DOPPIOZERO

Una renna in tavola

Alberto Saibene

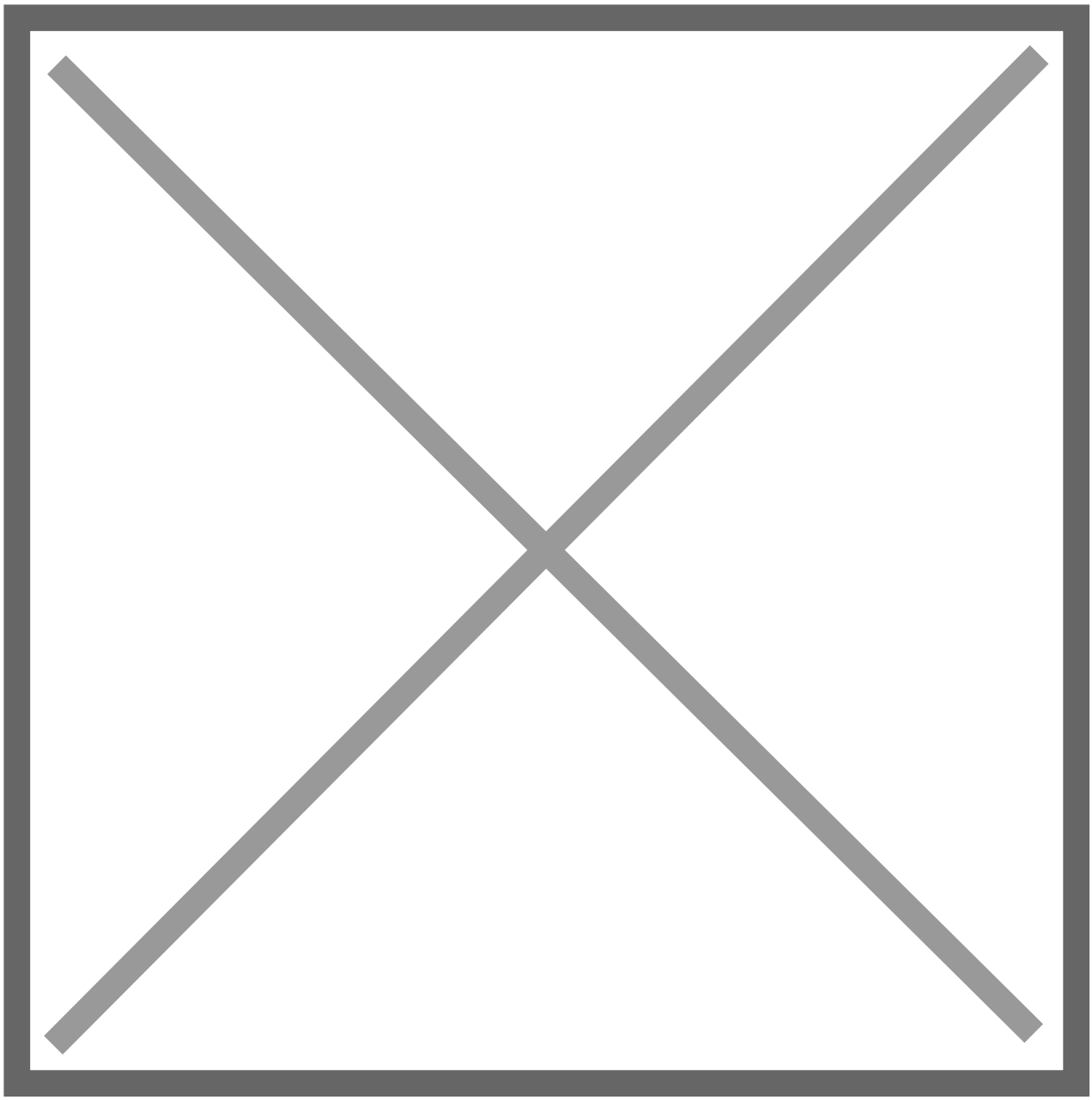
13 Agosto 2013

D'estate in Finlandia, nei mercati o davanti ai supermercati, si vendono quattro prodotti in ordinate cassette: mirtilli, fragole, finferli (che qui chiamano cantarelli) e piselli. Quest'ultimi, freschi, dolcissimi, li sbocconcelliamo mentre giriamo per Helsinki, mirtilli e funghi li troveremo nei boschi della regione dei Laghi. In giro per la capitale nel sole di luglio si ammira soprattutto l'architettura civile e privata, le case ben costruite per resistere all'inverno, la persistenza della decorazione pur con l'avvento del Movimento Moderno, anche se poi ci si inchina davanti al genio di Alvar Aalto e gli si è grati che il nazionalismo finnico si sia incanalato, attraverso l'architettura, nel design.

I finlandesi sono 5 milioni e, unica nazione scandinava, hanno adottato l'euro. Non hanno problemi d'identità, ma storici, di vicinato, sì con la più ricca Svezia e con l'incombente Russia. La lingua è il collante di una comunità che sembra socialmente livellata – il ceppo ugro-finnico sconsiglia tentativi di rapida assimilazione – e il rapporto di comunione con la natura che ogni finlandese cerca fin nell'aldilà (basta visitare un cimitero) è più forte di ogni religione. Cercare perciò il carattere nazionale in cucina non è semplicissimo, al di là della facile constatazione che i processi di trasformazione degli alimenti, in un popolo di cacciatori e pescatori, non sono troppo cerimoniosi e che per movimenti come Slow Food qui sarà dura, anche se qualcosa si sta muovendo.



Da dove partire allora? Dall'attenzione riservata alle diverse qualità di pane (spicca quello di segale) e di dolciumi (diffidare di un popolo che non ama i dolci), dai bei mercati alimentari coperti che affiancano alla vendita del pesce, della carne e delle verdure, piccoli ristoranti interni. Ad esempio, nel mercato di Tampere ho mangiato un'ottima zuppa di pesce, rovinata però da un laghetto di maionese "on the top". Un discorso più serio sulla cucina si può tentare a Helsinki dove, oltre alla ovvia offerta di ristoranti di cucina internazionale con la prevalenza culturale, come quasi ovunque nel mondo, della cucina francese, ci sono alcuni locali che sventolano il vessillo della cucina tradizionale finlandese.



Nostri Virgilii sono stati Anniina e Salvatore, coppia finnico-napoletana che ha già prodotto un erede, e sono loro che ci portano da Elite, in un vecchio ristorante aperto nel 1932 e frequentato da artisti appena fuori dal centro. In sottofondo risuonano le note del tango finlandese e impeccabili camerieri si premurano di consigliarti il meglio della cucina nazionale: renna affumicata (tagliata a fettine e offerta con varie salse come antipasto), scampi, salmone fresco e affumicato. Dopo aver ingannato l'attesa con un ottimo pane e burro e scartata l'ipotesi di qualche giro di valzer, ho assaggiato una delicata zuppa di granchi, davvero buona, poi gamberoni con asparagi, non troppo tradizionale ma non male. Per finire Creme brulée. Si spendono sui 50 euro bevendo birra. Il costo del vino è quasi proibitivo.



Il giorno dopo l'indagine è proseguita, dopo aver visitato la meravigliosa Libreria Akateeminen di Aalto, negli adiacenti grandi magazzini Stockmann il ritrovamento del Salame Milano, ditta Fumagalli di Tavernerio (CO), ci ha fatto capire che era tempo di tornare a casa.

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio è grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto.
Torna presto a leggerci e SOSTIENI DOPPIOZERO


Le Restaurant
173
RAVINTOLA 4 VUODENAIKAA
TERVETULOA LOUNAALLE
BIENVENUE POUR DÉJEUNER
ARMAS AAMIAINEN:
TI - PE 08.00-10.30
LA 09.00-11.00
LOUNAS:
MA-PE 11.
LA 11.0
Yoki, RIKU, SARAH, HELINÄ, JUOMO
FOOD
is