



MAGNUS BURSTEDT

LA CUCINA DELLE OTTO STAGIONI

TESTO *di* ALEXANDRA MICHOT
FOTO *di* OLIVIER SEIGNETTE

C'è un che di emozionante nel conoscere qualcuno attraverso la sua cucina, prima ancora di averlo incontrato. Soprattutto quando non ci si aspetta di essere sorpresi. Perché in genere non è per il ristorante che si viene al Fjällnäs, albergo chic sulle montagne svedesi, adagiato sulle sponde di un lago a due passi dal confine con la Norvegia. È per quell'ambiente idilliaco e incontaminato, per quei 300 km di piste da sci di fondo, per le passeggiate in un paesaggio vergine, verdeggianti in estate, fiammeggianti agli inizi dell'autunno. È per incantarsi davanti alla bruma che si alza sul lago di Malmagen dalle acque calde della Mii Gullo Spa. Al Fjällnäs, accogliente rifugio in perfetta armonia con la natura che lo circonda, il ristorante potrebbe sembrare quasi secondario. Fin quando non tuffiamo la forchetta in una Tartare di renna affumicata, accompagnata da chips di topinambur, pisellini freschi, una straordinaria maionese a base di midollo di renna e un rinfrescante succo di baccelli di piselli ed erbe. Il piatto non vuole per forza risultare seducente. Non ha la pretesa di fare colpo. Ma ci dice molto dell'autore. Innanzitutto che il cuoco ci tiene a celebrare un prodotto che più locale non si può: la carne di renna. Un prodotto non sempre facile da lavorare. Se la cottura non è delicata come deve essere, la carne, saporita ma un po' grassa, potrebbe assumere un gusto terroso. Lavorarla una volta salata e affumicata (stiamo parlando del *souvas*, in lingua Sami è la carne di renna salata e affumicata) è un ottimo modo per esaltare l'aroma di tutte le erbe selvatiche di cui si è nutrito l'animale. Basta un boccone per evocare i paesaggi e per rendersi conto dell'attenzione verso il cliente, perché il *souvas* viene preparato solo con i migliori tagli di renna. La maionese di midollo, infine, rivela il desiderio di non sprecare nulla. La straordinaria freschezza del succo di baccelli di piselli e la sfiziosa croccantezza delle chips di topinambur ci bastano per farci venire voglia di conoscere lo chef.

Si presenta alla fine del servizio. Timido. Di poche parole. Una malcelata determinazione, lo sguardo intenso e sul viso, sulle prime chiuso, un sorprendente mix di dolcezza e voglia di combattere. Si chiama Magnus Burstedt e dimostra una trentina d'anni. Originario di Sundsvall, incantevole cittadina nella contea di Västernorrland, nel cuore della Svezia. Proprio come lo chef, anche la sua città natale, sulle rive del mar Baltico, ha un'apparenza tranquilla dietro cui si nasconde un temperamento di fuoco. La leggenda vuole infatti che nel 1888, dopo essere stata distrutta per ben tre volte da un incendio, Sundsvall invocasse la protezione dei draghi. Ecco perché questa creatura mitologica è raffigurata un po' ovunque nella città. Magnus, al contrario, non ha nulla di mistico. Ma dimostra un gran-

de talento per la narrazione quando parla dei suoi piatti. Un talento da cantastorie nel suo modo di descrivere quest'antipasto, creato l'estate scorsa a metà agosto: "La prima cosa che ci colpisce nel piatto è il mix di colori che si contendono l'attenzione dello sguardo. Porpora, verde, ocra non sono mai così intensi come nel cuore dell'estate, quando l'autunno si annuncia, le giornate si accorciano e il buio bussa alla porta. Questo piatto è come un ultimo respiro, un'ultima esperienza della straordinaria bellezza della natura qui a Fjällnäs, quando il luogo è inondato di luce".

Un bell'incontro, va detto, per interposto piatto. Viene da chiedersi da dove venga questo giovane chef, dalla tecnica decisa e dal dialogo così rispettoso con la natura. Magnus nasce in una famiglia di musicisti, padre violinista e madre insegnante di pianoforte, che gli trasmettono il gusto per il lavoro, per l'armonia e la composizione. I fratelli maggiori lo iniziano a un altro tipo di creazione: la cucina. Pur senza abbandonare il pianoforte, il giovane si iscrive prima presso un istituto d'arte con l'idea di studiare grafica. Ma un'esperienza nella cucina del casinò di Sundsvall e successivamente in quella di Au fil du rasoir, allora miglior ristorante della città, lo spingono a lasciarsi alle spalle il monitor del computer per dedicarsi ai fornelli. Ed eccolo a New York, dove entra a far parte della brigata dell'Aquavit, il famoso ristorante nordico nel cuore di Manhattan. Di ritorno in Svezia fa tappa a Stoccolma dove si susseguono esperienze nei migliori locali della capitale: al Pontus!, ristorante ultra popolare nel quale lavora per due anni come un *forsennato*; al Matsalen, locale a due stelle di Mathias Dahlgren, dove affina il gusto per l'organizzazione e dove si piega volentieri alla filosofia della casa: "Puntare ai più alti standard, non accontentarsi mai quasi di niente". Ritorna al Pontus! per sviluppare il servizio di catering e rafforzare il suo spirito d'équipe. Anche qui non è ammessa alcuna approssimazione: "Basta un dettaglio fuori posto per fare naufragare tutto il servizio". Per il pianista che è ancora in lui, la nota falsa non è un'opzione. È per questo che quando apprende che lo chef stellato Magnus Ek vuole lasciare l'isola di Oaxen per trasferirsi a Stoccolma e aprire due ristoranti, non esita a unirsi all'équipe dell'Oaxen Krog & Slip sull'isola di Djurgården. "Al mattino facevo i salti di gioia quando uscivo per andare al lavoro, tanto mi sentivo in sintonia con la filosofia dello chef: concentrazione massima sulla cucina, essere perfettamente organizzati affinché il servizio vada da solo, dare il meglio di sé, sempre, e includere un pizzico di natura in ogni piatto... È stata un'esperienza fantastica".





Burro fresco zangolato



Kanelbullar - brioche svedese alla cannella





Ma è stanco di Stoccolma. Anche se, e lo sa bene, è nelle grandi città che si trovano le opportunità di carriera. Aspira a meno *urbanité*, a un maggior respiro, a mettere radici. A qualcosa che sappia trasportarlo e ispirarlo quanto il concerto per pianoforte e orchestra N° 3 in Re minore di Sergej Rachmaninov, in assoluto il suo pezzo preferito, senza distinzione di genere. È allora che il suo primissimo mentore, colui che gli aveva aperto le porte della cucina del casinò di Sundsvall, lo chiama per informarlo che c'è un'opportunità da prendere, lontano, molto lontano dalla capitale. È una posizione da chef al Fjällnäs, il più antico hotel sulle montagne svedesi, immerso nella natura, con un lago e dei picchi rocciosi come unici affacci. Lasciare Stoccolma, l'Oaxen Krog e le molte possibilità offerte dalla capitale per la natura tranquilla dello Jämtland con i suoi inverni a volte estremi, è più che un colpo di testa, più che una rivolta, è quasi punk. Ma dato che vede un *no future* in città, e che in fin dei conti non aspetta altro che lavorare con quel che trova a portata di mano, decide di tentare l'avventura. "Ho lasciato l'Oaxen Krog un 23 dicembre 2013 per esordire subito, il giorno dopo, con un servizio alla vigilia di Natale per 70 persone". Da allora fa una cucina paesaggistica, che riflette tutte le sfumature di luce che si alternano sul lago. Si dice che non siano quattro, ma otto le stagioni a Fjällnäs: l'inverno glaciale, le nevi scricchiolanti, lo sciogliersi dei ghiacci, il sole eterno, la stagione del raccolto, l'autunno variopinto, le nevi cupe, le festività.

"Qui i prodotti te li consegnano solo due volte a settimana. Niente a che vedere con Stoccolma, dove tutto l'anno arriva tutto quello che vuoi, da qualunque parte del mondo. Si riprendono quindi tutte le tecniche del passato: la fermentazione, la salatura, la disidratazione, le conserve, i sottaceti. Bisogna essere orgogliosi dei nostri prodotti e delle nostre tecniche, della diversità delle ricchezze regionali. I prodotti e la cucina svedesi non sono mai stati migliori". Vive a due passi dal ristorante, in una tipica casetta rossa sulle sponde del lago, e qui si diverte a pescare alle prime luci dell'alba o un attimo prima che tramonti il sole, tra una raccolta di erbe selvatiche e la cottura del pane. Fatto in casa. Come il Kanelbullar (brioche svedese alla cannella). Come il burro, zangolato in casa ogni giorno. Tra i suoi nuovi prodotti preferiti annovera oggi la carne di renna e la delicata Regina dei prati, che cresce attorno al ristorante, per il suo profumo di mandorla fresca. Qui si chiama *Ålggräs*, che significa pianta dell'alce. Altre delizie da raccogliere sono l'Acetosella dei boschi e l'Angelica Archangelica (*Strandkvanne*), utilizzata nei sottaceti o per profumare un gelato o una limonata. Senza dimenticare i famosi lamponi artici dal colore dorato (*Åkerbär*). Pur occupandosi della prima colazione, del pranzo e della cena per tutti gli ospiti dell'albergo, non ha comunque rinunciato a comporre esperienze gastronomiche più elaborate. Il piano di sopra del ristorante ospiterà a breve un tavolo da 10 o 12 persone per chi volesse provare un menu degustazione più personale. Il nome di questa *Chef's table* nascosta? "En trappa up", letteralmente: al piano di sopra.

Un motivo in più per tornare a Fjällnäs quanto prima, magari quando la neve avrà ammantato di bianco immacolato tutta la regione, i tetti, le montagne e i laghi. Ma anche per scoprire le sinfonie dello chef melomane, ispirate alla stagione della neve scricchiolante.



Tartare di *souvas*, maionese di midollo di renna, succo di piselli e chips di topinambur

Per la *souvas*

souvas
olio di colza
erba cipollina

La *souvas* è una carne di renna salata e affumicata, ottenuta da un taglio piuttosto grasso. Tagliare a dadini e condire con l'olio di colza e l'erba cipollina tritata.

Per i piselli sbollentati

piselli freschi

Sgranare i piselli e tenere da parte i baccelli. Tuffare i piselli in acqua salata in ebollizione per 45 secondi e poi raffreddarli immediatamente in acqua ghiacciata.

Per la maionese di midollo

75 g di midollo di renna grigliato
5 tuorli d'uovo
1 cucchiaino di mostarda di Digione
1 cucchiaino di aceto di Jerez
un pizzico di sale
olio di vinaccioli (o di semi di lino)

Lavorare il midollo nel mixer. Aggiungere i tuorli, la mostarda di Digione, l'aceto di Jerez e il pizzico di sale e lavorare per altri 20 secondi. Incorporare un po' d'olio aiutandosi con un imbutino e mescolare a fondo fino a ottenere la consistenza desiderata.

Per le chips di topinambur

2 topinambur
olio di arachidi (o di girasole)
sale

Lavare accuratamente i topinambur, tagliarli a fettine di 1 mm di spessore e friggerli in olio a 160°C finché saranno dorati. Salare immediatamente e adagiare su carta assorbente.

Per il succo di piselli

baccelli di piselli
1 mazzetto di aneto
1 mazzetto di menta
cubetti di ghiaccio
succo di limone
sale

Passare al mixer 3 parti di baccelli di piselli, 1 parte di gambi d'aneto, 1 parte di rametti di menta e qualche cubetto di ghiaccio. Lavorare tutto per circa 90 secondi, passare al setaccio perché il succo sia omogeneo, aggiungervi un po' di succo di limone e un pizzico di sale.

Per completare il piatto

erbette aromatiche di stagione

Riunire la carne tagliata a dadini, i pisellini, qualche cucchiainata di maionese di midollo di renna e qualche chips di topinambur per aggiungere un tocco croccante. Al momento di servire, irrorare con il succo di piselli freschissimo. Decorare con le erbe.

Filetto di trota salmonata, broccoletti, beurre blanc e aglio orsino

Per i filetti di trota salmonata

*1 filetto di trota salmonata a persona
salamoia di acqua e sale al 15%*

Salare leggermente i filetti lasciandoli a bagno in una salamoia di acqua fredda e sale al 15% per una ventina di minuti. Asciugare e tenere da parte in freddo. Subito prima di servire, portare i filetti in forno caldo a 100°C per circa 4 minuti, fin quando la temperatura interna avrà raggiunto i 37°C.

Per la salsa di broccoletti

*broccoli
olio di arachidi (o vinaccioli)
maizena*

Dividere le cime dei broccoli e sbollentarle in acqua leggermente salata fin quando i gambi si saranno appena ammorbiditi. Raffreddare immediatamente in acqua ghiacciata. Tamponare su carta assorbente. Affettare i gambi e le cime quanto più finemente possibile. Immergere i broccoli completamente nell'olio e lasciar sobbollire, mescolando delicatamente. Ridurre la fiamma finché non saranno diventati teneri. Passare al mixer aggiungendo dell'olio a filo, un po' d'acqua e della maizena, fino a ottenere la consistenza di una maionese. Salare, passare al setaccio e lasciare raffreddare. Tenere da parte in un recipiente coperto.

Per la salsa beurre blanc

*1 dl di salsa di broccoletti
1 cucchiaio di panna fresca
1 cucchiaio di bulbi di aglio orsino
maizena
75 g di burro*

Riscaldare 1 dl di salsa di broccoletti preparata in precedenza con la panna fresca. Aggiungere l'aglio orsino, un po' di maizena per addensare il composto e far andare a fuoco bassissimo. Aggiungere il burro mescolando continuamente.

Per completare il piatto

1 broccoletto

Tagliare molto finemente la cima del broccolo crudo. Nappare il piatto con il beurre blanc, disporvi i filetti di trota e decorare con il broccolo crudo.



Fjällnäs Hotel Resort

Malmagsvägen 33
840 98 Tännålen, Svezia
Tel: +46 684 230 30
www.fjallnas.se



RistorExpo

ANNO XX

12-15 FEBBRAIO 2017

LARIOFIERE I ERBA
LAKE COMO



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA



www.ristorexpo.com
+39 031.6371