Bergen: la gastronomia fra mare e monti

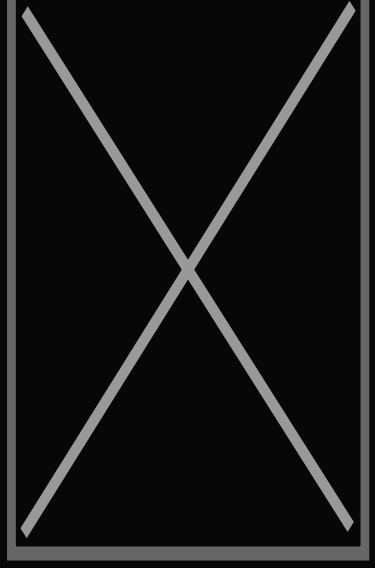
bergen-ac7a54e0

La cura nei confronti degli ingredienti local e la creatività gastronomica si incontrano nella città tra i “sette colli”. Non stiamo parlando di Roma ma di Bergen, in Norvegia, celebre porta d’accesso ai fiordi e illustre membro delle Città Creative UNESCO per la Gastronomia. Questa meta turistica ricca di paesaggi mozzafiato e tipiche casette in legno, vanta un’imprenditoria ricettiva che mette sul piatto cibi di qualità ed emozioni per il cliente.

MARE E MONTI: LE ESPERIENZE PIÙ RICERCATE



Bergen è un luogo idilliaco: il porto con i suoi edifici storici e il mercato del pesce sono adagiati ai piedi dei monti e il tutto si affaccia sui fiordi da cui partono crociere e traghetti. Sono proprio queste le due anime della città che si ritrovano anche a tavola: mare e monti. Neanche a dirlo l’area del mercato del pesce offre tipiche bancarelle, oltre che una moderna food hall,dove assaggiare svariate leccornie: salmone norvegese servito crudo o affumicato, halibut al vapore, il prezioso granchio reale e ancora carne di balena, presentata sia come bistecca, che ricorda lontanamente il fegato, che come salsiccia secca. Per chi non ama il pesce ma vuole provare sapori tipici ci sono i filetti di alce e renna, serviti anche come hamburger ma solo stagionalmente. L’esperienza per antonomasia è quella da **Cornelius**, il più celebre ristorante di pesce di Bergen aperto 15 anni fa da **Alf Roald Sætre** e **Odd Einar Tufteland**. L’idea è di offrire

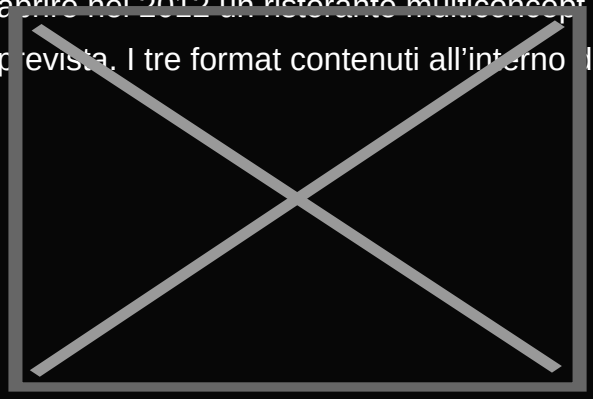


un’esperienza unica nel suo genere. Non seconda alla qualità del cibo, la

location rappresenta un punto di forza non indifferente: il ristorante si trova su una piccola isola con vista fiordi che gli ospiti possono raggiungere solo tramite traghetto privato o, in maniera più esclusiva, in elicottero. All’arrivo si viene accolti da una tradizionale zuppa di molluschi per poi gustare il menu meteorologico, un’idea assolutamente local e stagionale. Questo menu viene infatti creato partendo dal meteo e dal pescato del giorno. Risalendo dal mare, si può prendere la storica funivia del monte Ulriken per cenare a 643 metri di altezza: **Sky:Skraperen** si trova letteralmente tra le nuvole. Posto sulla cima della più alta delle montagne di Bergen il ristorante offre vista panoramica sulla città e ricette tradizionali rivisitate in chiave moderna che prevedono, ancora una volta, ingredienti locali come per esempio la carne delle pecore che pascolano nelle vicinanze.

MATBØRSEN: UN RISTORANTE, TRE MENU

Farsi in tre per il cliente: il proprietario di **Matbørsen** ha preso sul serio questo impegno tanto da aprire nel 2012 un ristorante multiconcept con tre menu e chef specializzati per ogni tipologia di cucina prevista. I tre format contenuti all’interno del ristorante sono Asian Corner, Grill e Zupperia.



I primi due offrono sushi di qualità e succose carni grigliate

mentre Zupperia presenta il menu più variegato che va dalle insalate di pesce fino a zuppe tipiche; la più particolare è quella a base di funghi e carne di renna. Anche in questo caso si è voluto giocare

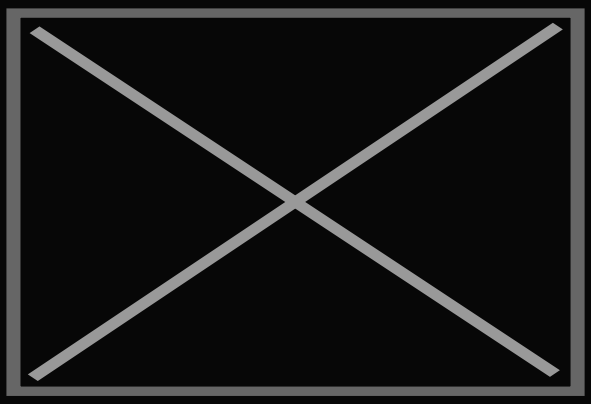
sull’esperienza del cliente che è libero di scegliere piatti dai diversi menu, condividendo magari il tavolo con persone che non vogliono mangiare la stessa cosa e mettendo tutti i palati d’accordo. La location è complice nel creare la magia del servizio: si mangia negli spazi dell’antica borsa di Bergen, nello specifico nella Frescohallen, edificio del 1862 con le pareti adornate da grandi affreschi di Axel Revold che mostrano scene di pesca e rimandano alla storia della città come sede della Lega Anseatica.

BERE BENE A BERGEN



Mai pensato di gustare un cocktail tiki o un twist on classic a due passi dai fiordi? Ci pensa Last Monkey, esclusivo cocktail bar dello spagnolo **Roberto Gonzalez** e della norvegese **Kari Hermansen**, entrambi da 40 anni nell’industria del bar. Passeggiando nei pressi del porto la tradizionale casetta di legno del 18° secolo che ospita il locale potrebbe mimetizzarsi con il resto delle costruzioni, ma la scimmia che spicca sopra la facciata dà subito l’idea di essere di fronte a qualcosa di diverso. Perché una scimmia? Tutti conoscono le 3 scimmie sagge (“non vedere il male, non sentire il male, non parlare del male”) ma in pochi sanno che ce n’è una quarta che simboleggia il principio “non fare del male”. Questa è la vision del locale che intende trattare tutti i clienti alla stessa maniera con un ottimo servizio. Il principio si estende anche all’ambiente: con un’ottica assolutamente green al Last Monkey si ricicla tutto e sono banditi tovaglioli e cannucce di plastica.

LOCAL COME PAROLA D’ORDINE



Nel 2015 Bergen è stata inserita nel network delle Città Creative UNESCO per la Gastronomia, l’obiettivo principale è quello di cooperare e condividere pratiche e tradizioni delle produzioni gastronomiche locali come motore di uno sviluppo sostenibile. Questo riconoscimento ha dato una maggiore enfasi agli chef della città nell’utilizzo di ingredienti locali ma Bergen aveva già cominciato da tempo a promuovere le sue tipicità. Nato 18 anni fa,



Bergen MatFestival è l’evento che celebra i cibi locali della Norvegia occidentale, dove è possibile incontrare produttori, chef dei migliori ristoranti della città, assistere a show cooking e seguire lezioni di cucina. È il momento giusto per assaggiare piatti come il “persetorsk” (tipica ricetta del merluzzo al vapore), succhi di mela freschi e sidri frizzanti, le ciliegie della regione dei fiordi di Hardanger, il Kraftkar (un formaggio erborinato vincitore del premio World Cheese Award) e ancora carni lavorate con tradizionali metodi risalenti ai tempi dei Vichinghi. **Ingerid Wembstad**, project manager dell’evento che quest’anno si è tenuto dal 31 agosto al 2 settembre.