

Vieni anche tu nel Trøndelag e a Trondheim





TESTO di GUALTIERO SPOTTI
FOTO di STEFANO BORGHESI

Quella che negli ultimi anni viene generalmente definita Cucina Nordica, in realtà vive di molte sfaccettature che si possono osservare solo attraverso la frequentazione del territorio, scoprendo così le grandi differenze che esistono tra le diverse regioni scandinave, ancor più che tra le singole nazioni. D'altro canto non si può dimenticare che, tornando indietro negli anni, i confini tra i Paesi Scandinavi non erano esattamente quelli attuali: solo per fare un paio di esempi, la Norvegia per circa un secolo ha fatto parte del Regno di Danimarca, mentre la Finlandia per lungo tempo è stata parte integrante del Regno di Svezia prima di finire nella sfera d'influenza della Russia, nell'Ottocento.

In poche parole, le culture, le numerose identità territoriali e, più in generale, la Storia, raccontano chiaramente della molteplicità di materie prime diverse tra loro e del loro utilizzo, di una cucina che solo ai tempi nostri ha iniziato a fondere tecniche moderne e non (va detto che affumicature e marinature sono solo tornate in auge, ma esistevano già) a prodotti ormai estremamente popolari anche presso cuochi presenti ad altre latitudini. Pensiamo solo alle bacche o al rabarbaro, alle erbe e alle aringhe, ai funghi e alla barbabietola. Per non parlare delle carni e di quelle parti degli animali (cuore, fegato, polmone, rigaglie, trippa, cervello) considerate meno nobili, ma diventate oggi prelibatezze da foodies incalliti alla ricerca di nuove emozioni. Per rendersi conto della varietà di ciò che offre il Nord Europa basta prendere in mano l'esaustivo e interessante libro *La Cucina Nordica*, appena pubblicato anche in italiano da Phaidon, e scritto da Magnus Nilsson, il cuoco di Fäviken, che in un lavoro certosino durato anni ha saputo raccogliere ricette e storie legate ai piatti di tutta l'area scandinava. Si tratta di un volume quasi definitivo, verrebbe da dire, utile per capire il passato e muoversi nel presente della cucina. Per tutti coloro che non si limitano a mangiare un trancio di salmone e a sentirsi già vecchi lupi di mare, a raccontare di essere stati al Noma e aver capito tutto dei nordici, oppure a intrattenere gli amici ricordando quel giorno che nelle foreste della Finlandia un orso ha attraversato la strada e ora possono raccontarlo comodamente seduti su un divano...



In alto:
Nidarosdomen, la Cattedrale di Trondheim e
l'interno del Food Hall (Mathallen)

Trondheim, ovvero la Norvegia meno conosciuta

Della Norvegia si conoscono i fiordi, le isole Lofoten, Capo Nord e le due città principali, Bergen e Oslo, ma tutto il resto rimane ancora un fertile terreno di scoperta per gli appassionati alla ricerca di emozioni diverse, di mete meno frequentate dal turismo internazionale e, anche, di cucine e piatti autentici più vicini alla quotidianità nordica. I cuochi dai nomi altisonanti, lo sappiamo, sono a Oslo e un paio si trovano anche dalle parti di Bergen e Stavanger, eppure gli indirizzi originali cui far riferimento qui non mancano, basta far qualche chilometro in più. Ad esempio nel Trøndelag, una regione che funge da spartiacque tra il Grande Nord e il cuore dell'Europa e che si trova in quel punto in cui il corpo geografico principale del Paese si trasforma in una lunga striscia di terra tra il mare e la Svezia. Il capoluogo di questa regione è Trondheim, una cittadina vivace e giovane, la cui popolarità turistica è legata soprattutto alla presenza di una chiesa cara ai norvegesi, la magnifica cattedrale di Nidaros, il più importante edificio religioso medievale del Paese, e meta di pellegrinaggio da un po' tutta la Scandinavia. Ma Trondheim, negli ultimi anni, ha saputo inventarsi anche come meta legata al cibo, grazie al Farmers' Market (che un paio di volte al mese anima la piazza principale, mettendo in mostra molti stand di prodotti biologici), e soprattutto alla nascita di una piccola Food Hall (Mathallen) inaugurata nel giugno dello scorso anno. Si tratta di un grande negozio open space dove trovare le verdure che provengono dalla penisola di Frosta e da Oppdal, la carne di bovini, suini e di agnello lavorate direttamente dai mattatoi di Trondheim, Dalpro, Fosen e Røros, mentre il pesce è quello ecologico fornito da Domstein, una azienda che tratta la materia prima seguendo processi di sostenibilità. Le cozze invece arrivano dalla vicina località di Fosen, e le capesante e i granchi sono quelli pregiati dell'isola di Hitra. Il Mathallen però non è solo rivendita per gourmand locali ma è anche ristorante, così la materia prima passa direttamente dai produttori alla tavola e il cuoco Mikael Leiknes si diverte a proporre la Zuppa di molluschi (le zuppe sono uno dei must nel Trøndelag, bisogna provarle assolutamente e ne esistono di sorprendenti, come quelle impegnative di montone oppure quelle, più abbordabili e agrodolci, con prugne, riso e cordiale al lampone), ma c'è anche il Petto d'anatra con pastinaca, crema di formaggio, nocciole e salsa di mirtilli rossi o la gustosa Tartare di renna con cipolle e caviale.

Mathallen

Kongens gate 30
7012 Trondheim - Norvegia
Tel: +47 459 06 555
www.mathalltrondhe



Sopra: Knekkebrød e uova bio
Nella pagina a fianco: scallops al
Mathall di Trondheim



Credo e Folk og Fe

Trondheim però riserva anche qualche indirizzo più vicino alla cucina moderna, come nel caso dell'ottimo Credo, guidato dalla cuoca preferita dal Re di Norvegia, Heidi Bjerkan. Il suo credo, se perdonate il gioco di parole, è legato alla sostenibilità della materia prima e al contatto diretto con i produttori. E lo sanno bene i due head chef Håvard Klempe e Fredrik Engen, che reggono le sorti quotidiane del ristorante, anche perché Heidi è quasi sempre impegnata a muoversi alla ricerca dei prodotti migliori in giro per la regione. Qui le parole che ricorrono più spesso sono ecologico e biodinamico, sin dall'apertura di Credo che festeggerà i suoi primi vent'anni di vita fra qualche mese. Al pian terreno, nella sala principale si celebra un percorso di verdure e carne, di fermentazioni, di suggestioni locali, di cereali che rimandano alla cucina di un tempo, però con un twist decisamente contemporaneo, in un menu quotidiano preparato secondo i prodotti che arrivano davvero al momento. Piacciono i piatti a tutto gusto come la Patata e Skrei con beurre blanc, succo fermentato di rapa, carote sottaceto grigliate e lardo di maiale dell'Azienda Agricola Fannrem; il Cuore di anatra con topinambur grigliato, emulsione di burro bruciato e grasso d'anatra, lievito e chips di orzo, il Cavolo rapa con scampi, orzo fritto, salsa di cavolo rapa, siero e olio di aneto, con "neve" di rafano e yogurt. Sono tutti sapori di grande intensità, ma non mancano eleganza e stile per un indirizzo che offre, al piano superiore, perfino il bistrò Jossa, che è una più rustica alternativa al Credo e presenta piatti alla costante ricerca di ispirazione da altri continenti, con una attenzione particolare verso l'Asia.

Rimanendo in centro a Trondheim, un'altra meta da non mancare è il Folk og Fe del cuoco Stian Fjæreide. Anche in questo caso l'ambiente è a metà strada tra il ristorante vero e proprio e il bistrò che vuole ben rappresentare il mondo nordico, tra quadri che raffigurano montoni e pellicce di animali pronte a riscaldare le sedie degli ospiti. Stian si presenta in sala e sembra che abbia appena posato la mannaia sul tavolo della cucina; in realtà l'accoglienza così come i piatti sono di ottimo livello e il cuoco è a dir poco delizioso nell'espone il suo food concept. Il campo d'azione qui prevede uno stile innovativo su una presentazione rustica e il risultato, bisogna dirlo, ha il suo fascino. Quello che la regione del Trøndelag offre, passa sempre attraverso i piatti di selvaggina e di pescato che arrivano serviti su pietre e tavolozze di legno, per una condivisione tra gli ospiti del tavolo che percorre l'intero menu. Lo Scorfano locale (redfisk) viene presentato con una capasanta saltata in padella, tuorlo d'uovo, finocchio, la pelle croccante del pesce, un brodo di capasanta, le erbe locali e l'aneto, ma ci sono altri due piatti da ricordare se si passa da queste parti. Il Rotolo di carne (bovina) grigliato su carbone, cotto lentamente per 72 ore, servito con purè di pastinaca, pastinaca grigliata, cipolle, porri e accompagnato dalla salsa di midollo è un tripudio di sensazioni caramellate e vale la pena abbinarci una delle ottime birre norvegesi che Stian tiene in cantina, mentre il Merluzzo atlantico con barbabietole grigliate, sedano e cavolo incontra la dolcezza di un purè di patate e la decisa spinta di una brandade di skrei affumicato.

Credo Restaurant

Ørjaveita 4
7010 Trondheim - Norvegia
Tel: +47 73 53 03 88
www.restaurantcredo.no

Folk og Fe

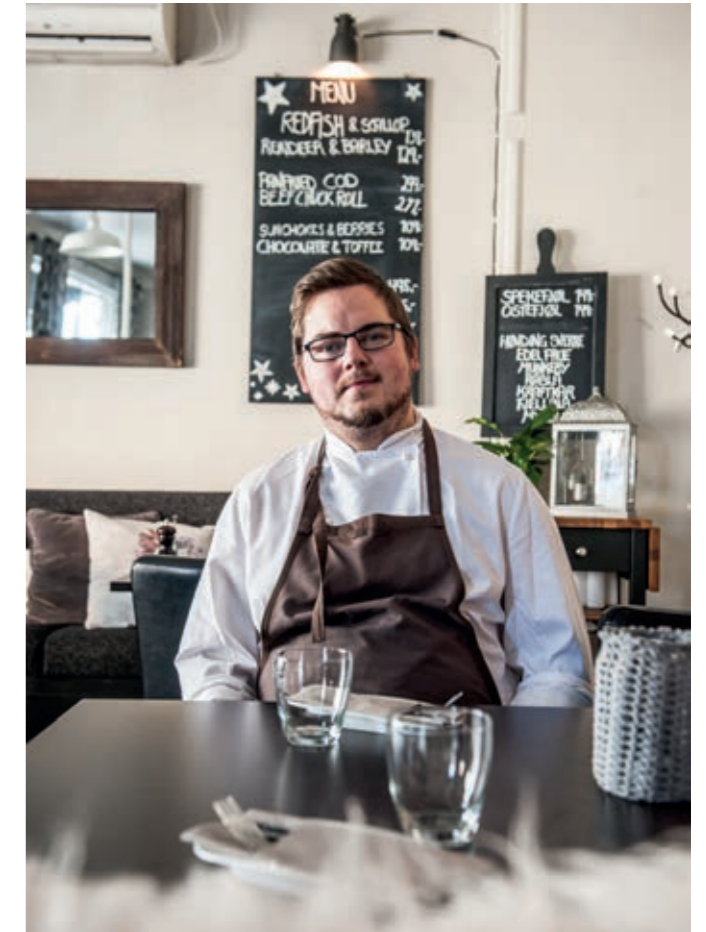
Nedre Bakklandet 6
7014 Trondheim - Norvegia
Tel: +47 975 18 180
www.folkogfe-bistro.no



In alto: cavolo rapa con scampi, orzo fritto, salsa di cavolo rapa, siero e olio di aneto, neve di rafano e yogurt
Sotto: toast di Black Pudding con mirtilli rossi



Head chef Håvard Klempe, Credo



In alto: interno Folk og Fe
 A fianco: cuoco Stian Fjæreide, Folk og Fe
 Sotto: scorfano affumicato e capesante saltate,
 tuorlo d'uovo, finocchio, pelle del pesce
 croccante, brodo di capesante, erbe locali e aneto