



SENSAZIONALE!

Cucinare con straordinari prodotti europei



SENSAZIONALE!

Manoscritto completato nel marzo 2019.

Prima edizione

La Commissione europea non può essere considerata responsabile per qualsiasi conseguenza derivante dal riutilizzo di questa pubblicazione.

Lussemburgo: Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea, 2020

© Unione europea, 2020

Riutilizzo autorizzato con citazione della fonte.

La politica della Commissione europea in materia di riutilizzo si basa sulla decisione 2011/833/UE (GU L 330 del 14.12.2011, pag. 39). Per utilizzare o riprodurre foto o altro materiale libero da copyright dell'Unione europea, occorre l'autorizzazione diretta del titolare del copyright.

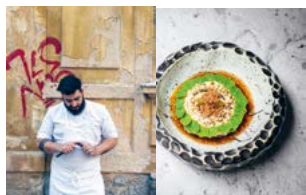
PDF	ISBN 978-92-76-03459-9	doi: 10.2762/104449	KF-01-19-441-IT-N
Print	ISBN 978-92-76-03482-7	doi: 10.2762/801671	KF-01-19-441-IT-C

SENSAZIONALE!

Cucinare con straordinari prodotti europei



INDICE



08 Introduzione

12 **Belgio - Pascale Naessens**
Cespi di cicoria belga avvolti in Jambon d'Ardenne con purea di sedano rapa e salsa al burro con nocciole e prezzemolo

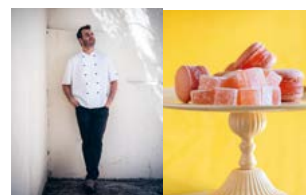
18 **Bulgaria - Vladimir Todorov**
Stufato di Gornooryahovski Sudzhuk e fagioli

24 **Cechia - Oldrich Sahajdak**
Všestarská cibule in diverse texture

30 **Danimarca - Nicolai Nørregaard**
Palthea con Danablu grigliato e fiori

36 **Germania - Tohru Nakamura**
Nürnberger Bratwürste con cipolle, pomodori e Allgäuer Bergkäse alla brace

42 **Estonia - Tõnis Siigur**
Coregone marinato



48

Irlanda - Grainne O'Keefe

Clare Island Salmon con aceto aromatizzato alla palamita, acetosa, mela, aneto e polline d'api

54

Grecia - Argiro Barbarigou

Fava Santorinis

60

Spagna - Quique Dacosta

Turrón de almendra

66

Francia - Denis Groison

Tartare di manzo con insalata di arachidi e cetrioli e chutney di prugne con tè al gelsomino

72

Croazia - Mate Janković

Insalata di patate con miele Slavonski med

78

Italia - Franco Aliberti

Risotto al cavolo rosso con pesce affumicato

84

Cipro - Wajdi Talhouk

Macarons farciti con loukoumi



90 **Lettonia - *Juris Dukalskis***
Polpette di latvijas lielie pelēkie zirņi

96 **Lituania - *Deividas Praspaliauskas***
Barbabetola rossa con pane di segale e ribes neri

102 **Lussemburgo - *Léa Linster***
Biscuit de Savoie

108 **Ungheria - *Eszter Palágyi***
Snack a base di Gyulai kolbász

114 **Malta - *Ramona Farrugia Preca***
Vongole al Gozo

120 **Paesi Bassi - *Jonnie Boer***
Pasta con anguilla e formaggio stagionato

126 **Austria - *Anna Haumer e Valentin Gruber-Kalteis***
Guance di maiale in salamoia con fagioli bicolore, cavolo a punta e olio di semi di zucca



132 **Polonia - Bartosz Szymczak**

Torta di mele con gelato al latticello

138 **Portogallo - José Avillez**

Zuppa fredda di pere con prosciutto crudo

144 **Romania - Alex Petricean**

Pane rumeno al forno con Telemea de Ibănești e salsa di formaggio di capra

150 **Slovenia - Ana Roš**

Patate in crosta di fieno con sugo d'agnello

156 **Slovacchia - Jozef Riska**

Cavolo fermentato Stupavské zelé con filetto glassato

162 **Finlandia - Kati Laszka**

Mousse di coregone con uova di coregone e salsa al latticello

168 **Svezia - Titti Qvarnström**

Kalix Ljöjrom su un letto di purea di patate cremosa servito con panna acida, cipolla rossa e aneto

PERCHÉ ABBIAMO UN MARCHIO DI DENOMINAZIONE DI ORIGINE EUROPEA

L'Europa ha una storia e un patrimonio culinario immensamente ricco e diversificato, non solo perché si tratta di un continente molto vasto, ma anche in virtù delle tradizioni che si tramandano di generazione in generazione. L'Europa vanta anche una diversità geografica senza precedenti. Dalle alture della Lapponia finlandese alle terre desertiche di Murcia, dagli altipiani alpini al mare d'Irlanda, tutti questi diversi *terroirs* danno origine ad una cultura gastronomica ampia e diversificata. Persone provenienti da tutto il mondo si recano in Europa non solo per ammirarne i numerosi tesori artistici e culturali, ma anche per gustare la cucina locale.

Dal formaggio danese alle prugne francesi, dal salame bulgaro alle verdure portoghesi, molti di questi prodotti sono registrati come indicazioni geografiche (IG). Questo sistema di qualità dell'Unione europea protegge le denominazioni di prodotti specifici in virtù delle loro caratteristiche uniche, legate alla loro origine geografica

e alle conoscenze tradizionali. Riflette la diversità dell'Europa e il suo ricco e variegato patrimonio culinario. Gli chef apprezzano queste caratteristiche uniche che riflettono il luogo di produzione dei prodotti e le antiche tecniche di produzione utilizzate. Sono sempre più apprezzati dai consumatori non solo in Europa ma anche in altre parti del mondo.

Già nel 1992 l'Unione europea ha deciso di proteggere diverse denominazioni di prodotti. Questa decisione è nata dalla volontà di preservare meglio il patrimonio culinario e di offrire agli agricoltori e ai produttori un reddito più equo. I prodotti europei ai quali viene conferito un marchio di qualità presentano sempre caratteristiche uniche. Sono tipici della regione in cui sono coltivati o preparati e, soprattutto, sono di eccellente qualità. Nel 2012 sono stati introdotti gli schemi di qualità che stabiliscono e tutelano la denominazione di origine o il metodo di produzione tradizionale:

DOP (Denominazione di Origine Protetta): i prodotti di questa categoria hanno un legame chiaro e indiscusso con il luogo di produzione. Ciò significa che tutte le fasi del processo di produzione, preparazione e trasformazione devono avvenire nella regione specifica cui si applica la protezione.

IGP (Indicazione Geografica Protetta): questo marchio testimonia il legame tra la regione e il nome del prodotto. Contrariamente ai prodotti con Denominazione di Origine Protetta, è richiesto che una sola parte dell'intero processo (almeno una fase) si svolga all'interno della zona cui si applica la denominazione geografica.

In questo libro, rinomati chef europei suggeriscono come prodotti unici con indicazioni geografiche del loro paese possono essere utilizzati in un piatto. Condividono inoltre il loro amore e la loro passione per i prodotti con cui sono cresciuti e che li hanno resi così famosi. I prodotti delle loro regioni, che incarnano l'artigianalità

e l'eccellenza. Dobbiamo assolutamente garantire che questi prodotti continuino a godere della loro denominazione di origine protetta. È l'unico modo per preservarne e garantirne la qualità, sia ora che in futuro.







JAMBON D'ARDENNE

[PROSCIUTTO DELLE ARDENNE]

— BELGIO —

Nulla è più strettamente associato all'eccezionale cultura culinaria belga della qualità del maiale delle Ardenne. La ricetta del prosciutto delle Ardenne risale presumibilmente a prima dell'arrivo di Giulio Cesare e questo prodotto rappresenta uno dei più antichi processi di preparazione della carne protetti in Europa (1974).

Il *Jambon d'Ardenne*, come viene chiamato ufficialmente, è preparato con cosce di maiale. Il prosciutto delle Ardenne viene prodotto principalmente nella provincia belga del Lussemburgo, da non confondersi con il vicino Granducato.

Le cosce di maiale vengono sottoposte a salatura a secco o immersione in salamoia. L'affumicatura non è obbligatoria. Quando il prosciutto viene affumicato, si utilizzano legna di faggio o segatura di legna di faggio accuratamente selezionate. È importante utilizzare legna di faggio, ma sono ammessi anche la quercia e il ginepro. Questa rigorosa selezione è essenziale perché i fattori naturali rivestono un ruolo determinante. Se la carne di maiale fosse salata e affumicata altrove, il prosciutto avrebbe un sapore diverso. Il microclima delle Ardenne, con le sue temperature stagionali, la sua umidità e la circolazione di aria fresca, è perfetto per produrre questo prosciutto poiché consente una stagionatura ideale ed equilibrata.







PASCALE NAESSENS

AUTRICE DI BEST-SELLER GASTRONOMICI

Pascale Naessens è l'incarnazione del cibo puro e sano nel Belgio e un'autrice di successo. Il suo stile culinario romantico è diventato famoso grazie alle sue ricette semplici e deliziose che chiunque può preparare. Sono tutti d'accordo nell'affermare che «Pascale ha insegnato al suo paese a mangiare sano». Il suo primo libro, *My Pure Kitchen*, ha avuto una divulgazione immediata. Pascale ha pubblicato nove libri e scrive inoltre recensioni culinarie e rubriche per diverse riviste di lifestyle, per le quali conduce interviste con scienziati su alimentazione e salute.

«Adoro il Jambon d'Ardenne. Le Ardenne belghe mi ricordano le lunghe passeggiate con la mia famiglia in questi magnifici paesaggi. Dopo ogni passeggiata, andavamo sempre al ristorante per gustare un pasto in cui non poteva mancare il prosciutto delle Ardenne. Il prosciutto delle Ardenne puro è un prodotto meraviglioso con cui cucinare. Scelgo sempre una ricetta semplice, senza troppe pretese ma con carattere. Proprio come il prosciutto».

I *Brussels grondwitloof* (cespi di cicoria belga, detta anche indivia belga) utilizzati da Pascale in questa ricetta hanno ottenuto l'Indicazione Geografica Protetta. Lo sapevate che i cespi di cicoria sono stati esportati dal Belgio a Parigi sin dal 1862?

www.purepascale.com

CESPI DI CICORIA BELGA AVVOLTI IN JAMBON D'ARDENNE CON PUREA DI SEDANO RAPA E SALSA AL BURRO CON NOCCIOLE E PREZZEMOLO

INGREDIENTI

3 grandi cespi di
Brussels grondwitloof
(cicoria belga)
300 g di sedano rapa
6 fette di Jambon d'Ardenne
50 g di nocciole tostate
1 mazzo grande di
prezzemolo a foglia riccia
2 noci di burro
pepe e sale

Sbucciare il sedano rapa e tagliarlo a pezzi grossi.

Stufare i pezzi di sedano rapa in un po' di burro con dell'acqua e condirli con pepe e sale.

Schiacciare il sedano rapa stufato.

Tagliare a metà i cespi di Brussels grondwitloof e avvolgerli in fette di Jambon d'Ardenne.

Mettere un po' di burro in una padella e aggiungere i cespi di Brussels grondwitloof avvolti nel Jambon d'Ardenne. Coprire la padella con un coperchio e stufare i cespi per una ventina di minuti a fuoco medio.

Nel frattempo, tritare le nocciole e il prezzemolo. Sciogliere un po' di burro in una padella e rosolare le nocciole e il prezzemolo nel burro.

Disporre un po' di purea di sedano rapa in un grande piatto e servirla con i Brussels grondwitloof stufati e la salsa di nocciole.





ГОРНООРЯХОВСКИ СУДЖУК GORNOORYAHOVSKI SUDZHUK

[SALAME BULGARO]

— BULGARIA —

Il Gornooryahovski sudzhuk è un salame tradizionale bulgaro prodotto a Gorna Orjahovica. Nel 1538 Solimano il Magnifico, il decimo sultano dell'impero ottomano, concesse al suo gran visir il diritto di riscuotere i dazi provenienti dalla produzione di questa prelibatezza. Si tratta della prima menzione di questo salame tradizionale bulgaro nei libri di storia. Premiato con una medaglia ad una fiera internazionale in Italia nel 1861, gode ancora oggi di grande popolarità.

Il salame è prodotto esclusivamente con carne bovina. Le mucche devono avere almeno dodici mesi di età e presentare livelli naturalmente alti di glicogeno, che rende la carne bovina succosa. Il sapore piccante è dovuto all'aggiunta di pepe nero, cumino e maggiorana, dosati secondo una ricetta tradizionale.

Il Gornooryahovski sudzhuk viene piegato a forma di ferro di cavallo e poi appeso per la stagionatura in locali dove si ricopre di una muffa nobile bianca naturale. Si tratta di un procedimento delicato, poiché il processo di formazione della muffa deve arrestarsi al momento giusto affinché il salame conservi il suo sapore e il suo aroma delicato.







VLADIMIR TODOROV

CHEF PRESSO IL BISTRELLO

Vladimir Todorov è senza dubbio uno dei giovani chef più talentosi del suo paese. Nel 2016 è stato nominato miglior chef della Bulgaria, dopo aver lavorato in Olanda, in Belgio e negli Stati Uniti. Dal maggio 2018 lavora come chef presso il Bistrello, un'interessante proposta fusion nel cuore di Sofia, la capitale bulgara.

«La nostra cucina è caratterizzata da un'ampia gamma di prodotti di qualità, un equilibrio tra tradizione e innovazione, la cura dei dettagli, un pizzico di avventura e l'ospitalità bulgara. In Bulgaria spesso si mangia un abbondante stufato di salame e fagioli. Si tratta di un piatto tradizionale che si può trovare ovunque, soprattutto in inverno. Io vi ho aggiunto alcuni contorni che di solito non mancano sulle tavole bulgare: sottaceti, peperoni piccanti e pane. Da non dimenticare poi la *rakiya*, il nostro brandy locale, perché un pasto senza rakiya non è un pasto come si deve! In quasi tutte le città europee c'è un negozio di prodotti balcanici in cui si possono acquistare gli ingredienti necessari e una bottiglia di rakiya. Buon appetito!».

Bistrello – www.bistrello.bg

INGREDIENTI

Per lo stufato

200 g di fagioli di Smilyan
(fagioli rampicanti)
un pizzico di bicarbonato di sodio
100 g di salame semi-essiccato
(Gornooryahovski Sudzhuk)
20 g di burro
10 g di aglio tritato finemente
30 g di scalogni tritati finemente
30 g di carote tagliate a brunoise
30 g di sedano rapa tagliato a brunoise
600 g di salame fresco di manzo
250 g di vino rosso
30 g di funghi tritati finemente
500 g di brodo di manzo
5 g di ramoscelli di dragoncello
sale e pepe
80 g di peperone rosso arrostito e tagliato
a brunoise
30 g di pomodori tagliati a pezzetti
succo di limone

Per la zuppa

700 g di funghi tritati grossolanamente
300 g di peperoni secchi tritati
grossolanamente
1 litro d'acqua
80 g di aglio orsino
sale
succo di limone

Per il chutney

50 g di cipolle tritate finemente
30 g di aglio tritato finemente
10 g di olio di semi di girasole
250 g di carote tritate finemente
20 g di miele
80 g di aceto di vino bianco
un pizzico di sale
5 g di prezzemolo tritato finemente
5 g di aneto tritato finemente
1 spicchio d'aglio

Per le verdure sottaceto

200 g di sedano rapa
200 g di cipolle rosse
200 g di pomodori verdi
200 g di aceto di riso
200 g di zucchero
200 g di acqua
10 g di sale
2 foglie di alloro
qualche grano di pepe nero, semi di senape
e un pizzico di pimento

STUFATO DI GORNOORYAHOVSKI SUDZHUK E FAGIOLI

Lasciare i fagioli in ammollo in acqua durante la notte e cuocerli il giorno seguente in acqua pulita con un pizzico di bicarbonato di sodio.

Soffriggere il salame semi-essiccato a fuoco lento in una grande pentola da stufato finché non avrà rilasciato il proprio grasso. Aggiungere quindi il burro e l'aglio, seguiti dagli scalogni, dalle carote e dal sedano rapa. Cuocere a fuoco lento finché le verdure non diventano tenere.

Spellare il salame fresco e cuocere il macinato in una padella separata. Sfumare con il vino rosso e portare ad ebollizione finché l'alcol non sarà evaporato. Aggiungere i funghi e il brodo. Condire con sale, pepe e metà del dragoncello. Lasciar ridurre lo stufato per un'ora fino a quando tutti gli aromi non si saranno amalgamati.

Schiacciare con una forchetta un quarto dei fagioli fino ad ottenere una purea fine e aggiungerla allo stufato. Aggiungere il resto dei fagioli, cuocere il tutto per altri 10-15 minuti e aggiungere il peperone arrostito e i pomodori a cubetti. Cuocere per altri 5-6 minuti e condire con sale, pepe e succo di limone. Guarnire con il resto del dragoncello.

Per la zuppa, mettere i funghi e i peperoni secchi nell'acqua e cuocerli finché non diventano teneri. Aggiungere le foglie di aglio orsino. Frullare la zuppa e condirla con sale e succo di limone.

Per il chutney, soffriggere in una padella le cipolle e l'aglio tritati finemente con dell'olio. Aggiungere le carote tritate finemente e cuocere per 5-10 minuti. Sfumare con l'aceto e aggiungere il miele e il sale. Cuocere per altri 10 minuti. Infine, aggiungere il prezzemolo e l'aneto tritati finemente e guarnire con uno spicchio d'aglio schiacciato. Coprire la padella con della pellicola trasparente e lasciar raffreddare.

Per i sottaceti, tagliare a pezzi le verdure e metterle in barattoli separati per la conservazione. Mescolare tutti gli altri ingredienti in una casseruola e portarli ad ebollizione. Versare il liquido bollente sulle verdure nei tre barattoli. Coprire, lasciar raffreddare e conservare i sottaceti in un barattolo sigillato sottovuoto.

Servire lo stufato con la zuppa, i sottaceti, il chutney e un po' di pane.





VŠESTARSKÁ CIBULE

[CIPOLLE DI VŠESTARY]

— CECCHIA —

Le cipolle di Vsetary sono ortaggi di alta qualità prodotti e lavorati nella regione della Boemia centrale, ad est di Praga, la capitale.

Sono di forma sferica o ovoidale ed hanno la buccia di colore giallo dorato e la polpa di colore bianco crema con occasionali sfumature verdastre. L'aroma è dolce e leggermente pungente, tipico delle cipolle, ma il sapore è unico e sorprendentemente delicato, a seconda della varietà prescelta. Le cipolle di Vsetary sono disponibili in diverse varietà, dalla Radar e Armstrong alla Wellington e Festival. Il nome «*Všestarská cibule*» è registrato come Denominazione di Origine Protetta dall'UE per l'unicità del sapore e il legame con il territorio. Il suolo di questa zona è eccezionalmente adatto alla coltivazione della cipolla in virtù delle elevate concentrazioni di ferro e vitamina B3 (nota anche come niacina o acido nicotinico). Questo fa della cipolla di Vsetary un prodotto molto ricercato.







OLDRICH SAHAJDAK

CHEF PRESSO IL RISTORANTE LA DEGUSTATION BOHÊME BOURGEOISE

Il famoso ristorante praghese dal nome insolitamente lungo, La Degustation Bohême Bourgeoise, ha aperto le sue porte il 26 luglio 2006, giorno in cui è nato il figlio dello chef Oldrich Sahajdak. «Ecco perché lo chiamo "il mio secondo figlio"», ride lo chef. «I miei genitori e i miei nonni erano tutti chef. Sono cresciuto circondato dal cibo. Da bambino, ero il membro della famiglia che finiva sempre per leccare la ciotola. Durante l'adolescenza volevo diventare un calciatore professionista, ma purtroppo tale sogno non si è realizzato e così non mi è rimasta che un'alternativa: la cucina».

L'idea di aprire La Degustation Bohême Bourgeoise è nata dopo una visita al French Laundry, il famoso ristorante californiano dello chef Thomas Keller. «Sono rimasto molto colpito da tutto quello che facevano lì. La preparazione, i tempi di cottura, il servizio. Ho sentito che era giunto il momento di provare qualcosa di simile in Cechia, qui a Praga; di creare un luogo dove ci si prendesse ottima cura dei clienti. Ed è così che è nata La Degustation Bohême Bourgeoise».

Sahajdak si sente in debito con la tradizione culinaria dell'antico Impero austro-ungarico. Prende le ricette tradizionali dei paesi che ne facevano parte e le prepara impiegando tecniche moderne. Quasi tutti i prodotti che utilizza provengono dai dintorni di Praga. «Amo soprattutto il maiale, le mele, le cipolle e il miele. Troverete quasi sempre questi ingredienti nel nostro menu. Le cipolle di Věstary sono estremamente sottovalutate. Non sono solo cipolle. Per me, sono verdure vere e proprie».

La Degustation Bohême Bourgeoise – www.ladegustation.cz

VŠESTARSKÁ CIBULE IN DIVERSE TEXTURE

INGREDIENTI

Per le cipolle sottaceto

300 g di cipolle sbucciate
500 ml di aceto
3 foglie di alloro
3 pere in quarti

Preparare i sottaceti con qualche giorno di anticipo. Affettare le cipolle ad anelli. Scaldare l'aceto a 80 °C, versarlo sulle cipolle e aggiungere le foglie di alloro e le pere. Coprirle e lasciarle in infusione per 48 ore.

Per le cipolle arrosto

1 kg di cipolle di Všešary tritate
finemente
180 g di grasso d'anatra
3 foglie di alloro
350 ml di vino rosso fortificato

Per le cipolle arrosto, rosolare nel grasso d'anatra a fuoco molto lento le cipolle tritate finemente insieme alle foglie di alloro. Lasciar caramellare mescolando di tanto in tanto. Aggiungere il vino una goccia alla volta e far evaporare. Questo processo richiede molto tempo. È fondamentale procedere lentamente.

Nel ristorante, per preparare la purea cuciniamo le cipolle sottovuoto a 80 °C per 120 ore insieme al succo di cipolla. A casa si possono cuocere le cipolle nel succo a fuoco medio finché non sono tenere.

Per la purea di cipolle

500 g di cipolle tagliate a spicchi
succo di 1 kg di cipolle (estratto
con uno spremitore)

Per il succo di cipolle e pere, mescolare il succo di cipolle e il succo di pere, aggiungere il vino e ridurre il composto finché non diventa scuro e sciropposo.

Scaldare la pera tagliata a cubetti in un po' di strutto o burro e servire con le varie preparazioni a base di cipolla.

Per il succo di cipolle e pere

succo di 300 g di cipolle
succo di 300 g di pere
300 ml di vino rosso fortificato

Per guarnire

1 pera tagliata a cubetti di 1 cm
strutto o burro





DANABLU

[FORMAGGIO ERBORINATO DANESE]

— DANIMARCA —

*Il Danablu o Danish Blue è un formaggio erborinato danese prodotto con latte vaccino. Il formaggio viene erborinato con il fungo *Penicillium roqueforti* e poi stagionato per 12 settimane. Il suo alto contenuto di grassi rende il Danablu adatto anche come formaggio da spalmare.*

Già nel 1874, la pioniera del formaggio Hanne Nielsen cercò di emulare il formaggio Roquefort di Havartigaarden utilizzando latte vaccino al posto del latte di pecora. Fu però grazie a Marius Boel che la produzione di formaggio erborinato decollò a partire dal 1914. Verso la fine degli anni venti provò ad aggiungere panna omogeneizzata al processo di produzione. Nacque così il Danablu, un formaggio più bianco con un maggior contenuto di grassi e un sapore eccezionalmente forte. Nel 2003, il Danablu è stato aggiunto all'elenco dei prodotti di qualità protetti dall'Unione europea.







NICOLAI NØRREGAARD

CHEF PRESSO IL KADEAU

Nicolai Nørregaard è uno dei pionieri della cucina nordica e senza dubbio uno dei suoi protagonisti. È nato sull'isola di Bornholm, come risulta evidente dal suo stile culinario. Il suo menù comprende piatti a base di pesce affumicato, licheni fritti, biscotti al ginepro e boccioli, oltre a cardi con grano fermentato e riccio di mare, sedano rapa con caviale, formiche di legno rosso e asperula ecc. «La necessità aguzza l'ingegno», spiega Nicolai. «A Bornholm gli inverni sono lunghi e duri e la stagione del raccolto è molto breve. Si impara quindi ad essere creativi con i prodotti che la natura ha da offrire».

Nicolai Nørregaard raccoglie e fermenta i fiori e le verdure di produzione propria, i prodotti distintivi del suo rinomato ristorante Kadeau di Copenaghen e del ristorante gemello di Bornholm. «Ariamo, raccogliamo e conserviamo Bornholm. La serviamo e la abbiamo a cuore».

Questo approccio olistico al cibo è evidente anche nel suo piatto incentrato sul *palthesta*, un autentico pancake tradizionale a base di porridge d'orzo che di solito viene servito come piatto salato, ma che si combina alla perfezione anche con sapori dolci. «Il palthesta è un porridge cotto il giorno precedente che viene "fatto rifermentare" per poi essere cucinato come un pancake. Io lo preparo con orzo e farina di Öland e lo servo con levistico e aglio orsino, fiori freschi e sottaceto e, naturalmente, il famoso Danablu, che nella mia versione viene grigliato e sbriciolato fino ad ottenere un crumble: un modo ideale e forse un po' bizzarro di mangiare pancake salati».

Kadeau, Copenaghen e Bornholm – www.kadeau.dk

PALTHESTA CON DANABLU GRIGLIATO E FIORI

INGREDIENTI

Per il palthesta

200 g di porridge d'orzo

50 g di lievito madre attivo

1 uovo grande

150 g di latte

100 g di farina

sale

1 noce di grasso di manzo
invecchiato o di burro chiarificato

Per la preparazione del Danablu

50 g di Danablu

20 g di lievito secco in scaglie

10 g di burro chiarificato

Per la preparazione dei fiori

fiori di giardino e di campo
(finocchio rosso, fiore
di sambuco, fiordaliso, rosa,
timo, fiore di melo ecc.)

½ litro d'acqua + 50 g di sale

20 g di sale

100 g di erbe fresche
(prezzemolo, salvia, levistico,
aglio orsino ecc.)

qualche foglia di levistico
e di aglio orsino

un po' di formaggio stagionato
(Comté o Gruyère)

Preparare dapprima il porridge d'orzo facendo cuocere l'orzo con l'acqua fino ad ottenere una consistenza cremosa. Condirlo con il sale.

Mescolare a mano il porridge d'orzo con il lievito madre, l'uovo, il latte, la farina e il sale.

Lasciar lievitare per 3 ore a temperatura ambiente e poi mescolare delicatamente la pastella.

Ungere una padella in ghisa con grasso di manzo invecchiato o burro chiarificato.

Cuocere i pancake di porridge d'orzo a fuoco medio-alto, 3 minuti da un lato e 2 minuti dall'altro. I pancake devono essere croccanti all'esterno e morbidi al centro.

Tagliare il formaggio Danablu a fette sottili e metterlo in una padella di ghisa. Grigliare le fette di formaggio e abbrustolirle con un cannello da cucina finché non saranno quasi nere e fuse. Lasciarle raffreddare e poi sbriciolare il formaggio fino ad ottenere un crumble fine.

Far soffriggere il lievito in scaglie in una padella asciutta, mescolando continuamente.

Incorporarlo al formaggio mescolando, quindi aggiungere il burro chiarificato.

L'ideale sarebbe preparare i fiori in tarda primavera, quando la natura ne ha molti da offrire.

Mettere i fiori commestibili in una salamoia e lasciarli in frigorifero per una notte in un barattolo ben chiuso.

Mescolare il sale e le erbe fresche servendosi di mortaio e pestello e lasciarli asciugare durante la notte.

Tritare finemente alcuni fiori freschi commestibili.

Rosolare il levistico e l'aglio orsino finché non sono croccanti e condirli con il sale alle erbe.

Stendere sul palthesta tiepido il burro di nocciole. Grattugiare sul *palthesta* un po' di formaggio stagionato. Coprire il palthesta con il crumble di Danablu e lievito.

Aggiungere il levistico e l'aglio orsino grigliati dopo averli schiacciati.

Guarnire con i fiori sottaceto e i fiori freschi tritati. Condire con il sale alle erbe.





NÜRNBERGER BRATWÜRSTE/ NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTE

[SALSICCIA DI NORIMBERGA]

— GERMANIA —

La Germania vanta una lunga tradizione nella produzione di salsicce. Una delle varietà più popolari e con una lunga storia, che gode oggi dello stato di IGP, è la Nürnberger Bratwürste.

Queste piccole salsicce insaccate in budello di ovino, lunghe 7-9 centimetri e di peso non superiore a 25 grammi, vengono messe in un panino con crauti e senape piccante e mangiate con le mani. La leggenda narra che i locandieri medievali producessero salsicce di dimensioni sufficientemente piccole da poterle vendere attraverso le feritoie dopo la chiusura. Anche Goethe era a quanto pare un amante di questa prelibatezza a base di carne di maiale macinata, sale, pepe e maggiorana. Nel 2003 la *Nürnberger Bratwürste/Nürnberger Rostbratwürste* ha ricevuto ufficialmente l'Indicazione Geografica Protetta, che garantisce ai consumatori che riceveranno sempre una salsiccia di qualità.

Il numero di ristoranti con stelle Michelin in Germania è notevolmente aumentato negli ultimi anni, e gli chef, spesso giovani e innovativi, sanno esattamente come integrare questi ingredienti tradizionali in una cucina moderna e creativa caratterizzata da sapori nuovi. Nella sua ricetta, lo chef Tohru Nakamura combina la Nürnberger Bratwürste con l'Allgäuer Bergkäse, un formaggio di latte vaccino crudo a pasta semidura, aromatico e dal sapore delicato che gode della Denominazione di Origine Protetta.







TOHRU NAKAMURA

CHEF PRESSO IL WERNECKHOF BY GEISEL

Lo chef Tohru Nakamura è originario di Monaco di Baviera e ha radici giapponesi. Si definisce purista e virtuoso dell'aroma, attributi che si è più che meritato negli ultimi anni come chef del Werneckhof by Geisel, un ristorante a due stelle nel cuore del capoluogo bavarese.

Nakamura si è guadagnato la sua reputazione nel rinomato ristorante Königshof, dopodiché ha lavorato per diversi anni in ristoranti gourmet di tutto il mondo e ha completato la sua formazione nei migliori ristoranti giapponesi. È poi tornato in Baviera per trasformare il Werneckhof by Geisel in un ristorante di fama internazionale.

«Il mio team è importante tanto quanto me. Lavoro con diversi giovani che non sono solo tecnicamente qualificati ma anche in perfetta sintonia con i desideri dei nostri clienti», spiega lo chef Nakamura. «Nella mia ricetta lavoro con due prodotti tipici bavaresi riconosciuti e protetti dall'UE, la *Nürnberger Bratwürste* e l'*Allgäuer Bergkäse*. È una bella sfida aggiungere tocchi leggeri e giocosi alla cucina bavarese, spesso molto tradizionale».

NÜRNBERGER BRATWÜRSTE CON CIPOLLE, POMODORI E ALLGÄUER BERGKÄSE ALLA BRACE

INGREDIENTI

Per le cipolle e i pomodori alla brace

2 cipolle
2 peperoni
3 spicchi d'aglio
4 pomodori
1 peperoncino o jalapeño verde
olio d'oliva
sale e pepe
scorza di 1 limone
amido (facoltativo)
100 g di burro
50 g di panna da montare
150 g di brodo di pollo

Sbucciare e tagliare in quattro le cipolle. Togliere il gambo dei peperoni. Schiacciare l'aglio.

Cuocere in forno le cipolle, i peperoni, i pomodori (interi), l'aglio e il peperoncino con olio d'oliva e sale in una casseruola a 200 °C per 30 minuti.

Togliere la casseruola dal forno, coprirla con un foglio di alluminio e lasciar riposare a temperatura ambiente per 45 minuti.

Pelare i peperoni e i pomodori. Rimuovere i semi dei peperoni. Far passare delicatamente attraverso un colino tutti gli ingredienti e raccoglierne il succo.

Tritare metà delle verdure per preparare un chutney e condirle con sale, pepe e un po' di scorza di limone.

Mettere l'altra metà delle verdure insieme al succo di verdure e al brodo di pollo in una pentola e portare a ebollizione, quindi cuocere a fuoco lento per 5 minuti. Frullare il tutto e passarlo attraverso un colino a maglia fine. Aggiungere un po' di amido, se necessario, e mescolare con il burro e la panna.

Per le cipolle fritte

1 cipolla
farina
sale

Tagliare la cipolla a fette da 1 mm, infarinare e friggerle a 170 °C. Lasciarle riposare brevemente su un canovaccio da cucina e salarle.

Tagliare il pane a fette di 2 mm di spessore, irrorarle con olio d'oliva e cuocerle in forno a 180 °C per 6 minuti. Togliere le fette dal forno, spalmarvi sopra la senape e aggiungere un po' di Allgäuer Bergkäse (formaggio di montagna) grattugiato. Cuocere in forno per altri 4 minuti finché il formaggio non si sarà fuso. Guarnire con prezzemolo tritato finemente e cipolla frita. Mettere da parte una porzione di cipolla frita per guarnire il chutney.

Scaldare il chutney vegetale e, quindi, le salsicce nel chutney.

senape mediamente piccante al gusto

100 g di Allgäuer Bergkäse
mezzo mazzetto di prezzemolo

Versare un po' di chutney in un piatto fondo, adagiarvi sopra le salsicce e guarnire con il resto della cipolla frita. Montare la salsa e versarne una generosa cucchiata sul piatto. Servire separatamente i crostini con l'Allgäuer Bergkäse.

12 Nürnberger Bratwürste
alla griglia





VODKA ESTONE

— ESTONIA —

L'Estonia produce vodka dal XVI secolo. Nel 1799 in tutto il Paese erano attive almeno 731 diverse distillerie.

Su richiesta della zarina, la maggior parte della produzione era riservata alle cosiddette famiglie «nobili» e veniva dunque venduta nell'Impero russo. La qualità della vodka rimase al di sotto degli standard qualitativi per molti anni. Si potrebbe addirittura dire che fu prodotto etanolo puro fino alla fine del XIX secolo, quando un farmacista estone rilevò una distilleria locale e iniziò a produrre vodka di qualità eccezionale. Il percorso della distilleria non fu però privo di battute d'arresto. Durante la Prima guerra mondiale, la distilleria fu costretta ad arrestare la produzione di vodka ed iniziò a produrre amido nutriente. Fu solo con la successiva integrazione dell'Estonia nell'Unione europea che la vodka estone fu reinventata, pur mantenendo l'eccellente qualità che rende questo prodotto così unico al giorno d'oggi.

Lo chef Tõnis Siigur del ristorante NOA di Tallinn utilizza la vodka estone, distillata con una base di segale invernale della regione estone di Sangaste, malto di segale e acqua carsica caratteristica di questa zona. Questa vodka è il risultato di un lento e tradizionale processo di distillazione che utilizza metodi risalenti alla seconda metà del XVIII secolo, esaltando l'aroma e il gusto caratteristici della segale invernale. La vodka estone è il primo prodotto nazionale ad aver ottenuto l'Indicazione Geografica Protetta (2017).







TÕNIS SIIGUR

CHEF PRESSO IL NOA

L'Estonia, che confina ad est con la Russia, ad ovest con l'Europa centrale e occidentale e a nord con i paesi scandinavi, vanta una posizione geografica molto interessante. Era scritto nelle stelle che la moderna cucina estone avrebbe fortemente attinto dalle influenze nordiche. Il ristorante dello chef Tõnis Siigur, il NOA, che in estone significa sia «nave» che «coltello», non costituisce un'eccezione.

«Le influenze sono inconfondibilmente scandinave, ma i piatti sono senza dubbio estoni. Tutti i piatti del nostro menù hanno un tocco locale: aringhe, lucioperca, cetrioli fermentati, barbabietole rosse affumicate, more e altre bacche, formaggi locali ecc. Prepariamo persino uno stroganoff a base di funghi porcini».

Perché Tõnis usa sempre vodka estone nella sua cucina? «È uno dei prodotti estoni più puri che si possano trovare. La regione di Sangaste è rinomata per la qualità della sua segale invernale e la sua acqua carsica garantisce la purezza necessaria per questo liquore».

Noa – www.noaresto.ee

COREGONE MARINATO

INGREDIENTI

1 kg di filetto di coregone
20 g di vodka estone
9 g di zucchero
26 g di sale
un bicchierino di vodka estone

Pulire il pesce e togliere tutte le lische.

Spennellare il pesce con i 20 g di vodka.

Mescolare lo zucchero e il sale e strofinare delicatamente il composto sul pesce.

Avvolgere il pesce con la marinata con pellicola alimentare e conservare il pesce sigillato per almeno 24 ore in frigorifero.

Togliere la marinata in eccesso.

Tagliare il pesce a fette sottili e servirlo con insalata di patate e un bicchierino di vodka estone.





CLARE ISLAND SALMON

[SALMONE DI CLARE ISLAND]

— IRLANDA —

Ogni primavera, lungo le coste dell'Irlanda ha luogo una delle più grandi migrazioni pianificate. Migliaia di salmoni vengono trasferiti in gabbie ancorate al largo di Clare Island, dove vengono accuditi per i due anni successivi.

I pesci vengono alimentati secondo una dieta speciale a base esclusivamente di prodotti naturali e sono protetti da tempeste e predatori. La zona di produzione intorno a Clare Island presenta diverse caratteristiche idrografiche specifiche che portano alla formazione di forti correnti, le quali prevengono lo sviluppo di parassiti ed eliminano quindi la necessità d'impiego di numerosi trattamenti chimici. Sotto quest'aspetto, la raccolta del *Clare Island salmon* assomiglia molto all'allevamento biologico. Dopo due anni, i salmoni sono forti e di dimensioni sufficienti per il consumo. Questo salmone ha una carne soda a basso contenuto di grassi e, dal punto di vista morfologico, ha una leggera somiglianza con il salmone selvatico. Viene consumato preferibilmente caldo, ad esempio grigliato con salsa all'aceto e asparagi, ma se ne può anche preparare una deliziosa versione marinata a freddo, come quella proposta nella ricetta riportata di seguito. Il Clare Island Salmon gode dell'Indicazione Geografica Protetta dal 1999. Nella sua ricetta, la chef Grainne O'Keefe utilizza l'Oriel Sea Salt, un prodotto a Denominazione di Origine Protetta. Si tratta dell'unico sale marino minerale non ossidato al mondo.







GRAINNE O'KEEFE

CHEF PRESSO IL CLANBRASSIL HOUSE

«Non sono cresciuta a contatto con una cucina raffinata. Da piccola non ho mai assaggiato foie gras o tartufi, ma fin dalla tenera età sapevo di volermi dedicare alla gastronomia. Guardavo molti programmi culinari e prendevo in prestito libri di cucina dalla biblioteca. Mi affascinava come lavoravano i cuochi. Non avevo dubbi sul fatto che sarei diventata uno chef».

La giovane Grainne O'Keefe è ora chef presso il ristorante Clanbrasil House ed è acclamata come una delle più promettenti chef irlandesi. Nel ristorante, la griglia a carbone è il fulcro della cucina. Tutti i piatti principali, alcuni antipasti e persino alcuni dei dolci sono preparati alla griglia.

«Amo cucinare il salmone alla griglia», afferma Grainne. «C'è qualcosa di profondamente soddisfacente nel tagliare un salmone cotto alla perfezione. Passo molto tempo a sperimentare con il barbecue, ad affumicare lentamente prodotti come il mais dolce, a preparare la rana pescatrice con il miso, e così via. *L'Oriel Sea Salt* rappresenta un tocco finale perfetto, la ciliegina sulla torta di un piatto alla griglia. Si può usare sia con le verdure che con la carne o, come in questo caso, con il pesce».

Clanbrasil House – www.clanbrasilhouse.com

CLARE ISLAND SALMON CON ACETO AROMATIZZATO ALLA PALAMITA, ACETOSA, MELA, ANETO E POLLINE D'API

INGREDIENTI

1 asparago verde	Strofinare il sale sull'asparago e lasciarlo riposare durante la notte.
250 g di Clare Island Salmon	
50 ml di aceto aromatizzato alla palamita (o qualsiasi tipo di aceto di riso)	Rimuovere la pelle e le lische dal Clare Island Salmon.
10 ml di succo di limone	Tagliare il salmone a fette sottili e mescolarlo in una ciotola con l'aceto, 5 ml di succo di limone, il sale marino e il pepe nero. Lasciar riposare per 10 minuti.
Oriel Sea Salt	
pepe nero	Frullare l'acetosa, la mela, l'aneto e 5 ml di succo di limone e passare il composto attraverso un colino fine.
50 g di acetosa (o spinaci)	Disporre il salmone su un piatto e guarnirlo con il mix di acetosa e mele, il latticello, i semi di sesamo, l'asparago e il polline d'api.
1 mela (Granny Smith)	
50 g aneto	Completare il piatto con del rafano appena grattugiato.
10 ml di latticello	
2 g di semi di sesamo nero	
5 g di polline d'api (facoltativo)	
1 cubetto di rafano grattugiato	





ΦΑΒΑ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ FAVA SANTORINIS

[PISELLI GIALLI SPEZZATI]

— GRECIA —

Le fave di Santorini sono uno dei prodotti più importanti di Santorini, isola delle Cicladi dai fertili terreni vulcanici, insieme al suo vino, ai suoi pomodori e ai suoi capperi.

Reperti archeologici dell'età del bronzo dimostrano che la coltivazione delle fave sull'isola risale a più di 3 500 anni fa. Questi piselli gialli spezzati appartengono alla stessa grande famiglia dei legumi di cui fanno parte anche le fave coltivate nell'Europa continentale.

I piselli, più comunemente noti come «fave», sono lavorati secondo metodi tradizionali. Vengono macinati in mulini in pietra, maturati in *kanaves* (magazzini sotterranei scavati nella pietra vulcanica) ed essiccati sotto il sole splendente del Mar Egeo. Attualmente sull'isola sono attivi circa 200 coltivatori di fave. La produzione di fave di Santorini è molto laboriosa. La trebbiatura, la lavorazione e lo stoccaggio sono eseguiti a mano. Sebbene sul mercato greco siano disponibili numerosi prodotti di imitazione, le fave prodotte dall'Unione delle cooperative di Santorini (*SantoWines*) sono le uniche ad essere state riconosciute dall'Unione europea come prodotto degno della Denominazione di Origine Protetta.







ARGIRO BARBARIGOU

CHEF PRESSO IL PAPADAKIS

Argiro Barbarigou è la «*first lady* della cucina greca». Ha dedicato la sua vita a condividere i segreti dell'autentica cucina greca, sia moderna che tradizionale, con i suoi fan di tutto il mondo. La Barbarigou ha aperto il suo primo ristorante, il Papadakis, nella sua isola natale di Paros. Con il suo approccio unico, che prevede l'arrivo dei prodotti sulla tavola direttamente dalla fattoria e dal mare, ci mostra il cuore della cucina greca. «Nulla è paragonabile al talento culinario delle madri greche», afferma Argiro, ed è un ideale che lei ama condividere con gli altri, nei ristoranti, nei libri, negli spettacoli televisivi e, più recentemente, nel suo ristorante tipico greco a Washington D.C.

Argiro Barbarigou è la vera ambasciatrice della gastronomia dell'Egeo meridionale e la promotrice dei prodotti e degli ingredienti tipicamente greci. «Un piatto può essere gustato come a Santorini solo se lo si prepara usando esattamente gli stessi ingredienti. Solo i prodotti con la corretta denominazione di origine possono garantirlo. La consistenza morbida e vellutata delle fave di Santorini costituisce un'ottima base per varie e gustose sperimentazioni. Questo prodotto tradizionalmente è consumato caldo con olio d'oliva e limone oppure freddo come *meze*».

Papadakis – www.papadakisrestaurant.com
www.argiro.gr

FAVA SANTORINIS

INGREDIENTI

500 g di *Fava Santorinis*
2 cipolle rosse medie, tritate
grossolanamente
4 cucchiaini di olio extra vergine di
oliva greco
1 rametto di timo fresco
1,5 l d'acqua
sale
succo di limone
olio extra vergine di oliva
per servire

«Fave sposate»

2 cipolle rosse
4 cucchiaini di olio extra vergine
di oliva greco
1 cucchiaio di aceto di vino rosso
2 cucchiaini di capperi

facoltativo

acciughe marinate
cipolle sottaceto
pomodorini confit
foglie di capperi e boccioli
di fiori di capperi
olio infuso di erba cipollina

Mettere le Fava Santorinis in una ciotola e coprirle completamente con acqua. Lasciarle in ammollo per 30 minuti e poi scolarle accuratamente con un colino.

Scaldare l'olio d'oliva in una pentola a fondo spesso a fuoco medio, aggiungere le cipolle e il timo. Cuocere per 7-8 minuti finché le cipolle non diventano morbide, ma senza rosolarle.

Aggiungere le Fava Santorinis e l'acqua. Portare ad ebollizione mescolando. Abbassare il fuoco, togliere il rametto di timo dalla pentola e lasciare cuocere le Fava Santorinis a fuoco basso. Rimuovere di tanto in tanto la schiuma dalla superficie.

Lasciar cuocere a fuoco lento per 50 minuti (il tempo esatto di cottura dipende dalla qualità delle fave, che devono diventare morbide). NB: non mescolare durante la cottura altrimenti le fave si attaccheranno al fondo della pentola. Aggiungere il sale.

Una volta cotte, frullare le fave fino ad ottenere una consistenza densa e cremosa, simile ad una purea. Infine, aggiungere abbondante olio d'oliva e qualche goccia di succo di limone.

Per le «fave sposate»: tagliare a cubetti le cipolle e cuocerle in olio d'oliva per circa 10 minuti a fuoco medio fino a quando non diventeranno di colore giallo oro. Le cipolle devono essere leggermente caramellate ma non troppo rosolate, poiché diventerebbero amare. Diluire con l'aceto di vino rosso e aggiungere i capperi. Mescolare il tutto con le fave o usare come guarnizione.

Le fave possono essere servite con acciughe marinate, cipolle sottaceto, pomodorini confit, foglie di capperi, boccioli di fiori di capperi e olio infuso di erba cipollina.





TURRÓN DE ALICANTE

[TORRONE DI ALICANTE]

— SPAGNA —

Il Turrón de Alicante è un dolce spagnolo molto apprezzato e particolarmente amato nel periodo natalizio. Questa prelibatezza è uno dei tanti tesori culinari ereditati dai Mori.

La zona di Alicante è caratterizzata da un clima con inverni miti ed estati molto secche e calde, condizioni essenziali per la produzione del turrón, che viene preparato con mandorle, miele (talvolta con aggiunta di zucchero) e albume d'uovo. Il vero torrone di Alicante ha un sapore leggermente tostato con tocchi di rosmarino e timo provenienti dal miele. Il Turrón de Alicante è meno conosciuto per i suoi pregi culinari. Tuttavia, lo chef a tre stelle Michelin Quique Dacosta dimostra che prodotti dolci come questo torrone possono essere combinati alla perfezione con altri ingredienti mediterranei più salati, come i *gambas pato*, una specie di gamberi che si trova esclusivamente in quest'area.







QUIQUE DACOSTA

CHEF PRESSO IL QUIQUE DACOSTA

Pochi chef hanno lasciato il segno nella cucina spagnola come Quique Dacosta. Da apprendista sempre curioso, è diventato professore nel suo laboratorio, ricercando sempre la perfetta armonia e la storia dietro i prodotti e gli ingredienti. I suoi piatti nascono dall'emozione e dalla sorpresa e offrono sempre combinazioni uniche di prodotti regionali apparentemente non abbinabili.

«Con questo piatto ho voluto portare in tavola un momento magico che la natura ci regala ogni primavera: i petali che cadono dai fiori di mandorlo. Per me sono il simbolo di questa stagione. Il piatto è composto da varie preparazioni a base di mandorle: latte di mandorla, ostia alle mandorle, turrón de Alicante e il frutto stesso. Tuttavia, vista la presenza dei gamberi, non si tratta di un dessert. Lo sapevate che in Spagna mangiamo il turrón soprattutto a Natale? Si tratta di un prodotto artigianale unico, ricco di tradizione. Un simbolo dei momenti dolci e teneri della vita».

Ristorante Quique Dacosta – www.quiquedacosta.es

TURRÓN DE ALMENDRA

INGREDIENTI

Per l'ostia alle mandorle

1 litro di acqua minerale
200 g di mandorle in scaglie
120 g di farina di tapioca
30 g di sciroppo semplice
(50 % acqua, 50 % zucchero)

Per la zuppa di gamberi

100 g di pomodori semi-secchi
500 g di teste di gamberi
100 g di olio d'oliva
3 spicchi d'aglio schiacciati
600 g di cipolle tritate finemente
50 g di zucchero muscovado
80 g di sherry manzanilla
1 700 g di brodo di pesce
350 g di acqua minerale

Per la gelatina di gamberi

250 g di zuppa di gamberi
0,8 g di agar-agar
1,5 fogli di gelatina
50 g di mirin (o sherry secco)

Per l'emulsione di mandorle

150 g di mandorle in scaglie
300 g di acqua minerale
50 g di pane bianco
20 g di aceto di sherry
5 g di sherry secco
12 g di aglio (sbollentato)
60 g di olio extravergine di oliva

la parte bianca di 1 porro
12 gamberi
salsa teriyaki

250 g di turrón de Alicante
alcune mandorle
alcuni fiori di mandorlo

In primo luogo, preparare l'ostia alle mandorle. Portare l'acqua ad ebollizione e toglierla dal fuoco. Aggiungere le mandorle e lasciar raffreddare. Frullare il composto per 3 minuti ad alta velocità in un robot da cucina e passarlo attraverso un colino a maglia fine.

Per ogni 600 grammi di latte di mandorla, aggiungere 120 grammi di tapioca e 30 grammi di sciroppo. Portare ad ebollizione fino ad ottenere un composto denso. Farlo raffreddare e frullarlo. Versare il composto su una teglia da forno con un rivestimento antiaderente o con un tappetino da forno in silicone e infornare a 100 °C per 1 ora. Lasciar raffreddare, quindi conservare in un contenitore sigillato per mantenerlo asciutto.

Per preparare la zuppa, lasciare i pomodori semi-secchi a bagno nell'olio per qualche ora, quindi toglierli dall'olio.

Far soffriggere le teste di gamberi nell'olio di pomodoro. Togliere la padella dal fuoco, mettere da parte le teste di gamberi e soffriggere l'aglio, le cipolle e i pomodori semi-secchi nello stesso olio. Aggiungere lo zucchero e lasciar caramellare. Diluire con la manzanilla, aggiungere il brodo e l'acqua minerale e portare ad ebollizione. Lasciar cuocere a fuoco lento per 1 ora. Passare il tutto attraverso un colino a maglia fine e mettere da parte. Togliere il grasso dalla zuppa e chiarificarla il più possibile.

Per preparare la gelatina, mescolare 250 g della zuppa fredda con l'agar-agar e scaldarla nuovamente. Nel frattempo, immergere i fogli di gelatina in acqua fredda. Togliere la zuppa dal fuoco e aggiungervi i fogli di gelatina e il mirin. Mettere da parte la gelatina in un contenitore di plastica sigillato e, dopo averla fatta riposare, tagliarla a cubetti.

Preparare dunque l'emulsione di mandorle. Lasciare le mandorle in ammollo nell'acqua per 12 ore. Aggiungere dei pezzi di pane bianco. Lasciarli in ammollo per un'ora e poi frullarli in un robot da cucina con tutti gli altri ingredienti, ad eccezione dell'olio. Aggiungere l'olio lentamente mentre si frulla il composto per ottenere un'emulsione. Passarla attraverso un colino e metterla da parte.

Tritare il porro e cuocerlo in acqua.

Marinare i gamberi cotti per qualche minuto nella salsa teriyaki per dare loro più consistenza.

Disporre in ogni piatto 3 cubetti di gelatina, 3 pezzi di porro e 3 gamberi marinati. Aggiungere uno o due cucchiaini di emulsione di mandorle al centro di ogni piatto. Mettere qualche mandorla cruda sui gamberi e guarnire con l'ostia alle mandorle.

Macinare il turrón de Alicante in un robot da cucina. Scaldarlo a bagno maria e passarlo attraverso un colino per ottenere una pasta fine. Mettere la pasta in una sac à poche e creare delle goccioline sull'ostia alle mandorle. Decorare con qualche fiore di mandorlo.







PRUNEAUX D'AGEN

[PRUGNE DI AGEN]

— FRANCIA —

Si presume che la prugna sia arrivata in Europa dalla Cina attraverso la Via della Seta con l'aiuto dei Greci e dei Romani. Già allora si era a conoscenza del fatto che il frutto conservasse il suo valore nutrizionale dopo essere stato essiccato al sole o in un forno per il pane. I Romani piantarono alberi di susine nella provincia della Gallia Narbonensis (Narbona) fino all'attuale Quercy, al confine con la regione dell'Agen.

Nel XII secolo, i monaci benedettini di ritorno dalla Terza Crociata ebbero l'idea di innestare piante di Damasco su alberi locali esistenti. A questa nuova varietà di frutta venne dato il nome di «*Prune d'Ente*», dall'antico termine francese per «innestare». I frutti si rivelarono molto adatti al clima e al terreno del *Sud-Ouest* (sud-ovest) ed avevano un sapore squisito. Nacque così quella che più tardi prese il nome di *Pruneau d'Agen*.

Storicamente, un prodotto prendeva spesso il nome dal porto in cui era tassato. Durante questo periodo, i frutti venivano trasportati dalla città di Agen, attraverso la Garonna, a Bordeaux, dove venivano caricati su grandi navi marittime. Oggi le *Pruneaux d'Agen* recano la denominazione protetta solo se sono prodotte nel dipartimento di Lot-et-Garonne, ad eccezione del distretto di Houeillès, e nei dipartimenti limitrofi di Gironde, Dordogne, Lot, Tarn-et-Garonne e Gers.







DENIS GROISON

CHEF PRESSO LE MAZENAY

Lo sapevi che la *Ville lumière* ha almeno 16 000 ristoranti? Il ristorante dello chef francese Denis Groison è da tempo un punto luminoso nel radar dei blog culinari e dei buongustai. Questo chef di origine borgognona si affida alla potenza e alla bellezza dei prodotti francesi, che prepara alla perfezione nella cucina del ristorante Le Mazenay, a volte con tocchi esotici, soprattutto dopo il suo soggiorno in Vietnam. Tuttavia, il menu del Le Mazenay presenta per lo più variazioni di piatti classici a base di foie gras, pollame, manzo e branzino. I piatti a base di carne di pollame e di frattaglie a volte richiedono un tocco agrodolce, che in questa ricetta viene apportato da un chutney. Le Pruneaux d'Agen sono un'ottima aggiunta a questo tipo di cucina. Forniscono equilibrio e bilanciano i grassi del piatto.

Le Mazenay – www.lemazenay.com

TARTARE DI MANZO CON INSALATA DI ARACHIDI E CETRIOLI E CHUTNEY DI PRUGNE CON TÈ AL GELSOMINO

INGREDIENTI

Per il chutney di prugne con tè al gelsomino

200 g di pruneaux d'Agen denocciolate e tagliate a dadini
70 g di miele
140 g di aceto di sidro
2 cucchiaini di tè al gelsomino in una bustina da tè

Per la salsa tartara

1 tuorlo d'uovo
20 g di olio di semi d'uva
80 g di olio d'oliva
1 cucchiaino di aceto di sherry
5 gocce di Tabasco
10 gocce di salsa Worcestershire
sale e pepe

Per la tartare di manzo

400 g di scaloppina di manzo
¼ di mazzetto di coriandolo
1 lime
sale e pepe

Per l'insalata di arachidi e cetrioli

1 cucchiaino di marmellata di limone
1 cucchiaino di aceto di calamansi (o aceto di agrumi)
3 cucchiaini di olio d'oliva
1 cetriolo, varietà Noa (o 250 g di cetrioli sottaceto)
50 g di arachidi fresche
1 noce di burro
sale e pepe
un pizzico di peperone dolce Ñora (o un altro peperone dolce dal sapore intenso e affumicato)

Porre tutti gli ingredienti per il chutney di prugne in una pirofila coperta e cuocerli in forno a 180 °C per 20 minuti. Togliere la bustina di tè.

Preparare la salsa tartara come una maionese: aggiungere gli ingredienti nell'ordine indicato a lato.

Tagliare la scaloppina di manzo a cubetti. Tritare finemente il coriandolo e aggiungere alla carne 4 grandi cucchiaini di salsa tartara e il succo di lime. Condire a piacere con sale e pepe. Mescolare bene il tutto e mettere la tartare all'interno di un coppapasta in un piatto fondo per darle forma, quindi togliere il coppapasta.

Mescolare la marmellata, l'aceto di calamansi e l'olio d'oliva per ottenere una vinaigrette.

Sbucciare e affettare il cetriolo.

Arrostire le arachidi in forno con il burro, il sale e il pepe.

Condire il cetriolo con la vinaigrette, il sale e il peperone Ñora.

Mettere l'insalata di cetrioli in un pirottino con al centro una quenelle di chutney di prugne. Cospargervi sopra le arachidi arrostate e il coriandolo fresco.





SLAVONSKI MED

[MIELE DELLA SLAVONIA]

— CROAZIA —

Nella regione più orientale della Croazia si trova la Slavonia, nota come la culla dell'apicoltura croata. Si dice che le pratiche apicole della Slavonia risalgano all'epoca romana, e la prima associazione apicola fu fondata già nel 1879 nel capoluogo della contea, Osijek. In virtù di questa lunga tradizione, il miele della Slavonia è considerato tra i migliori della Croazia.

Lo *Slavonski med*, o miele della Slavonia, è il miele prodotto dalla popolazione di api carniche autoctone che raccoglie il nettare e i succhi delle piante melifere, così come le loro parti fiorite e la loro linfa. Le api concentrano queste sostanze e le conservano in favi, lasciandole maturare. Questa varietà di miele deve la sua purezza alle condizioni agricole e ambientali uniche della Slavonia. Dopo che i frequenti e gelidi venti invernali si sono placati, le piante, gli alberi da frutto e i prati fioriscono all'inizio della primavera. Le estati molto calde che seguono sono ideali per la maturazione delle colture agricole.

Il miele viene prodotto principalmente su piccola scala e serve come ulteriore fonte di reddito per le aziende familiari, che tramandano l'arte dell'apicoltura da una generazione all'altra. Gli apicoltori lavorano per lo più con arnie di legno e utilizzano le rifilature delle piante essiccate come combustibile per affumicare gli alveari. Più di 400 apicoltori producono ogni anno oltre 200 tonnellate di questo prodotto di eccezionale qualità, che comprende varietà di miele che spaziano da robinia, tiglio, colza o girasole a fiori di castagno e melata di quercia ungherese. Qualunque sia la varietà scelta, racchiudono tutte il sapore dei prati e dei boschi della regione.







MATE JANKOVIĆ

NOTO CHEF TELEVISIVO

Mate Janković è senza dubbio uno degli chef televisivi più famosi e apprezzati della Croazia. Per due stagioni è stato membro della giuria di *MasterChef Croazia* e del programma *3, 2, 1 – cook!* Nel 2015 ha avuto l'onore di fare da guida al defunto Anthony Bourdain nel programma di viaggi gastronomici *No Reservations*, mostrando agli spettatori le ricchezze e le eccellenze gastronomiche della costa croata.

In precedenza, Mate ha lavorato al Bevanda di Opatija (Abbazia), al Plavi Podrum di Volosko (Volosca), al Baltazar di Zagabria e nel ristorante dell'hotel di lusso Fairmont sull'isola di Bermuda. Di recente ha inoltre pubblicato il libro *Croatia: The cookbook*, nel quale conduce il lettore in un viaggio attraverso i famosi prodotti e piatti croati, riunendo per la prima volta alcuni dei migliori chef del paese. La sua predilezione per i prodotti tradizionali è evidente: «Non possiamo dimenticare le nostre origini e la nostra terra. Lo Slavonski med è un miele locale unico proveniente dalla regione orientale Slavonia della Croazia. Sono lieto di rendergli omaggio».

INSALATA DI PATATE CON MIELE SLAVONSKI MED

INGREDIENTI

200 g di salsiccia *Baranjski kulen*
tagliata in pezzi da 1 cm

1 kg di patate novelle
tagliate a metà

100 ml di olio d'oliva + extra

2 scalogni tritati finemente

2 cucchiai di aneto
tritato finemente

2 cucchiai di erba cipollina
tritata finemente

2 cucchiai di senape

1 cucchiaino di miele
Slavonski med

2 spicchi d'aglio tritati finemente
sale e pepe

Preriscaldare il forno a 180 °C. Rivestire una teglia con carta da forno e spargervi sopra i pezzi di salsiccia. Arrostarli in forno per 8 minuti, capovolgerli e arrostarli per altri 8 minuti. Togliere la salsiccia dal forno, riporla in una ciotola e metterla da parte.

A questo punto, preriscaldare il forno a 220 °C. Disporre le patate sulla teglia con il grasso della salsiccia rimanente. Cospargere con un po' di olio d'oliva extra e condire con sale e pepe. Arrostitore le patate in forno per 15-20 minuti fino a cottura completa.

Togliere le patate dal forno e unirle alla salsiccia kulen. Mescolare aggiungendo gli scalogni, l'aneto e l'erba cipollina tritati finemente.

Preparare un condimento mescolando la senape con il miele, l'aglio e 100 ml di olio d'oliva. Cospargere il condimento sull'insalata di patate e mescolare bene. Condire a piacere con sale e pepe e servire.





RISO NANO VIALONE VERONESE

— ITALIA —

Quando parliamo di riso in Italia, in realtà ci riferiamo al risotto. Il riso viene coltivato principalmente nell'Italia settentrionale, dove le condizioni del terreno sono ottimali e il clima è quasi ideale.

Esistono diverse varietà di riso adatte per la preparazione di risotti, tra cui Arborio, Carnaroli e Maratelli. Il Vialone Nano, probabilmente la varietà di riso più pregiata, viene coltivato esclusivamente in aree designate del veronese. Il suo nome completo è Riso Nano Vialone Veronese, pianta della specie *Japonica*. Il chicco deve essere di medie dimensioni, tondo e semilungo, con un «dente» pronunciato e una «testa» piuttosto tozza e di colore bianco crema. Il Vialone Nano è particolarmente indicato per la preparazione di risotti perché, essendo una varietà ricca di amido, ne rilascia di più durante la cottura.

Nel comune veronese di Isola della Scala, una delle zone più importanti per la produzione di riso, si svolge annualmente la Fiera del Riso, una grande festa dedicata interamente al riso e al risotto.







FRANCO ALIBERTI

CHEF PRESSO IL TRE CRISTI

La carriera di Franco Aliberti iniziò quando, all'età di sedici anni, lasciò la sua città natale e si trasferì a Salsomaggiore Terme. Completò gli studi presso l'Istituto Alberghiero e, durante le vacanze estive, imparò l'arte pasticceria nel ristorante di Massimo Spigaroli. Fu in questi anni che nacque in lui una profonda passione per la pasticceria.

«Da piccolo ero solito preparare i dolci a casa. Lo devo in gran parte a mia madre, come avviene in tante famiglie italiane. La mia mamma mi dava un po' di impasto e mi ci lasciava giocare. Io preparavo pizza e babà. Il mio amore per i dolci è iniziato come un passatempo divertente e giocoso».

Il suo percorso professionale, tuttavia, andò ben oltre le sole torte e pasticcini. Il giovane Aliberti andò infatti a lavorare a Parigi con Alain Ducasse e il famoso chef italiano Gualtiero Marchesi. Dopo aver trascorso quattro anni nelle cucine di Massimiliano Le Calandre a Padova, nel 2012 entrò a far parte della brigata di cucina di Massimo Bottura all'Osteria Francescana, dove iniziò a lavorare come pastry chef nel 2013. Seguirono esperienze in altri celebri ristoranti, come La Préf di Mantello. Recentemente ha assunto l'incarico di executive chef nel ristorante Tre Cristi di Milano, dove si utilizzano quasi esclusivamente prodotti regionali.

«Il riso, o per meglio dire il risotto, è un prodotto del Nord Italia e milanese. Questo risotto fa parte del menu perché, con una piccola e originale aggiunta, si può portare una ricetta classica ad un livello superiore», afferma lo chef Franco Aliberti.

RISOTTO AL CAVOLO ROSSO CON PESCE AFFUMICATO

INGREDIENTI

1/2 cavolo rosso	Tritare il cavolo rosso in un robot da cucina e metterne da parte il succo (si può far fermentare il cavolo rimanente per ottenere dei deliziosi crauti).
0,5 g di bicarbonato di sodio	
250 g di Riso Nano Vialone Veronese	Aggiungere il bicarbonato di sodio al succo di cavolo rosso. Sarà così pronto il nostro brodo.
olio extra vergine di oliva	
sale e pepe	Tostare brevemente il Riso Nano Vialone Veronese nell'olio d'oliva, quindi aggiungere acqua fino a coprire il riso e proseguire la cottura. Dopo circa 7 minuti, aggiungere il brodo di cavolo rosso e continuare a cuocere fino a quando il riso non sarà tenero.
pesce affumicato tagliato a carpaccio (salmone, trota, sgombrò)	

Per la panna acida

200 g di panna	Mescolare la panna con il succo di limone e aggiungere il sale.
1 cucchiaino di succo di limone	Disporre il pesce affumicato su un piatto, adagiarvi sopra il risotto e guarnire con qualche goccia di panna acida.
sale	





ΛΟΥΚΟΥΜΙ ΓΕΡΟΣΚΗΠΟΥ LOUKOUMI GEROSKIPOU

[LOUKOUMI DI GEROSKIPOU]

— CIPRO —

Il loukoumi è una delle più antiche prelibatezze prodotte a Cipro. È noto con diversi nomi in tutto il Mediterraneo, ma attualmente, l'unica Indicazione Geografica Protetta concessa per questo dolce è la denominazione Λουκούμι Γεροσκήπου (Loukoumi Geroskipou). Questa speciale versione è originaria di Geroskipou, nella regione di Pafos situata nella parte occidentale di Cipro.

Qui questo dolce viene prodotto ancora con la massima qualità e fedeltà alla tradizione pasticceria. Le mandorle e il miele utilizzati nella ricetta tradizionale, ad esempio, devono provenire da Geroskipou, dove deve avere luogo anche l'intero processo di produzione.

I loukoumi di alta qualità non sono appiccicosi né mollicci. I cubetti hanno una consistenza gelatinosa e un aroma molto particolare. Il loukoumi tradizionale è preparato con acqua di rose; viene aggiunto un colorante alimentare rosso per dare al dolce il suo bel colore. I pasticceri ciprioti possono però anche spolverizzarlo con cocco grattugiato invece dello zucchero a velo o incorporare frutta secca e cioccolato nel prodotto finale. I gusti spaziano da fragola, mandarino e bergamotto a pistacchio, vaniglia e banana.







WAJDI TALHOUK

PASTICCERE PRESSO LO CHALET DOUX

Wajdi Talhouk ha lasciato il Libano, il suo paese natale, all'età di 21 anni per ragioni lavorative. Desideroso di viaggiare e alla ricerca di nuove opportunità, ha vissuto e lavorato a Dubai, a Mosca e in Scozia, in luoghi prestigiosi come il Castle Terrace e The Caledonian e, più tardi, nella famosa pasticceria The Bread Winners. Wajdi Talhouk si è specializzato in alta pasticceria ed è infine tornato a Cipro per realizzare il suo sogno: aprire la propria attività con il nome di Chalet Doux. «All'inizio volevamo prendere le cose con calma. In inverno preparavamo *éclair*, crostatine di frutta, torte opera e torte di castagne. Non volevo preparare cinquanta prodotti diversi di cui solo pochi eccellenti e i restanti mediocri. Il loukoumi viene spesso servito a Cipro in occasione di matrimoni come dessert per gli ospiti, ma può essere gustato anche con il caffè o il tè. Il tradizionale loukoumi cipriota viene preparato con acqua di rose, ma noi lo facciamo in tutti i gusti: limone, vaniglia, bergamotto, arancia... e così via».

MACARONS FARCITI CON LOUKOUMI

INGREDIENTI

28 pz. di loukoumi
25 g di farina di mandorle
175 g di zucchero a velo
un pizzico di colorante
alimentare in polvere rosso
90 g di albume d'uovo
75 g di zucchero semolato

Per preparare i macarons l'ideale è servirsi di un robot da cucina. Mettere nel robot la farina di mandorle, lo zucchero a velo e il colorante alimentare e mescolare bene il tutto.

Sbattere gli albumi con lo zucchero semolato a velocità medio-alta fino a quando non saranno montati a neve.

Incorporare il composto di mandorle agli albumi amalgamandoli bene. La pastella deve avere una consistenza simile a quella della lava.

Riempire una sac à poche con la pastella e realizzare dei dischi di 3 cm di diametro su un tappetino da forno in silicone posto su una teglia da forno.

Sbattere delicatamente per due volte la teglia da forno su una superficie piana per rimuovere le bolle d'aria dalla pastella e metterla da parte per 30 minuti.

Cuocere in forno preriscaldato a 140 °C per 19 minuti.

Tagliare il loukoumi in dischi di 4 cm di diametro e porli tra le due metà di macarons. Con questa ricetta si ottengono circa 28 macarons.







LATVIJAS LIELIE PELĒKIE ZIRŅI

[PISELLI GRIGI SECCHI]

— LETTONIA —

La Lettonia è un paese dell'Europa nordorientale ed uno dei tre Paesi baltici. La sua geografia e il clima che la accompagna ne hanno in gran parte determinato il patrimonio culinario. Il paesaggio è perfetto per la coltivazione di patate e di varie colture di cereali.

Negli anni novanta gli agricoltori hanno iniziato a sperimentare le colture biologiche. Questa è una delle tante ragioni per cui la Lettonia continua ad essere un mercato in crescita per i prodotti di qualità. Solo nel 2015, l'UE ha assegnato a molti di questi prodotti un marchio di autenticità. Tra di essi figurano i *Latvijas lielie pelēkie zirņi*, i semi essiccati del legume *retrija* locale. Questi legumi, simili ai piselli, sono coltivati in Lettonia fin dal XVIII secolo, ma negli ultimi anni sono diventati sempre più popolari. Il clima e la geografia sono perfetti per la coltivazione di questi piselli dal caratteristico colore grigio e marmorizzato. La consistenza del seme è farinosa e il sapore è tipicamente umami con un tocco leggermente dolce. Questi piselli grigi si consumano spesso durante il periodo natalizio accompagnati da un po' di pancetta.







JURIS DUKAĻSKIS

CHEF PRESSO IL RESTAURANT 3

All'inizio degli anni novanta i giovani chef hanno dovuto iniziare a cercare una nuova identità. Naturalmente c'erano ristoranti in Lettonia, ma essi si concentravano sul «nutrire» gli ospiti piuttosto che sul far provare loro piacere mangiando o sul creare un'esperienza gastronomica con un valore aggiunto. Mangiare fuori costava pochissimo e andare al ristorante era una questione di pura efficienza. Non si condivideva solo il pasto ma spesso anche il tavolo, finché non venivano occupate tutte le sedie.

Juris Dukaļskis afferma: «Era ora di cominciare a pensare agli ingredienti che potevamo produrre noi stessi e all'agricoltura biologica. È questa la filosofia alla base del Restaurant 3. Siamo costantemente alla ricerca di nuovi prodotti non ancora intaccati dall'industrializzazione o dall'intervento umano. Scegliamo i nostri prodotti e ingredienti con cura e prestando particolare attenzione alle loro origini. Condividiamo queste idee affinché i nostri figli possano vivere in un mondo migliore del nostro».

Il Restaurant 3 di Juris Dukaļskis è diventato l'incarnazione di queste idee. Lo chef cucina secondo i principi di quella che chiama la «Nuova cucina lettone»: fresca, deliziosa, di stagione, sana e sempre a sostegno degli agricoltori e dei produttori locali. «I legumi utilizzati in questo piatto ne sono un ottimo esempio».

Restaurant 3 – www.restaurant3.lv

POLPETTE DI LATVIJAS LIELIE PELĒKIE ZIRŅI

INGREDIENTI

300 g di Latvijas lielie pelēkie
zirņi (piselli grigi secchi)
150 g di patate lesse
30 g di cipolla tritata finemente
100 g di funghi porcini
tagliati a cubetti
60 g di pancetta salata
tagliata a cubetti
50 g di burro di semi di
canapa o di burro normale
100 g di panna acida
5 g di polvere di ortica (opzionale)
sale

Lasciare i piselli grigi in ammollo nell'acqua durante la notte.

Cuocerli finché non sono teneri e mescolarli insieme alle patate lesse.

Tritare i piselli e le patate più volte con un tritacarne e mettere il composto in una ciotola separata.

Rosolare in una casseruola la cipolla tritata finemente, i funghi porcini e la pancetta.

Aggiungerli al composto di piselli e patate e mescolare.

Aggiungere il burro di semi di canapa, sale e mescolare bene.

Modellare il composto per formare le polpette e servirle con la panna acida (non c'è bisogno di cuocerle). Per finire, cospargere il piatto con un po' di polvere di ortica.

Questo piatto è perfetto da gustare insieme a una birra lettone locale.





DAUJÈNŲ NAMINĖ DUONA

[PANE DI SEGALE DI DAUJÈNAI]

— LITUANIA —

Il Daujėnų naminė duona è un tradizionale pane di segale fatto in casa, prodotto da tempo immemorabile nel villaggio di Daujėnai, nella Lituania settentrionale. La sua storia risale al XVII secolo.

La segale viene fatta fermentare in tini di quercia e poi cotta al forno su un letto di carboni ardenti. Ogni tino conferisce all'impasto un sapore particolare e viene tramandato di generazione in generazione. Il risultato è un prodotto fatto in casa dal sapore unico che incarna le tradizioni della bella e mistica Lituania.

Il pane di Daujėnai si presenta morbido, scuro e delicato e ha l'accattivante sapore agrodolce caratteristico del pane di segale. I semi di cumino sono l'unico ingrediente aggiunto alla miscela di farina, acqua, zucchero e sale. Il peso del pane può variare da quattro a dieci chilogrammi. In Lituania, questo pane viene servito principalmente in occasioni speciali, come feste, matrimoni e battesimi, durante i quali viene spesso decorato con simboli di forza, lealtà e umiltà. Nel 2014 il Daujėnai naminė duona è stato aggiunto all'elenco delle Indicazioni Geografiche Protette dell'Unione europea.







DEIVYDAS PRASPALIAUSKAS

CHEF PRESSO L'AMANDUS

Lo chef Deivydas Praspaliauskas ha incominciato la sua carriera come lavapiatti, ma già all'età di 23 anni iniziò a lavorare nella cucina del suo ristorante, il Lauro Lapas. Nel 2014 ha aperto a Vilnius, capitale lituana, l'ancora popolare bistrot Bistro 1 Dublis, seguito un anno dopo dal Dublis, un ristorante di lusso più ambizioso, con un team più numeroso e standard più elevati. Praspaliauskas ha vinto più volte il titolo di miglior chef della Lituania, nonché la Baltic Culinary Star Cup nel 2013, un risultato che ha ripetuto nel 2015 come capitano di squadra.

«Ho sempre sognato di avere un posto in cui poter metter in pratica le mie idee e i miei esperimenti culinari per un periodo di tempo prolungato» afferma lo chef. «Ho diverse fonti di ispirazione: le quattro stagioni, le opere d'arte della Grafo Gallery di Vilnius e, naturalmente, i sorrisi degli ospiti. Sono felice di poter improvvisare, anche quando il palcoscenico è tutto mio».

Questa sperimentazione a lungo termine continua nel ristorante di Deivydas, l'Amandus, dove si può gustare uno squisito menu gourmet con una vasta gamma di prodotti locali, che a volte include anche il delizioso pane lituano. «Il nostro menu prevede una preparazione con pane di grano saraceno e barbabietola rossa, burro di nocciole e nocciole. Il dessert proposto qui è una versione dolce di questo piatto».

Amandus – www.amandus.lt

BARBABIETOLA ROSSA CON PANE DI SEGALE E RIBES NERI

INGREDIENTI

Per il topping

50 g di Daujėnų naminė duona
(pane di segale) tostato
50 g di nocciole tostate
20 g di burro

Tagliare a pezzi il pane e le nocciole. Sciogliere il burro e cuocere insieme il Daujėnų naminė duona e le nocciole fino a doratura.

Mescolare lo yogurt con il ribes nero e lo sciroppo d'acero e condire con un pizzico di sale. Montare la panna a neve ferma e aggiungerla al composto di yogurt.

Per la crema allo yogurt

50 g di yogurt
50 g di ribes neri
50 g di sciroppo d'acero
un pizzico di sale
50 g di panna

Tagliare la barbabietola rossa a cubetti e cuocerla nel burro chiarificato. Portare quindi la barbabietola ad ebollizione nel latte e lasciarla cuocere a fuoco basso per circa 8-9 minuti.

Aggiungere il latte condensato, il ribes nero e la ricotta e far ridurre il composto per 5-6 minuti.

Metterlo da parte in frigorifero e poi aggiungervi 30 g della miscela di pane e nocciole.

Per la barbabietola rossa

100 g di barbabietola rossa
20 g di burro chiarificato
50 g di latte
50 g di latte condensato
30 g di ribes neri
30 g di ricotta

Sbattere gli albumi a neve ferma. Mescolare lo zucchero con la maizena e incorporarvi delicatamente gli albumi. Aggiungere il succo di limone e le nocciole.

Cuocere la meringa di albume d'uovo in forno a 120 °C per 120-150 minuti.

Servire il piatto come segue: su una base di barbabietola rossa, aggiungere un cucchiaino di crema allo yogurt, poi la miscela di pane e nocciole rimanente e, infine, un pezzo di meringa.

Per la meringa

120 g di albumi
180 g di zucchero
10 g di maizena (amido di mais)
10 g di succo di limone
100 g di nocciole tritate finemente





BEURRE ROSE

— LUSSEMBURGO —

Il Beurre rose — Marque Nationale du Grand-Duché de Luxembourg è un burro di qualità superiore che gode della Denominazione di Origine Protetta e viene prodotto esclusivamente con il marchio nazionale nel Granducato di Lussemburgo.

Il burro deve la sua alta qualità in gran parte alla flora e alle erbe specifiche del territorio unico in cui pascolano le mucche, ma anche le pratiche di condizionamento del burro e la qualità della panna fresca svolgono un ruolo importante. Nel processo di produzione viene impiegata esclusivamente panna fermentata e non viene aggiunto sale.







LÉA LINSTER

CHEF PRESSO IL RISTORANTE LÉA LINSTER

Non è sempre stato facile per Léa Linster tenere testa come donna negli anni ottanta in un settore quasi esclusivamente riservato e dominato dagli uomini. Tuttavia, era scritto nelle stelle che Léa Linster sarebbe diventata la *grande dame* della gastronomia lussemburghese. Nel 1987 ha ricevuto la sua prima stella Michelin dopo aver trasformato l'ex caffè-ristorante dei suoi genitori in un tempio gastronomico. Due anni dopo ha vinto il campionato mondiale di cucina, aggiudicandosi il primo premio: il Bocuse d'Or. Ancora oggi Léa Linster rimane l'unica donna ad aver ottenuto questo prestigioso riconoscimento.

Nel 1991 ha aperto il suo secondo ristorante, il Kaschthaus, per promuovere ulteriormente la gastronomia in Lussemburgo. Nel 1996 è diventata l'orgogliosa proprietaria di un vigneto vicino a Remich, sul fiume Mosella. Nel 2010 ha aperto la moderna brasserie Pavillon Madelaine e un anno dopo è stata la volta del Delicatessen, un negozio di gastronomia con una vasta gamma di tesori culinari locali. Léa Linster è un'icona della gastronomia lussemburghese ed è orgogliosa del Beurre rose, uno dei gioielli della corona di questo piccolo Granducato. «Un prodotto agrario unico, espressione perfetta del nostro territorio collinare che confina con culture diverse nel cuore dell'Europa».

Ristorante Léa Linster – www.lealinster.lu

BISCUIT DE SAVOIE

INGREDIENTI

Per la *crème au beurre*

150 g di zucchero

50 ml di acqua

2 tuorli d'uovo

2 uova

250 g di Beurre rose
(ammorbidito)

2 tazzine di espresso

Per la torta

6 uova, separate in
albumi e tuorli

175 g di zucchero

75 g di farina

75 g di maizena (amido di mais)

un pizzico di sale

250 g di mandorle in scaglie

1 noce di burro

50 g di zucchero

Per la *crème au beurre* lasciare sciogliere lo zucchero insieme all'acqua fino ad una temperatura di caramellizzazione di 120 °C. Mescolare i tuorli e le uova intere in un robot da cucina. Versare lentamente il caramello nel composto, senza smettere di sbattere. Continuare a sbattere le uova finché il composto non si sarà completamente raffreddato. Aggiungere il Beurre rose un cucchiaino alla volta e continuare a sbattere fino ad ottenere una crema soffice. Aggiungere l'espresso alla crema.

Per la torta, sbattere i tuorli insieme a 75 g di zucchero. Mescolare la farina e la maizena e setacciare il composto. Montare a neve gli albumi con 100 g di zucchero e un pizzico di sale. Incorporare i tuorli nel composto di farina e maizena e aggiungere gli albumi montati. Mescolare delicatamente. Imburrare e infarinare due tortiere, una di 25 cm e una di 18 cm di diametro.

Cuocere l'impasto in forno preriscaldato a 175 °C per 20 minuti. Appoggiare le torte su una teglia da forno e lasciarle raffreddare. Tagliare ciascuna torta orizzontalmente in tre strati e stendere la *crème au beurre* su ciascuno strato. Cuocere le mandorle a scaglie nel burro e nello zucchero finché non saranno caramellate. Rivestire con le mandorle la parte esterna delle torte.

Mettere le due torte una sopra l'altra e decorarle con la *crème au beurre*.





GYULAI KOLBÁSZ

[SALSICCIA DI GYULA]

— UNGHERIA —

La cucina ungherese presenta una grande varietà di salsicce. La più nota è la Gyulai kolbász, che ha un gusto particolare dovuto all'affumicatura e alla stagionatura per diverse settimane nel particolare clima locale.

La *Gyulai kolbász*, che ha ottenuto lo status di IGP, prende il nome dalla città ungherese di Gyula. Gli ingredienti sono: carne di maiale, grasso di maiale, aglio, pepe, sale, semi di cumino dei prati e peperoncino dolce e piccante macinato. Il macinato viene insaccato in budelli di maiale, affumicato con legno di faggio e infine appeso per la stagionatura.

La denominazione di protezione europea indica anche che le salsicce devono essere lunghe dai 18 ai 26 cm e devono essere vendute al paio. All'esterno della kolbász non deve formarsi muffa. Le salsicce sono facilmente affettabili e hanno un sapore speziato e affumicato. Gli ungheresi amano servire la salsiccia su una fetta di pane o aggiungerla al *rakott krumpli*, un piatto unico con patate e uova. La salsiccia è perfetta anche per preparazioni più innovative e originali, come quella proposta da Eszter Palágyi nella sua ricetta.







ESZTER PALÁGYI

CHEF PRESSO IL RISTORANTE COSTES

Nel 2010, sotto la direzione dello chef portoghese Miguel Rocha Vieira, il ristorante Costes ha ricevuto la prima stella Michelin ungherese, un onore di cui gode ancora oggi. Nel 2015 Miguel Rocha Vieira ha passato il testimone al suo sous-chef: Eszter Palágyi. Eszter aveva già lavorato in diversi ristoranti europei di altissimo livello, tra cui il Robuchon e il Taubenknobel, prima di tornare a Budapest per lavorare al Costes.

«Ricordo ancora il mio primo giorno in cucina», racconta. «Durante la prima ora di lavoro mi sono fatta un taglio a un dito. Non sapevo nemmeno tenere in mano un coltello. Ora penso di iniziare a conoscere bene gli ingredienti, di poter lavorare con loro e tirarne fuori il meglio». Nel 2016 Eszter Palágyi è stata nominata per la prima volta Chef dell'anno in Ungheria. Ne seguiranno altre. Ha già vinto il titolo tre volte ed ha solo poco più di trent'anni. I giornalisti la elogiano perché lavora con prodotti locali ungheresi in modo spesso creativo e giocoso, cosa che è molto apprezzata dai clienti. «Un tempo dovevamo importare tutto dalla Francia. Ora possiamo finalmente acquistare l'anatra di Kunsag e marinarla nel vino Tokaji, oppure comprare il pesce gatto pescato nel lago di Fertő. La Gyulai kolbász è buona quanto prodotti simili più noti di altri paesi. Ne siamo molto orgogliosi».

Ristorante Costes – www.costes.hu

SNACK A BASE DI GYULAI KOLBÁSZ

INGREDIENTI

1 confezione di pasta brick	Tagliare in diverse forme la sfoglia di pasta brick. Sono necessarie due forme per porzione.
220 g di Gyulai kolbász tagliata a dadini	Al Costes usiamo stampi a forma di maiale, ma va bene anche un piccolo e semplice stampo ad anello.
70 g di panna da montare	Cospargere di burro le forme create e cuocerle per 15 minuti in forno preriscaldato a 175 °C fino a doratura.
4 uova sode tritate finemente	Mescolare con cura i restanti ingredienti e condirli con sale e pepe.
250 g di burro morbido leggermente salato	Disporre il composto ottenuto su una delle forme e adagiarvene sopra un'altra.
10 g di semi di senape di Digione	
sale e pepe	





GOZO

[VINO DI GOZO]

— MALTA —

È vero che Ulisse beveva vino di Gozo con la ninfa Calipso? È possibile che fosse proprio questo vino la ragione per cui egli ritardò il suo ritorno a Itaca?

In ogni caso, grazie alla magica combinazione del terreno argilloso e del clima di Gozo, viene prodotto un vino mitico, mediante un processo in cui non solo il sole ma anche il vento svolge un ruolo cruciale. Quest'ultimo, infatti, trasporta dal mar Mediterraneo un'abbondante quantità di sale, presente anche nella rugiada durante i fondamentali mesi estivi. Sull'isola si possono trovare varietà di vitigni locali come la Girgentina e la Gellewza, ma anche varietà internazionali come lo Chardonnay, il Merlot e lo Shiraz.

I vini rossi, bianchi e rosati di Gozo, la sorella minore di Malta, si fregiano tutti della Denominazione di Origine Protetta, il che significa che possono essere prodotti solo a partire da uve coltivate in loco.







RAMONA FARRUGIA PRECA

CHEF PRESSO IL PALAZZO PRECA

Le sorelle Preca, Ramona e Roberta, lavoravano insieme nel ristorante della loro famiglia, il Tal-Familja di Marsascala. All'età di vent'anni erano già delle «veterane della gastronomia», avendo trascorso gran parte della loro infanzia nella cucina paterna presso il mitico King's Own Band Club a La Valletta. Fu lì che tritarono i primi rametti di prezzemolo e le prime manciate di capperi e olive sotto l'occhio vigile del padre Charles. A Marsascala Ramona iniziò a maturare il desiderio di creare un nuovo punto d'incontro culinario, che si rivelò essere il ristorante Palazzo Preca, situato in un palazzo cinquecentesco in Strait Street, nel centro di La Valletta. Qui si trova anche il cuore del genio culinario delle sorelle Preca. A due passi dal mare, che fornisce pesci, molluschi e crostacei. Gozo si trova proprio sull'altro lato della distesa d'acqua, dove la loro ispirazione cresce sotto forma di bellissimi e sodi grappoli d'uva. «Il mio piatto rappresenta l'anima della cucina mediterranea maltese», ci racconta Ramona. «Vongole, vino di Gozo, aglio ed erbe fresche: un piatto che porta in tavola una festa magica».

Ristorante Palazzo Preca – www.palazzoprecavalletta.com

VONGOLE AL GOZO

INGREDIENTI

4 spicchi d'aglio
schiacciati o tritati

48 grandi vongole pulite

250 ml di chardonnay di Gozo

250 g di pomodori ciliegini
tagliati a pezzetti

sale e pepe
erbe aromatiche
(menta, basilico ecc.)

2 cucchiaini di olio extra
vergine di oliva

1 arancia

Soffriggere l'aglio in olio d'oliva a fuoco medio-alto in una grande
casseruola con coperchio.

Aggiungere il Gozo e portare ad ebollizione.

Aggiungere quindi al brodo le vongole e i pomodori ciliegini.

Coprire la casseruola e far cuocere le vongole per 5-6 minuti fin-
ché non si aprono. Scartare le vongole che non si sono aperte al
termine del tempo di cottura.

Condire con sale e pepe.

Guarnire con erbe aromatiche e uno spicchio d'arancia, servire
con pane e vino bianco di Gozo.





NOORD-HOLLANDSE GOUDA

[FORMAGGIO NOORD-HOLLANDSE GOUDA]

— PAESI BASSI —

Dalla fine di marzo a settembre, chi visita il centro della città olandese di Alkmaar il venerdì mattina non crederà ai propri occhi: i portatori di formaggio in abiti tradizionali camminano avanti e indietro con speciali strutture di legno su cui trasportano fino a otto gigantesche forme di formaggio.

Sulla Waagplein, nel centro della città, il formaggio viene commercializzato sin dal Medioevo. I portatori mettono i formaggi su bilance giganti sotto gli occhi vigili dei maestri pesatori. I commercianti e gli assaggiatori sulla piazza stabiliscono la qualità del formaggio e negoziano battendo le mani.

Il latte utilizzato per la produzione di questo formaggio proviene da mucche che pascolano sei ore al giorno nei prati, dalla primavera all'autunno, 120 giorni all'anno. Il loro latte viene addensato nel caseificio con fermenti lattici e caglio. Si trasforma poi in cagliata, che viene tagliata e pressata in uno stampo di legno che conferisce al formaggio la sua forma tipica lasciando fuoriuscire l'umidità. Il formaggio viene quindi immerso in salamoia e portato in magazzino. Qui le forme vengono stagionate su scaffali di legno ad una temperatura di 12-15 °C e vengono ruotate regolarmente affinché preservino la loro forma. In seguito, vengono rivestite in paraffina per prevenire la formazione di muffe. Questo rituale è la prova della maestria artigianale che si cela dietro al formaggio della provincia di Noord-Holland, che ha impresso il marchio dei prodotti DOP.







JONNIE BOER

CHEF PRESSO IL DE LIBRIJE

Jonnie Boer divenne chef al ristorante De Librije di Zwolle a soli 24 anni. Qualche anno dopo prese in gestione il ristorante insieme alla sua compagna Thérèse. Al De Librije fu assegnata la sua prima stella Michelin nel 1993. La seconda stella giunse nel 1999, facendo di Jonnie il più giovane chef a due stelle dei Paesi Bassi. Cinque anni dopo, De Librije divenne il secondo ristorante olandese con tre stelle Michelin.

Jonnie e Thérèse: «Mangiamo e beviamo ogni giorno, ma ci piace trasformare questo bisogno quotidiano in una festa, invitandovi a condividere il nostro amore per il buon cibo e per i vini prelibati. Siamo entrambi cresciuti in questa zona, dove pescavamo il lucioperca, raccoglievamo menta d'acqua, funghi porcini e finferli e prendevamo il *punt* per collocare le esche per anatre. Un *punt* è un'imbarcazione tradizionale a fondo piatto che viene utilizzata principalmente nella provincia di Overijssel in stagni e laghi per andare a caccia di uccelli acquatici. Questo tipo di stagno è noto anche come *kooi* (esca). Come non innamorarsi di tutti questi splendidi prodotti, come gli straordinari formaggi che produciamo qui? Molti credono che cucinare con prodotti regionali sia la nostra specialità ma noi crediamo di essere speciali proprio perché non abbiamo alcuna specialità. Quando si cucinano e si servono piatti con il cuore e l'anima, con sentimenti veri, tutto diventa speciale».

De Librije – www.librije.com

PASTA CON ANGUILLA E FORMAGGIO STAGIONATO

INGREDIENTI

400 g di pasta
(tipo spaghetti o linguine)
2 scalogni tritati finemente
3 spicchi d'aglio tritati finemente
sale
pepe bianco appena macinato
2 anguille affumicate,
filettate e tagliate a cubetti
½ cipollotto tagliato ad anelli
3 pomodori sbucciati, privati
dei semi e tagliati a cubetti
75 g di formaggio Noord-Hollandse
Gouda stagionato
3 cucchiai di prezzemolo tritato

Cuocere la pasta al dente in abbondante acqua salata.

Sciacquare brevemente la pasta sotto l'acqua corrente fredda.

Far soffriggere gli scalogni e l'aglio in un abbondante giro d'olio d'oliva fino a quando non saranno traslucidi.

Aggiungere la pasta, scaldare il tutto e condire con sale e pepe.

Mescolare l'anguilla, i cipollotti e i pomodori con la pasta e versare il tutto in una ciotola.

Grattugiarvi sopra il Noord-Hollandse Gouda stagionato e guarnire con il prezzemolo tritato finemente. Il sapore dolce e intenso del formaggio completa l'esperienza al palato di questo piatto.







STEIRISCHE KÄFERBOHNE

[FAGIOLI BICOLORE DELLA STIRIA]

— AUSTRIA —

I fagioli appartengono alle colture più antiche del mondo. Già nel XVI secolo, i conquistadores importarono in Spagna e in Inghilterra il fagiolo bicolore dal continente americano.

Nei cento anni successivi, questa pianta si diffuse in tutto il continente europeo. Questa varietà di fagiolo è notevolmente più resistente al freddo rispetto ad altre varietà e, pertanto, prospera in zone caratterizzate da inverni rigidi ed estati umide. Dal XIX secolo, il fagiolo bicolore è coltivato anche nella regione sudorientale della Stiria austriaca. Questi fagioli hanno una caratteristica consistenza fine e cremosa e un sapore delicato. L'alta qualità dei fagioli si deve ai terreni fertili ed estremamente adatti alla coltivazione che si estendono in tutta la regione geotermica e vulcanica che comprende i distretti di Bad Radkersburg, Leibnitz, Feldbach, Fürstenfeld, Hartberg, Weiz e Graz. Lo *Steirische Käferbohne* gode dello status di DOP dal 2016.







ANNA HAUMER E VALENTIN GRUBER-KALTEIS

IDEATORI DI KOCHNOMADEN

Anna Haumer e Valentin Gruber-Kalteis sono tra i migliori chef austriaci. Lavorano insieme in perfetta sintonia sia dentro che fuori dalla cucina e questa loro complicità si riflette nella loro gastronomia naturale, che è ben presto valsa alla coppia la sua prima stella Michelin. Attraverso l'iniziativa «Kochnomaden» organizzano ogni mese un «momentum»: un concetto di pop-up in omaggio alla cucina, all'artigianato e alla natura.

La loro filosofia culinaria ha a che fare con creazioni moderne, stagionali e senza tempo, con particolare attenzione ai prodotti locali. A questo riguardo, l'Austria è un paese con innumerevoli possibilità culinarie. «Per noi cucinare con ingredienti come i fagioli bicolore della Stiria o l'olio di semi di zucca della stessa regione è del tutto normale. Non potremmo fare altrimenti». Stare in cucina è il lavoro dei loro sogni. Discutono, creano e progettano insieme tutte le loro ricette e i loro piatti. «Ci siamo conosciuti in cucina e da allora lavoriamo insieme, quindi siamo abituati a stare insieme 24 ore al giorno. Anna e Valentin si presentano abitualmente in una pratica confezione doppia».

Kochnomaden – www.kochnomaden.com

GUANCE DI MAIALE IN SALAMOIA CON FAGIOLI BICOLORE, CAVOLO A PUNTA E OLIO DI SEMI DI ZUCCA

INGREDIENTI

1 kg o 8 guance di maiale
di piccole dimensioni
2 l d'acqua
100 g di sale fino
100 g di sale grosso per stagionatura
4 cucchiaini di zucchero
qualche grano di pepe nero
qualche foglia di alloro
qualche granello di senape
200 g di cipolle
200 g di carote
200 g di sedano
40 g di concentrato di pomodoro
0,5 l di vino bianco
2 l di brodo di vitello
1 cucchiaino di maizena
(amido di mais)
40 g di semi di zucca tostati
1 mela non troppo dolce
(ad esempio della varietà Gala)
240 g di Steirische Käferbohne,
lasciati in ammollo in
acqua fredda durante la notte
20 g di burro
50 g di olio di semi di zucca della Stiria
4 grandi foglie di cavolo a punta
1 cucchiaino di ciccioli di maiale

Togliere i tendini e le membrane dalle guance di maiale. Sciolgere il sale, il sale grosso per stagionatura e lo zucchero in acqua fredda. Aggiungere il pepe, le foglie di alloro e i granelli di senape. Lasciare marinare le guance nella salamoia per 3-4 giorni coprendole completamente. Togliere le guance dal liquido e risciacquarle abbondantemente. Tagliare a cubetti di 2 cm le cipolle, le carote e il sedano. Soffriggere le carote e il sedano nel burro fino a doratura e poi aggiungere le cipolle. Aggiungere il concentrato di pomodoro e far cuocere per alcuni secondi. Sfumare con il vino bianco e far ridurre il liquido.

Porre il composto e le guance di maiale in una cocotte in ghisa, versarvi sopra il brodo di vitello, coprirle e cuocerle a fuoco lento per 90 minuti in forno preriscaldato a 180 °C. Cuocere in una pentola con acqua fresca gli Steirische Käferbohne lasciati in ammollo. Tostare i semi di zucca in un tegame asciutto e tritarli finemente. Togliere le guance di maiale dalla cocotte in ghisa e passare al setaccio la salsa in una pentola di cottura servendosi di un setaccio a maglia fine. Addensare la salsa con la maizena fino ad ottenere la consistenza desiderata. In questa fase non è necessario aggiungere sale, già presente nella salamoia. Tagliare la mela a cubetti e saltarla insieme ai fagioli in una padella con una noce di burro. Cospargere la mela con un po' di sale, aggiungere l'olio di semi di zucca e una piccola quantità d'acqua e far ridurre gradualmente il liquido a fuoco lento. Soffriggere le foglie di cavolo a punta in olio bollente, aggiungere un filo d'acqua e farle sobbollire delicatamente finché non saranno tenere. Condire con un po' di sale.

Disporre i fagioli bicolore su un bel piatto di piccole dimensioni. Aggiungere un paio di guance di maiale e il cavolo a punta. Guarnire con i semi di zucca e i ciccioli di maiale e versare sul piatto qualche cucchiaino di salsa.





JABŁKA GRÓJECKIE

[MELE DI GRÓJEC]

— POLONIA —

Le mele della regione polacca di Grójec sono frutti di origine reale, o almeno così vuole la tradizione. Furono un regalo della regina Bona Sforza d'Aragona al marito, il re Sigismondo I Jagellone detto il Vecchio.

La regina di origine spagnola era una fervente appassionata di giardinaggio. Aveva un numero impressionante di frutteti che costituirono la base per la coltivazione delle mele in Polonia.

La denominazione *Jabłka grójeckie* è registrata come Indicazione Geografica Protetta dall'UE. Ne vengono coltivate ventisette varietà, di cui le più diffuse sono la Gala, la Gloster, la Jonagold, la Golden Delicious, la Red Jonaprince e la Ligol. Il microclima e il terreno garantiscono che le temperature rimangano fresche di notte durante il periodo che precede il raccolto, conferendo al frutto il suo carattere unico. Il bel tocco rosso delle mele non solo dona loro un aspetto gradevole, ma riflette anche l'elevato contenuto di pigmenti della buccia.







ROZBRAT

BARTOSZ SZYMCZAK

CHEF PRESSO IL ROZBRAT 20

Bartosz Szymczak è nato a Gdynia, vicino a Danzica, sulle rive del talvolta turbolento Mar Baltico. Ha maturato esperienza a Londra nelle cucine del Bleeding Heart, dell'Arbutus e del The Cow. «Il mio momento più bello è stato il mio primo giorno di lavoro insieme a Tom Aitkens, ideatore di progetti di successo come il Tom's Kitchen. È stata una lezione di gastronomia in cui ho trovato me stesso e ho sviluppato il mio amore per i prodotti e gli ingredienti». In seguito Bartosz ha lavorato presso il Typing Room di Lee Westcott come sous-chef e ha aperto un ristorante pop-up a Hong Kong insieme a James Sharman (Noma), dando vita al progetto «One Star House Party». Dal 2016 lavora al Rozbrat 20, portando in tavola una cucina polacca moderna e creativa. «Il nostro motto è *coraggio, follia e gusto unico*», ride lo chef. «Lavoriamo con almeno otto stagioni diverse, ognuna con un proprio menu. Dal letargo a gennaio e febbraio all'estate indiana ad ottobre e al Natale a dicembre. Ogni menu include prodotti regionali come le mele di Grójec e piatti come i pieroghi con salsiccia piccante e cavolo rapa».

Rozbrat 20 – www.rozbrat20.com.pl

TORTA DI MELE CON GELATO AL LATTICELLO

INGREDIENTI

1 kg di Jabłka grójeckie
(ad esempio, mele Grójec Golden
Delicious) tagliate a cubetti
100 g di uva passa
100 g di zucchero
100 g di burro
10 g di cannella macinata
1 baccello di vaniglia

Per il crumble

125 g di farina
125 g di burro
100 g di zucchero di canna
90 g di zucchero semolato
125 g di farina di mandorle

Per il gelato al latticello

60 g di latte intero
280 g di panna fresca
semi di 1 baccello di vaniglia
200 g di zucchero
120 g di tuorli d'uovo
470 g di latticello

Per la base della torta

250 g di burro
400 g di zucchero
60 g di olio di arachidi
10 g di estratto di vaniglia
4 uova
560 g di farina
24 g di lievito in polvere

Per il burro di mandorle

125 g di burro morbido
125 g di zucchero
125 g di farina di mandorle
125 g di uova

Rosolare nel burro la mela tagliata a cubetti, l'uvetta e lo zucchero e condire con cannella e vaniglia. Lasciar raffreddare. Filtrare il succo, ridurlo fino ad ottenere una consistenza sciropposa e aggiungere nuovamente le mele.

Mescolare gli ingredienti per il crumble e cuocere l'impasto in forno preriscaldato a 170 °C per 4-6 minuti o finché non diventa di colore dorato chiaro.

Mescolare il latte con la panna fresca e i semi di vaniglia. Portare il composto a ebollizione, lasciarlo in infusione per 1 ora e filtrarlo con un colino.

Preparare una crema inglese con lo zucchero e i tuorli d'uovo, raffreddarla a 40 °C e poi aggiungervi molto lentamente il latticello. Lasciar raffreddare il composto e lavorarlo in una gelatiera.

Per preparare la base della torta, mescolare il burro, lo zucchero, l'olio di arachidi e l'estratto di vaniglia. Aggiungere le uova, la farina e il lievito in polvere e mescolare bene fino ad ottenere un impasto sodo. Far raffreddare l'impasto nel congelatore, quindi stenderlo e metterlo in una tortiera. Cuocere la base in forno preriscaldato a 165 °C per 10-15 minuti o fino a doratura.

Infine, mescolare il burro morbido con lo zucchero e aggiungere gradualmente la farina di mandorle e le uova.

Coprire la base della torta con 1/3 del burro di mandorle e riempire il resto con il composto di mele. Spargere il crumble sulle mele, coprirlo con il restante burro di mandorle e cuocere la torta in forno preriscaldato a 170 °C per 15-25 minuti o finché il burro di mandorle non sarà cotto.

Lasciar raffreddare e servire con il gelato al latticello.





PÊRA ROCHA DO OESTE

[PERA ROCHA DO OESTE]

— PORTOGALLO —

Nel 1836 Pedro António Rocha scoprì casualmente una varietà sconosciuta di pera nella sua proprietà, la Fazenda Rocha, situata nelle vicinanze di Lisbona. Ogni anno, nel mese di settembre, invitava alcuni dei suoi amici a gustare questo frutto di eccezionale qualità. Non sapeva che un giorno la sua scoperta sarebbe diventata famosa. Questa rara varietà di pere prende il nome dal suo scopritore e proprietario: Pêra Rocha.

La *Pêra Rocha do Oeste* si raccoglie generalmente ad agosto. Ancora oggi la raccolta viene eseguita a mano e in maniera tradizionale. Il frutto viene sorretto e leggermente inclinato lateralmente per evitare di danneggiarne il gambo. La raccolta è un lavoro pesante e il periodo di raccolta è breve ma intenso.

Questa varietà di pera si distingue per il suo colore giallo e/o verde chiaro, talvolta con un tocco rosa sul lato esposto al sole. La sua rugginosità è un'altra caratteristica importante. Gli zuccheri si accumulano infatti in queste macchie bruno-rossastre. Più la stagione è soleggiata, più la pera è rugginosa. La polpa è di color bianco crema, soda, croccante, dolce e leggermente granulosa.







JOSÉ AVILLEZ

CHEF PRESSO IL BELCANTO

«Non avrei mai sognato di arrivare dove mi trovo oggi. Poteva accadere solo con un team dedicato ed entusiasta, costantemente impegnato a migliorare».

José Avillez è senza dubbio uno degli chef portoghesi più rinomati e uno dei principali fautori della cucina portoghese. È cresciuto a Cascais, «tra l'oceano e la pineta». Ha imparato dai migliori, tra cui Maria de Lourdes Modesto, la più importante autrice di libri sulla cucina tradizionale portoghese, e il famoso chef Ferran Adrià, presso El Bulli. Nel 2008 ha ottenuto la sua prima stella Michelin nel ristorante Tavares di Lisbona. Tre anni dopo, ha deciso di aprire un proprio ristorante. Oggi ne ha diversi: a Lisbona, a Porto e anche a Dubai. Ogni ristorante ha un proprio carattere distintivo, ma tutti hanno in comune la passione per la gastronomia portoghese. Il Belcanto è senza dubbio il suo ristorante più famoso, premiato con due stelle Michelin e inserito nella top 50 della «World's Best Restaurants List».

José Avillez ha scelto la Pêra Rocha do Oeste perché è un ottimo esempio dell'agricoltura portoghese: una varietà di pera scoperta casualmente che, due secoli dopo, viene ancora coltivata con metodi tradizionali e raccolta a mano.

Belcanto – www.belcanto.pt

ZUPPA FREDDA DI PERE CON PROSCIUTTO CRUDO

INGREDIENTI

(per 8 persone)

1,5 kg di Pêras Rocha
do Oeste mature
succo di 1 limone

2 l d'acqua

200 g di scalogni tritati finemente

50 g di burro

pepe nero e sale marino

160 g di prosciutto crudo [come il
Presunto de Barrancos (DOP)]

qualche foglia di menta fresca

Scegliere le pere più mature. Per questa zuppa fredda non sono adatte le pere acerbe.

Sbucciare le Pêras Rocha do Oeste, rimuovere i semi e tagliare ogni pera in quattro parti. Conservare alcune fette sottili per dare alla zuppa il tocco finale.

Aggiungere il succo di limone all'acqua e immergervi le pere per evitare che si ossidino.

Soffriggere gli scalogni a fuoco medio in una noce di burro senza farli rosolare.

Scolare le pere e aggiungerle agli scalogni. Soffriggere ancora per qualche istante.

Aggiungere dell'acqua fino a coprire il tutto.

Condire con sale marino e pepe nero.

Coprire le pere con carta da forno per evitare che si ossidino e stufarle a fuoco molto basso fino a cottura.

Frullare le pere cotte fino ad ottenere una polpa cremosa. Condire a piacimento e setacciare la polpa con un setaccio conico a maglia fine, se necessario.

Mettere da parte la zuppa e lasciarla raffreddare.

Servire la zuppa fredda in piatti fondi e guarnire con scaglie di prosciutto crudo, alcune fette di pera e qualche foglia di menta.





TELEMEA DE IBĂNEȘTI

[FORMAGGIO DI IBĂNEȘTI]

— ROMANIA —

Il Telemea de Ibănești è un formaggio rumeno della regione di Mures che gode della Denominazione di Origine Protetta dal 2015.

Questo formaggio viene prodotto esclusivamente a partire dal latte di vacche che hanno pascolato per almeno sei mesi nella valle del Gurghiu e che nei mesi invernali si nutrono di fieno cresciuto nei campi di tale area geografica. Il Telemea de Ibănești deve il suo caratteristico sapore alla salamoia ricavata dai pozzi di acqua salata della zona di Orșova. Il Telemea fresco contiene più acqua, il che lo rende un formaggio a pasta molle o semimolle, mentre il Telemea stagionato ha una consistenza più compatta e un sapore più intenso. Le spezie, come il cumino, conferiscono al formaggio un aroma pronunciato. Il Telemea de Ibănești può essere consumato da solo, in insalate o frittate, o anche con pancake salati. La più giovane generazione di chef, alla quale appartiene Alex Petricean, utilizza questo eccezionale prodotto regionale con una sana dose di creatività.







ALEX PETRICEAN

CHEF PRESSO IL NOUA

«Non c'è un solo chef al mondo che non sogni di possedere un proprio ristorante, un riflesso di se stesso in cui poter dar vita alle proprie idee gastronomiche». Lo chef Alex Petricean, eletto da Gault & Millau in Romania Chef dell'anno nel 2018, ha visto il suo sogno realizzarsi nella primavera del 2019. È diventato chef del ristorante Noua, che propone una gastronomia rumena moderna. «Era giunto il momento di mostrare i tesori del nostro paese e come sono radicati nella cultura rumena».

Il Noua si trova in una residenza aristocratica nel cuore antico di Bucarest. «È un grande passo per noi. Ci è stata data la possibilità di concentrarci sui nostri prodotti locali e sulla qualità e l'eccellenza piuttosto che sul volume. Il Telemea de Ibănești ne è un ottimo esempio».

NOUA – www.nouarestaurant.ro

PANE RUMENO AL FORNO CON TELEMEA DE IBĂNEȘTI E SALSA DI FORMAGGIO DI CAPRA

INGREDIENTI

Per l'impasto

300 g di farina
130 g di purea di patate
(preparata in anticipo)
7 g di sale
15 g di lievito
20 ml di acqua tiepida
200 g di yogurt

Per il ripieno

100 g di burro
50 g di farina
50 g di latte intero
100 g di *Cașcavea de pe
Valea Doftanei* (formaggio
rumeno affumicato)
200 g di patate lesse (sbucciate)
300 g di Telemea de Ibănești
5 g di sale
2 g di pepe
0,5 g di noce moscata

Per la salsa

200 g di panna da montare
200 g di burro
150 g di formaggio di capra
30 g di semi di senape
in salamoia (acquistabili in
negozi specializzati)

4 uova alla coque (cottura: 4 minuti)

Per preparare l'impasto, mescolare gli ingredienti secchi e la purea di patate. Sciogliere il lievito nell'acqua tiepida e mescolarlo con una forchetta. Aggiungere lo yogurt e ammassare l'impasto per almeno 10 minuti finché non diventa morbido e cremoso. Coprirlo con della pellicola trasparente e lasciarlo riposare in frigorifero per 20 minuti. Togliere l'impasto dal frigorifero 10 minuti prima dell'uso.

Per il ripieno, sciogliere il burro a fuoco lento e aggiungere la farina. Rosolare la farina per 3 minuti finché non emana un odore tostato di frutta secca; quindi aggiungere il latte. Mescolare fino ad ottenere una besciamella. Togliere la besciamella dal fuoco e aggiungervi il formaggio affumicato a cubetti. Schiacciare le patate lesse insieme al Telemea de Ibănești. Aggiungere il composto di patate e formaggio alla besciamella e mescolare. Condire con sale, pepe e noce moscata e lasciar raffreddare in frigorifero.

Per la salsa, cuocere a fuoco lento la panna da montare, il burro e il formaggio di capra, senza smettere di mescolare, fino ad ottenere una consistenza omogenea. Aggiungere alla fine i semi di senape in salamoia.

Stendere l'impasto ad uno spessore di 5 mm. Ritagliare 8 dischi di 20 cm di diametro. Formare una specie di cestino con ogni disco, mettervi al centro un uovo alla coque con la besciamella al Telemea e coprirlo con un altro disco di sfoglia.

Cuocere in forno preriscaldato a 170 °C per 7 minuti. Asciugare il pane con uno strofinaccio e versarvi sopra la salsa di formaggio di capra.





PIRANSKA SOL

[SALE DI PIRANO]

— SLOVENIA —

All'ombra dell'Italia e della regione alpina austriaca, vere e proprie potenze culinarie, la Slovenia è diventata negli ultimi anni una destinazione gastronomica ideale.

Questo paese ha moltissimo da offrire in termini di risorse naturali, dal pesce dell'Adriatico ai prodotti lattiero-caseari delle regioni montane e alle carni dell'entroterra fertile.

Il sale viene estratto dal mare Adriatico con metodi tradizionali da oltre 700 anni. Cristallizza naturalmente e si accumula su sedimenti organici contenenti ogni tipo di minerali e microrganismi. Il raccolto è un prodotto della natura e del duro lavoro dei lavoratori delle saline. Nel parco naturale delle saline di Sicciole, situato nella parte meridionale della provincia di Pirano, viene prodotto sale di ottima qualità. Il parco ha una superficie di 750 ettari e, nella sua parte settentrionale, il sale viene ancora oggi estratto attivamente. Il sale di Pirano, noto come *Piranska sol*, ha ricevuto nel 2014 la Denominazione di Origine Protetta ai sensi della legislazione dell'UE.







ANA ROŠ

CHEF PRESSO L'HIŠA FRANKO

Il ristorante dello chef Ana Roš, l'Hiša Franko, deve la sua esistenza all'aspra ma mozzafiato valle dell'Isonzo, nel nord della Slovenia. La cucina di Ana Roš è un riflesso della natura: lavora con ciò che le montagne e il fiume verde smeraldo hanno da offrirle. Tradizionalmente si tratta di formaggio, uova, carne, pesci d'acqua dolce, selvaggina, frutta ed erbe aromatiche pronte per la raccolta. «La dieta in questa parte dell'Europa si è sempre basata su prodotti lattiero-caseari e carne», spiega Ana. «La nostra cucina rispetta la natura, combaciando con le tradizioni regionali predominanti. È per questo motivo che, ad esempio, non offriamo menu vegetariani. Sarebbe un affronto al duro lavoro dei nostri genitori e nonni. Il sale di Pirano è uno dei prodotti per i quali nutriamo il massimo rispetto. Qualcosa che esiste da oltre sette secoli e che fa parte del patrimonio culturale sloveno».

Adesso il ristorante Hiša Franko – dove cinquant'anni fa, il padre di Valter Kranmar, partner di Ana Roš, serviva roast beef inglese – occupa con orgoglio un posto nella lista dei 50 migliori ristoranti del mondo.

Hiša Franko – www.hisafranko.com

PATATE IN CROSTA DI Fieno CON SUGO D'AGNELLO

INGREDIENTI

Per la preparazione delle patate

80 g di fieno (essiccato e macinato in polvere)
1 kg di Piranska sol (sale di Pirano)
100 g di albume d'uovo
4 patate grandi

Per il sugo d'agnello

2 kg di testa e ossa d'agnello
300 g di *mirepoix* (cipolla, sedano e carota tritati finemente)
5 g di origano
3 g di rosmarino
3 g di timo
10 g di concentrato di pomodoro
200 ml di vino bianco secco
500 g di grasso d'agnello

Per la spuma di patate

1 kg di patate
100 g di grasso d'agnello ridotto (vedere la preparazione)
20 g di maggiorana
20 g di rosmarino
4 fogli di gelatina
100 g di panna

Per la preparazione dei funghi

150 g di trombette dei morti
20 g di burro di nocciole
30 g di tartufo estivo istriano

Mescolare il fieno essiccato e macinato con il Piranska sol e gli albumi. Coprire le patate con la miscela (1 patata per porzione) e cuocerle in forno preriscaldato a 180 °C per 45 minuti. Arrostire la testa e le ossa d'agnello in un tegame in forno a 210 °C finché il grasso presente sulle ossa non si caramellizza. Aggiungere la *mirepoix* e le erbe e continuare ad arrostitire l'agnello. Riportare il tegame sul fuoco, diluire con il vino bianco e far ridurre. Coprire l'agnello con acqua fredda, aggiungere il concentrato di pomodoro e far cuocere per 4 ore. Scolare e far cuocere la salsa per altre 2 ore.

Portare ad ebollizione il grasso d'agnello e far ridurre per 2 ore a fuoco molto lento. Scolare e lasciare raffreddare il grasso in acqua ghiacciata. Sbucciare le patate per la spuma e cuocerle a fuoco lento in acqua salata. Scolarle e mettere da parte il liquido di cottura. Riscaldare ancora una volta il grasso d'agnello insieme al rosmarino e alla maggiorana.

Cuocere le patate nel grasso d'agnello fino a doratura. Mescolarle in parti uguali con il liquido di cottura. Mettere a bagno i fogli di gelatina, strizzarli e aggiungerli al composto insieme alla panna. Mescolare il tutto in un sifone o frullare con una frusta elettrica finché non si forma una spuma. Far soffriggere i funghi per 7 secondi nel burro di nocciole. Scolare i funghi su un canovaccio da cucina.

Togliere le patate dal fieno e frullare una piccola quantità di fieno per la guarnizione. Schiacciare le patate con una forchetta e servire con la spuma di patate, i funghi, il tartufo appena grattugiato e il sugo d'agnello. Guarnire con un po' di fieno salato in polvere.





STUPAVSKÉ ZELÉ

[CAVOLO FERMENTATO ALLA STUPAVA]

— SLOVACCHIA —

Lo Stupavské zelé è un cavolo fermentato ottenuto da teste di cavolo bianco raccolte tradizionalmente intorno alla città di Stupava, nella regione di Záhorie. Si tratta di un processo completamente naturale, secondo una ricetta tradizionale e senza l'aggiunta di conservanti.

Il cavolo è un prodotto popolare in Europa fin dalla seconda metà del XIX secolo, quando iniziò ad essere promosso come fonte di vitamina C. Venne offerto un ampio sostegno alla creazione di stabilimenti per la produzione di cavolo, anche da parte delle autorità dell'Impero austro-ungarico, in parte in risposta alla Prima guerra mondiale e alla povertà, alla fame e alle epidemie che ne derivarono. Fonti scritte che attestano la coltivazione, la vendita e l'esportazione di cavoli risalgono a tempi molto più antichi. È chiaro che la coltivazione del cavolo bianco, per diversi secoli conosciuto localmente come «zelé», ha svolto un ruolo chiave nella storia di Mást e Stupava sia per quanto riguarda il commercio interno che quello estero.

La commercializzazione di questo prodotto è stata ed è tuttora una delle principali fonti di reddito per molti abitanti locali. Il cavolo sottaceto di Stupava (*Stupavské zelé*) fa parte della cultura alimentare del posto da diversi secoli ed è diventato uno dei protagonisti delle *Dni zelá* (Giornate del cavolo), un importante evento regionale che si tiene ogni anno all'inizio di ottobre. Lo Stupavské zelé è un filo che attraversa la storia di Mást e Stupava, creando radici che hanno resistito e devono essere salvaguardate e rafforzate. Il cavolo viene fatto fermentare in tini di legno ad una temperatura massima di 25 °C e poi immerso in salamoia per mantenerlo croccante e per evitare che marisca. Gli slovacchi di solito lo mangiano in inverno insieme a salsicce fatte in casa e a un bicchiere di birra slovacca.







SAVOY
RESTAURANT

Joel Roba
Executive Chef

HILTON
SAVOY

Radisson

JOZEF RISKÁ

CHEF PRESSO IL SAVOY (RADISSON BLU CARLTON)

Molte capitali dell'Europa dell'Est emanano ancora grandiosità grazie ai loro edifici storici accuratamente restaurati, tra cui l'edificio Carlton nel cuore di Bratislava. Il Savoy Café era un tempo il luogo in cui l'élite professionale locale si incontrava per fare affari bevendo un buon caffè, e il Ristorante Savoy conserva ancora oggi l'atmosfera dei tempi passati. Jozef Riska è executive chef presso il Savoy dal 2015. Sotto la sua guida, il ristorante ha ricevuto l'anno successivo il Trend Tip Award per il suo eccellente rapporto qualità-prezzo. Come dice lui stesso, lavora per preservare «l'essenza delle ricette tradizionali combinandole con il lusso delle tendenze gastronomiche attuali».

Jozef Riska ammira e custodisce le tradizioni di vita della Slovacchia rurale. «Il cavolo è sempre stato parte di queste tradizioni. Chiunque avesse del cavolo nel proprio giardino aveva accesso ad una farmacia privata. Il cavolo è un alimento sano e nutriente. Il nostro metodo di preparazione tradizionale lo mantiene spugnoso e croccante. Lavoriamo con il cavolo invernale di fine stagione, che si trova solo in una zona molto specifica: intorno a Stupava, tra le pendici occidentali dei Piccoli Carpazi e la parte meridionale della pianura di Záhorie».

Savoy (Radisson Blu Carlton) – www.savoyrestaurant.sk

CAVOLO FERMENTATO STUPAVSKÉ ZELÉ CON FILETTO GLASSATO

INGREDIENTI

1 cucchiaio di sciroppo dorato
2 cucchiaini di senape
1 cucchiaio di aceto
di sidro di mele
1 filetto di maiale, 650 g circa
sale marino e pepe nero
40 g di burro
1 cucchiaino di rafano grattugiato
2 cucchiaini di panna acida
1 cucchiaino di succo di limone
150 g di pancetta
affumicata a fette
50 g di nocciole
1 kg di cavolo fermentato
Stupavské zelé
erbette fresche

Mescolare lo sciroppo dorato con la senape e l'aceto di sidro di mele e strofinare abbondantemente il composto su tutto il filetto. Mettere la carne in una teglia da forno e condirla generosamente con sale e pepe. Coprire con pellicola trasparente e far marinare per una notte o più a lungo in frigorifero.

Preriscaldare il forno a 180 °C. Sciogliere un po' di burro in una pentola da forno di ghisa. Una volta che la pentola è calda, scottare il filetto nel burro 2-3 minuti per lato. Mettere la pentola in forno e cuocere per altri 10-15 minuti, a seconda dello spessore del filetto.

Nel frattempo, preparare il resto del piatto. Per la crema di rafano, mescolare il rafano grattugiato e la panna acida, quindi condire con succo di limone, sale e pepe. Mettere il composto in una sac à poche e riporlo in frigo finché non sarà pronto per l'uso.

Per preparare il crumble di nocciola e pancetta, preriscaldare il forno a 180 °C. Foderare una teglia con carta da forno e disporvi sopra le fette di pancetta. Essiccarle in forno per 20-25 minuti. Stendere le nocciole su un'altra teglia foderata di carta da forno e tostarle in forno per 5 minuti. Lasciar raffreddare la pancetta e le nocciole. Rompere un paio di pezzi di pancetta e metterli da parte per guarnire il piatto. Mettere il resto della pancetta in un robot da cucina e frullarla. Procedere allo stesso modo con le nocciole e aggiungerle al crumble di pancetta.

Stendere il crumble sul piatto. Disporvi sopra qualche cucchiaio di cavolo fermentato e mettervi in mezzo qualche goccia di crema di rafano. Terminare il piatto con una fetta di filetto, qualche pezzo di pancetta croccante ed erbe aromatiche fresche.







KITKAN VIISAS

[COREGONE DEL LAGO DI KITKAJÄRVI AFFUMICATO]

— FINLANDIA —

Gli abitanti della regione di Koillismaa, nella punta più a nord-est della Finlandia, sono molto orgogliosi dei loro prodotti locali.

A seconda della stagione, ci sono funghi, renne, pesci d'acqua dolce, camemori ed erbe selvatiche. Per secoli, la pesca e la caccia sono state le basi della sopravvivenza in questa parte inospitale ma mozzafiato della Finlandia, con il lago Kitkajärvi come fiore all'occhiello. Questo grande lago è pieno di fauna acquatica e ospita il *Kitkan viisas*, il piccolo coregone dal nome insolito.

«Kitkan viisas» significa letteralmente «saggio del lago Kitkajärvi». Ci sono due teorie sull'origine di questo nome. Durante la Rivoluzione russa, molte persone si trasferirono oltre il confine. I coregoni rimasero nel lago e furono quindi abbastanza «saggi» da non avventurarsi ad est in Russia. Un'altra ragione di questo nome particolare potrebbe essere il fatto che questo piccolo e veloce pesce non è sempre facile da catturare.

Il Kitkan viisas è notevolmente più piccolo di altri pesci d'acqua dolce. Durante i mesi invernali, questo pesce della famiglia dei salmonidi si può mangiare così com'è, compresa la lisca. Durante l'autunno se ne consumano anche le preziose uova. Nel 2013 il coregone ha ricevuto dall'Unione europea la Denominazione di Origine Protetta. Si tratta di una prelibatezza preziosa e molto ricercata.







KATI LASZKA

RINOMATO CHEF PRIVATO

Il turismo naturalistico, ovvero l'esplorazione della natura selvaggia, la degustazione di specialità locali e la ricerca di cibo, sta diventando sempre più popolare. Gli chef nordici sono più che felici di confezionare menu secondo questa nuova tendenza. «Le foreste e i laghi sono una grande dispensa naturale», afferma Kati Laszka. «Salvo poche eccezioni, sono liberamente accessibili a tutti e offrono cibo nutriente tutto l'anno». La narrazione di storie riveste per loro un ruolo fondamentale. I residenti e i visitatori devono sapere da dove proviene il cibo che stanno gustando e in che modo gli ingredienti dei loro piatti si inseriscono nella tradizione culinaria finlandese. Questo, a sua volta, crea opportunità inedite per l'occupazione e il turismo locale. «Il Kitkan viisas è unico al mondo», sottolinea Kati. «È originario delle acque pure e pulite della Finlandia nordorientale. È un ingrediente straordinario che si può trovare sia nei migliori ristoranti gourmet che nelle cucine domestiche più modeste».

Kati Laszka ha lavorato per diversi anni al ristorante Savoy e al G.W. Sundmans, nel centro di Helsinki. È stata executive chef dell'Opera Nazionale Finlandese dal 2011 al 2014. Oggi lavora principalmente come chef personale per aziende e privati e crea ricette per varie riviste e marchi.

www.kiehumispiste.fi

MOUSSE DI COREGONE CON UOVA DI COREGONE E SALSA AL LATTICELLO

INGREDIENTI

(per 6 persone)

Per la besciamella

10 g di burro
10 g di farina di grano
100 g di latte caldo
1 foglio di gelatina (ammollato)

Per la mousse

250 g di coregone Kitkan viisas affumicato
120 g di besciamella (vedere la ricetta di base)
50 g di panna acida
½ cucchiaino di sale
150 g di panna fresca

Per la salsa al latticello

25 g di aneto
150 g di olio neutro (ad es. olio di colza)
½ cucchiaino di sale
100 g di latticello
½ cucchiaino di zucchero
pepe nero

Per i sottaceti

50 g di aceto di vino bianco
85 g di zucchero
150 g di acqua
½ cucchiaino di granelli di senape
150 g di cetriolo
50 g di cipolla rossa

Per la guarnizione

100 g di uova di Kitkan viisas
fette croccanti di pane di segale
acetosella

Come prima cosa, preparare la besciamella. Sciogliere il burro e aggiungere la farina. Mescolare bene e aggiungere il latte. Continuare a mescolare per 5 minuti e poi aggiungere il foglio di gelatina. Lasciar raffreddare.

Frullare il pesce in un robot da cucina fino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungere la besciamella e la panna acida e salare. Continuare a mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo. Passare il composto al setaccio e lasciar raffreddare.

Montare la panna fresca a neve ferma e aggiungerla delicatamente al composto di coregone, dapprima un terzo e poi il resto.

Sbollentare brevemente l'aneto in acqua bollente. Asciugarlo e metterlo in un frullatore con olio e sale. Frullare fino ad ottenere un composto omogeneo.

Condire il latticello con sale, zucchero e pepe nero. Versare un po' di olio di aneto sul latticello e mescolare delicatamente. Il resto dell'olio di aneto può essere congelato per un uso futuro.

Infine, portare ad ebollizione l'aceto, lo zucchero, l'acqua e i granelli di senape. Lasciar raffreddare. Tagliare il cetriolo a cubetti. Versare un po' di salamoia sopra i cetrioli e lasciarli marinare per circa un'ora. Procedere allo stesso modo con la cipolla rossa.

Servire la mousse con la salsa al latticello e guarnire con le uova di Kitkan viisas, il cetriolo e la cipolla sottaceto, dei pezzetti di fette croccanti di pane di segale e l'acetosella (o altre erbe selvatiche).





KALIX LÖJROM

[UOVA DI COREGONE DI KALIX]

— SVEZIA —

Il Kalix Löjrom è il re del caviale svedese. È uno dei prodotti della Svezia a godere della Denominazione di Origine Protetta ed è considerato una prelibatezza, che di solito viene servita in occasioni come il banchetto del premio Nobel o un matrimonio reale.

Le uova sono prodotte dal coregone, un pesce che vive nelle acque leggermente salate vicino alla costa di Kalix, nella Svezia settentrionale. Questi pesci non superano i 20 centimetri di lunghezza e, nonostante le numerose piccole spine, sono considerati una prelibatezza culinaria dalla gente del posto. Di solito vengono impanati e poi cotti al forno o fritti. Le uova dei coregoni che nuotano nelle acque di Kalix, invece, hanno un colore e un sapore particolari e sono considerate uniche.

La stagione di pesca è strettamente controllata e va dal 20 settembre alla fine di ottobre. La pesca non ha un impatto significativo sulla popolazione ittica del Golfo di Botnia, tuttavia il numero di uova raccolte varia di anno in anno, per motivi ancora oggi relativamente sconosciuti. Una volta pescate, le femmine vengono separate dai maschi e le uova vengono estratte a mano. Da ogni coregone si ottengono circa due cucchiaini di uova, che vengono sciacquate, essiccate e leggermente salate. Solo i Kalix Löjrom delle località di Haparanda, Kalix, Luleå e Piteå hanno ottenuto il riconoscimento di Denominazione di Origine Protetta dall'UE.







TITTI QVARNSTRÖM

PRIMA CHEF DONNA PREMIATA CON UNA STELLA MICHELIN IN SVEZIA

Titti Qvarnström ha studiato ristorazione a Copenaghen e ha lavorato in Danimarca e nelle migliori cucine tedesche prima di tornare in Svezia e diventare la prima donna nella storia scandinava ad ottenere una stella Michelin. Nel 2015 il suo ristorante, il Bloom in the Park, è stato dichiarato il miglior ristorante della Svezia. Titti Qvarnström ha anche preso parte a programmi televisivi di cucina come *Chefs* e *Battle of the Chefs*. Nel 2017 ha scritto il libro *Malmö cooking*. Attualmente ha l'incarico di responsabile artistico del centro congressi Folk Mat & Möten.

«La natura della Scania è sempre stata per me una grande fonte di ispirazione», spiega Titti Qvarnström. «C'è sempre qualcosa che accade nel mio mondo. Amo il calore della cucina e i ritmi del ristorante. È questo ciò che mi ha attratto del settore della ristorazione. Ogni giorno si inizia con una lavagna vuota. Si crea qualcosa da zero. Ecco perché amo anche la fine della giornata. Tutto viene rimesso in ordine e le pentole sono pronte per essere riutilizzate il giorno dopo».

«Questo prodotto viene dal nord della Svezia. I pesci nuotano nelle acque salmastre del mar Baltico. Il Kalix Löjrom è molto più economico del caviale, ma è comunque una vera prelibatezza. Ecco perché è un prodotto ricercato e meritatamente protetto».

www.tittiqvarnstrom.se

KALIX LÖJROM SU UN LETTO DI PUREA DI PATATE CREMOSA SERVITO CON PANNA ACIDA, CIPOLLA ROSSA E ANETO

INGREDIENTI

200 g di Kalix Löjrom	Versare la panna acida in un filtro da caffè e scolarla per 30 minuti per darle una consistenza più soda.
200 ml di panna acida	
2 cipolle rosse medie	Tritare finemente le cipolle rosse e sminuzzare l'aneto.
1 rametto di aneto	
500 g di patate	Sbucciare le patate e cuocerle in abbondante acqua. Scolarle e schiacciarle fino ad ottenere una purea. Sciogliere il burro e aggiungerlo alle patate. Montare la panna fresca a neve ferma e mescolarla con la purea per darle una consistenza densa e soffice. Condire con sale e noce moscata.
100 g di burro	
300 ml di panna fresca	
sale	
noce moscata	Disporre una generosa quantità di purea in un piatto fondo. Guarnire con parti uguali di Kalix Löjrom, cipolla rossa, panna acida e aneto. Servire immediatamente.



Per contattare l'UE

Di persona

I centri di informazione Europe Direct sono centinaia, disseminati in tutta l'Unione europea.

Potete trovare l'indirizzo del centro più vicino sul sito https://europa.eu/european-union/contact_it

Telefonicamente o per e-mail

Europe Direct è un servizio che risponde alle vostre domande sull'Unione europea.

Il servizio è contattabile:

- al numero verde: 00 800 6 7 8 9 10 11 (presso alcuni operatori queste chiamate possono essere a pagamento),
- al numero +32 22999696, oppure
- per e-mail dal sito https://europa.eu/european-union/contact_it

Per informarsi sull'UE

Online

Il portale Europa contiene informazioni sull'Unione europea in tutte le lingue ufficiali:

https://europa.eu/european-union/index_it

Pubblicazioni dell'UE

È possibile scaricare o ordinare pubblicazioni dell'UE gratuite e a pagamento dal sito

<http://publications.europa.eu/it/publications>

Le pubblicazioni gratuite possono essere richieste in più esemplari contattando Europe Direct o un centro di informazione locale (cfr. https://europa.eu/european-union/contact_it).

Legislazione dell'UE e documenti correlati

La banca dati Eur-Lex contiene la totalità della legislazione UE dal 1952 in poi in tutte le versioni linguistiche ufficiali:

<http://eur-lex.europa.eu>

Open Data dell'UE

Il portale Open Data dell'Unione europea (<http://data.europa.eu/euodp/it>) dà accesso a un'ampia serie di dati prodotti dall'Unione europea. I dati possono essere liberamente utilizzati e riutilizzati per fini commerciali e non commerciali.



Ufficio delle pubblicazioni
dell'Unione europea