

## Esperanto e la delicata arte di fondersi

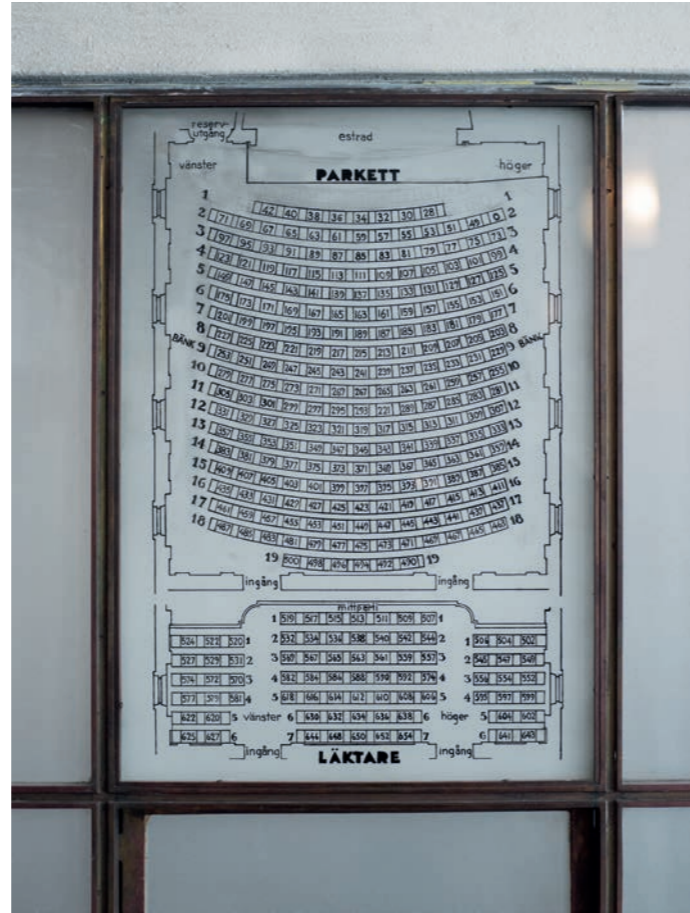
TESTO di PER STYREGÅRD  
FOTO di FELIX ODELL

“Alcune lettere sono più difficili da pronunciare, come la “r” e la “s”, ma la “f” è micidiale!” Sayan Isaksson si sforza di provare a spiegarmi come la perdita di uno degli incisivi gli condizioni il modo di parlare. Pare lo abbia perso dopo essere svenuto nella doccia, durante un recente evento cui era stato invitato a Copenaghen. Aveva fatto fatica ad addormentarsi e la mattina, stremato, ha avuto un capogiro. Secondo me quel dente che manca lo fa sembrare un po’ un *badass gangsta*, ma niente di più lontano dalla sua vera indole. La sua fama è quella di uno chef filosofo che ascolta i dipendenti molto più di quanto non parli loro. Una persona umile e riflessiva, che rifugge le luci della ribalta. Raramente compare in televisione o alla radio, in un podcast o in uno spot. Ha pubblicato un unico libro e c’è chi dice sia addirittura un timido. “Non ho nemmeno un account su Instagram”, dice, quasi come a scusarsi, quando gli chiedo quanto sia presente sui social.

Sayan Isaksson è nato in Thailandia, ma è arrivato in Svezia da piccolo. È cresciuto con i genitori vicino Gävle, cittadina a un paio d’ore d’auto a nord di Stoccolma. Non è completamente sicuro del perché sia diventato uno chef. “Ho provato tante volte a darmi una risposta, credo sia perché adoro mangiare. Sono cresciuto negli anni ’80, quando i pasti alla mensa scolastica erano tremendi. Le patate venivano tenute in caldo a oltranza nello scaldavivande, e avevano un odore di “merda”. Ma io AMAVO il cibo!” Insieme al suo migliore amico coltivava il sogno di un ristorante sulla Costa Azzurra. Per inseguirlo, Sayan Isaksson si è iscritto al corso biennale per chef, nella scuola locale. Dopo il diploma, nel 1992, la Svezia offriva scarse opportunità di proseguire gli studi a un livello superiore, e ha cominciato a lavorare in un ristorante a Gävle. “Per me si apriva un mondo completamente nuovo, era un ristorante di un certo livello, dove tutto si faceva in casa. Ma ho scoperto lo stress, e ne ho avuto paura. Mi sono ritrovato con un problema di ansia grave”. Grazie a dei colleghi comprensivi, Sayan Isaksson non solo è riuscito a superare l’ansia, ma ha addirittura cominciato ad apprezzare una certa dose di stress sul lavoro. “Forse si impara ad apprezzarlo col tempo”, dice con una risata. “Di sicuro, però, prima non mi piaceva! Amo questo lavoro, pur riconoscendone alcuni aspetti negativi. È faticoso, si lavora un numero infinito di ore. Non manca, tra l’altro, un aspetto sessista. Per mia fortuna, nei posti dove ho lavorato, questo lato ci è stato quasi sempre risparmiato”. È consapevole della sua fama di modesto, ma dichiara che non corrisponde completamente al vero. Sa essere molto determinato. “Non è sempre facile avere a che fare con me. Come chiunque, ho un’idea di quale dovrebbe essere il risultato finale. E fintanto che gestisco io il ristorante, è la mia idea di come dovrebbero essere le cose che conta, insieme a tutti i colleghi, ovviamente.”

“Non è che abbia imparato molto alla scuola di cucina”, dice Sayan a voce bassa, gettandosi uno sguardo alle spalle, come a controllare che nessuno stia origliando. La sua prima grande fonte di ispirazione come chef sono stati i colleghi della Nazionale Svedese Chef, di cui è entrato a far parte nel 2004. Alcuni hanno avuto un ruolo determinante nella sua crescita professionale. Ha anche lavorato come consulente gastronomico, che pure non gli si addiceva: “Potrei essere stato il peggior consulente del mondo!”.







L'opportunità di coronare il suo sogno e di aprire un ristorante esclusivo non ha tardato a presentarsi. Tramite il lavoro nel catering, è stato contattato da un anestesista diventato imprenditore, Alf Sollevi, che aveva appena comprato l'immobile del Jarlateatern con l'idea di trasformarlo in un moderno centro benessere polifunzionale. Era alla ricerca di uno chef che creasse dei pasti salutari e ispirati. La prima scelta ricadde su Sayan Isaksson e sul suo socio di allora, Daniel Höglander.

“Eravamo come due bambini! Partimmo per la Francia per un viaggio ispirazionale. Comprammo delle porcellane e andammo al Le Cinq e da Pierre Gagnaire”. Diverse le storie circa la scelta del nome, Esperanto. La società di catering di Sayan, a quel tempo, si chiamava Esperanto Matforum. “Avevo pensato solo che fosse un nome delicato. Potrebbe trattarsi di una riflessione a posteriori, ma dato che non sapevamo quale sarebbe stato lo stile che avrebbe avuto il ristorante, abbiamo pensato che Esperanto potesse andar bene. Universale e di fantasia”. I primi anni dopo l'apertura, nel 2005, andarono bene. Il ristorante fu oggetto di grande attenzione, con ottimo tempismo, a Stoccolma avevano infatti chiuso diversi ristoranti di livello. “Ed eccoci qua, con grandi pretese e ambizioni! Non sono mancate le buone recensioni e i riflettori puntati su di noi. Fin dall'inizio, l'Esperanto ha offerto un menu fisso. Un po' presuntuosa come scelta, ma è il modo in cui riesco a esprimermi al meglio”.

La prima volta che incontrai Sayan Isaksson e il suo staff all'Esperanto, ero l'editore in Svezia di *Gourmet Magazine*, era la fine degli anni 2000. Pubblicammo una serie di articoli sui cibi della fauna e della flora nordiche dimenticati. Prodotti trascurati, di cui la maggior parte delle persone non conosceva nemmeno l'esistenza e che quindi nessuno cercava mai. Dedicammo una particolare attenzione ad alcune specie di granchio sconosciute delle acque svedesi. Sayan, giornalista e fotografo si imbarcarono in un'avventurosa missione sul campo, fino a una stazione di ricerca marittima in una parte remota della costa occidentale svedese, alla ricerca di granchi rari. Riuscirono a trovarne diversi di cui non avevo mai sentito parlare, e Sayan creò alcune delle ricette più straordinarie e innovative, esaltando tutte le caratteristiche peculiari dei granchi. Uno degli articoli più letti della rivista quell'anno.

Fu più o meno nello stesso periodo che andai per la prima volta a cena all'Esperanto. Era lo stesso anno in cui erano stati insigniti della prima stella Michelin. Mi incuriosivano sia il cibo, che il servizio e lo stesso edificio, con l'architettura e gli interni neoclassici perfettamente conservati. Costruito nel 1931 come edificio scolastico, ricco di decorazioni e con finestroni enormi sulla facciata, negli anni '70 lo stabile venne trasformato in un piccolo teatro dell'opera, il Jarlateatern. Per un paio di decenni fu l'imperdibile meta degli appassionati di operetta a Stoccolma. Ma quando l'interesse per questo genere più leggero cominciò a declinare, l'edificio venne restaurato con molto gusto e destinato a un centro benessere esclusivo e moderno. Il proprietario, Alf Sollevi, ha voluto mantenere negli interni gran parte dei dettagli del singolare teatro, che rappresenta una parte importante, lo scenario, dell'esperienza del ristorante.

Una cena all'Esperanto inizia lungo la scala di marmo che sale fino all'ampio vestibolo del piano di sopra, all'interno delle grandi vetrate, dove è possibile – e doveroso – sedersi per un calice di bollicine. Da qui, attraverso la porta d'ingresso, si accede alla sala principale, con soffitti dorati a volta (che creano un'acustica quasi da chiesa) e la cucina a vista con una lunga fila di appendiabiti vintage alle spalle dello chef, un rimando ai tempi in cui questo spazio era un teatro. Il servizio all'Esperanto mi fa sempre pensare a una danza. Come se dei dervisci danzanti avessero incontrato l'austerità nordica. Lo staff, spesso in nero o in grigio tenue, è sempre umile e ben informato, ma soprattutto riesce a far sembrare il servizio una performance con una coreografia impeccabile. Il menu è sempre stato di chiara ispirazione giapponese. Sia per quanto riguarda la tecnica che lo stile, e alle volte anche gli ingredienti. Sono stati in realtà i pionieri di una cucina del tipo “il Giappone incontra la Scandinavia”, divenuta oggi abbastanza comune, almeno in Svezia. Ma non si sono mai fermati qui. Sayan ha continuato ad affinare stile e tecniche, introducendo un'influenza di altre parti dell'Asia, come la Corea.

Sono tornato a mangiare nell'edificio verde pistacchio oltre venti volte, ma non solo nel ristorante esclusivo del piano di sopra, che oggi vanta due stelle Michelin. All'interno del Jarlateatern hanno continuato a sorgere nuovi ristoranti creati da Sayan.

Nel 2009, a integrare la raffinata esperienza del piano di sopra, Sayan Isaksson, insieme a una dei suoi chef, Frida Ronge, ha aggiunto il Råkultur al primo piano. Un concetto moderno di ristorante di sushi e sashimi, basato su prodotti scandinavi ispirato al Giappone, alla Corea e a New York City.

Il Råkultur ha mantenuto prezzi accessibili e un alto livello di innovazione, facendo letteralmente impazzire i critici gastronomici. Il Råkultur ha avuto successo immediato.

Nel 2014, un'altra parte dello stesso stabile, l'antica palestra nel seminterrato, è stata trasformata in una *izakaya*, con sake bar e cucina a vista, con posti a sedere al banco. Quelle che invece in passato erano le docce femminili, si sono trasformate in un separé. Nel 2015, nell'angolo del ristorante esclusivo al piano di sopra, è stato aggiunto un *Omakase* sushi bar con grandi ambizioni. Il bancone da nove coperti ha dato maggior movimento alla sala e, nel 2017, ha conquistato la propria meritatissima stella Michelin. Il bar serve un *Edomae chirashizushi* a base di pesce e frutti di mare provenienti dalle acque nordiche. E per finire, agli inizi del 2018, Sayan & company hanno accettato una nuova sfida, l'apertura del primo locale fast food, il NŪ. Ubicato in una galleria commerciale nella zona sud di Stoccolma, in compagnia di altri eminenti chef svedesi Sayan applica le proprie competenze in un ambiente fast food. NŪ aggiunge un tocco di Hong Kong, Giappone e Corea, e al centro troneggia la griglia a carbone.

Sayan Isaksson non è particolarmente in vena di racconti. Ritiene che la storia sia lì, davanti a te, nella sala, nel piatto, negli ingredienti, nei sapori, nelle combinazioni di *texture*, nella presentazione e nella drammaturgia dell'intero menu. Non c'è nessun altro modo di narrare la storia. "Siamo alquanto anonimi nelle nostre comunicazioni. Non sempre spieghiamo tutto quel che facciamo". Ma se si insiste un po', sa diventare inaspettatamente loquace, e rivelarti non pochi segreti del loro lavoro. "Non usiamo quasi mai le spezie secche, come il pepe", dichiara. Per esaltare i sapori hanno altri modi. Per esempio usano lo strutto o il sego di bue spennellato sull'aragosta, gli scampi o la rana pescatrice. O il riso fermentato giapponese, il *koji*, tostato e macinato come una farina da spolverare sul piatto. Gli ingredienti fermentati in realtà stanno sempre più prendendo il posto delle spezie. Impiegano anche alcune delle loro erbe preferite, come il sedano di monte e il crescione. "Ho avuto una ragazza marocchina che mi ha iniziato allo *Smen*, un burro mescolato con una piccola quantità di formaggio erborinato e timo, lasciato poi a riposare su una mensola per almeno sei mesi. È un condimento eccezionale". L'Esperanto fa oggi la propria versione di *Smen*, mescolando al burro dell'aglio orsino e ritagli di affettati, ma mai il formaggio. "Fase numero due: brunire lo *Smen*. E si spalanca un nuovo mondo!".

Anche se Sayan non compare personalmente sui media quanto alcuni dei suoi colleghi, l'Esperanto è invece spesso presente sulla stampa svedese e nordica. Una delle prime presentazioni, non molto dopo l'apertura del ristorante nel 2005, fu pubblicata sull'edizione svedese di *Gourmet Magazine*. L'articolo presentava un paio di ricette del nuovo ristorante. "elBulli era al top, e avevo usato la tecnica della sferificazione per fare delle perle di olio d'oliva. Ma non volevo che nessuno mi copiasse, per cui scrissi deliberatamente una ricetta sbagliata per *Gourmet*. Ma la reazione non tardò ad arrivare. Mi è capitato di assumere degli chef che mi dicevano di aver provato la ricetta diverse volte, ma che non era mai riuscita!". Il titolo dell'articolo era *Young and hungry*, giovani e affamati. Quasi tutti saranno d'accordo nell'affermare che Sayan giovane lo è ancora, forse un po' più maturo. E sicuramente è ancora affamato.

### Esperanto

Kungstengsgatan, 2  
114 25 Stoccolma - Svezia  
Tel: +46 8 696 23 23  
www.esperantogroup.se





### Merluzzo Skrei essiccato, affumicato al fieno con cavolo rapa e wasabi fresco

Questo piatto si ispira alla consistenza e alla sensazione degli affettati, ma è a base di pesce. Il merluzzo Skrei viene trattato con zucchero e sale e quindi fatto essiccare all'aria per un mese. Non fermenta, ma cambia carattere, diventa un po' più sodo, più secco e più trasparente. Viene affettato molto finemente, e ricoperto con un sottile velo di cavolo rapa, tenuto appena sottaceto. Il dashi affumicato fatto con lische di merluzzo si versa sul piatto direttamente a tavola, davanti al commensale, con l'aggiunta di scorza di bergamotto e wasabi fresco. Sayan Isaksson aggiunge che il piatto è il risultato del lavoro che si sta portando avanti al ristorante, che punta a eliminare ingredienti, per rendere i piatti più semplici, piuttosto che ad aggiungerne, complicandoli.



### Tartelletta di aglio nero con tuorlo *primeur* e sedano di monte

All'Esperanto, il menu include sempre almeno due piatti vegetariani. Questa scelta si deve in parte a motivi coreografici. Al momento, eccone uno. Per smorzare quell'atmosfera di cena elegante, questo è un piatto da mangiare con le mani. L'aglio intero è cotto a 60°C per tre mesi e quindi ridotto in pasta, aromatizzato con alga di mare e trasformato nella base della tartelletta. Il tuorlo (delle prime uova deposte da una gallina, in genere di dimensioni ridotte, al di sotto dei 45 grammi) viene cotto a 65°C fino a ottenere una consistenza cremosa, compatta. Il sedano di monte - una delle erbe preferite da Sayan - assume in questo piatto il ruolo di proteina, con il suo aroma definito e persistente.



### Ostrica, caviale e crescione d'acqua

Il guscio è edibile, fatto con tapioca e grano saraceno (senza glutine), modellato sul guscio di un'ostrica Belon, perché anche l'occhio vuole la sua parte. L'idea è quella di abbinare un prodotto di stagione (l'ostrica) al sapore dell'estate precedente (bacche e fiori). Ribes neri acerbi e salati che rimandano ai capperi, palline di cetriolo e ravanello sottaceto e, a completare il quadro, fiori colti direttamente nella serra dell'Esperanto.



### Kushiyaki d'aragosta con yuba e salsa Xo

Uno dei vantaggi del grigliare l'aragosta su uno spiedino, stile *kushiyaki*, sono le fettine sottili, che permettono un'ottimale esposizione della carne al fuoco. La caramellizzazione amplifica il sapore, che viene ulteriormente esaltato spennellando la carne con brodo di aragosta. Lo *yuba*, la "pelle" di latte di soia, viene essiccato, colorato con inchiostro di seppia, mescolato con olio trasformandosi in un sottile cracker. La salsa XO viene fatta con gusci di frutti di mare, raschiatura delle ostriche e pancetta di maiale della razza svedese Linderödssvin essiccata all'aria. Pur senza peperoncino, la salsa conferisce al piatto un bel carattere.

Lichene di renna cotto su legno di betulla con pudding nero, scorzonera e frutta secca



CRUDO? COTTO?  
MEGLIO MATURATO!



waveco®  
next cooking generation

LA MACCHINA PROFESSIONALE PER LA  
MATURAZIONE SPINTA® DEGLI ALIMENTI

+ MORBIDO + RISPARMIO ENERGETICO + SHELF LIFE  
- FOOD COST - TEMPO