura di 90°C e lasciare cuocere a fiamma bassa per circa 3 ore. Filtrare il brodo e riportare sul fuoco fino a che non si sarà ridotto della metà. Filtrare nuovamente. Aggiungere i noccioli di prugna schiacciati e lasciare in infusione per una ventina di minuti. Filtrare un'ultima volta e tenere da parte in freddo.

### Per completare il piatto

*Al momento di servire, riscaldare le guancette a 30°C per 30 minuti, poi scottarle in superficie con il cannello. Disporre sul piatto e versarvi sopra il fumetto di pesce riscaldato a 75°C.*



## Cozze e cavolfiore

per 4 persone

### Per le cozze

*20 cozze piuttosto grosse, pulite con cura*

Buttare le cozze in abbondante acqua in ebollizione per circa 7 secondi. Tuffarle subito in acqua ghiacciata. Toglietele dal loro guscio, mettere su un piatto e tenere da parte.

### Per la salsa di cavolfiore fermentato

*200 g di siero di latticello  
20 g di burro noisette  
10 cl di succo di limone  
30 cl di salsa fermentata di cavolfiore*

Ridurre il siero di  $\frac{3}{4}$  fino ad averne 40 cl. Aggiungervi la salsa di cavolfiore, il burro noisette, il succo di limone e riscaldare lievemente.

### Per completare il piatto

*20 pezzi di cavolfiore crudo*

*Dopo aver ricoperto le cozze con la salsa, completare il piatto decorando con delle fettine sottili di cavolfiore crudo.*



## Tartellette di mandorle e indivia

*La tartellette è, per gli svedesi, una vera e propria madeleine proustiana. Ogni famiglia ha la sua ricetta e i suoi stampini caratteristici, che si tramandano di generazione in generazione. Una curiosità: gli stampini non vanno mai lavati. Era naturale che Petter Nilsson inserisse questa prelibatezza svedese tra i suoi ingredienti di base, facendola diventare parte del suo personale alfabeto gustativo.*

per 4 persone

### Per le tartellette

300 g di farina di grano setacciata  
120 g di zucchero  
120 g di mandorle in polvere  
1 pizzico di mandorla amara  
200 g di burro salato (a temperatura ambiente)  
1 uovo intero

Battere con cura il burro e lo zucchero, aggiungervi delicatamente tutti gli altri ingredienti. Lasciare riposare la pasta in frigorifero prima di utilizzarla. Questa preparazione, una volta messa negli stampini, dovrà cuocere circa 11 minuti a forno preriscaldato a 175°C.

### Per l'indivia

1 indivia  
10 g di zucchero di canna  
10 g di burro  
10 cl di succo di limone  
sale  
pepe bianco appena macinato

Tagliare l'indivia in pezzi di 15 mm. In una casseruolina appena riscaldata, versare il burro e lo zucchero di canna fino a caramellare. Aggiungere l'indivia tagliata in tranci e cuocere a pentola coperta per circa 5 minuti. Aggiungere il succo di limone, un pizzico di sale e un po' di pepe bianco. Disporre i pezzi di indivia sulle tartellette di mandorle precedentemente preparate e tenere da parte in caldo.

### Per il radicchio

1 radicchio trevigiano (o altra verdura a foglia amara)  
4 rametti di dragoncello  
4 rametti d'aneto  
10 cl di olio extravergine di oliva

Preparare un'insalata di radicchio, aggiungere il dragoncello e l'aneto e condire con olio e sale. Non aggiungere aceto o alcun ingrediente acido affinché si mantenga l'amarognolo della verdura che servirà a controbilanciare la dolcezza delle tartellette.

### Per completare il piatto

*Disporre l'insalata di radicchio sul piatto, aggiungervi le tartellette tiepide e servire.*