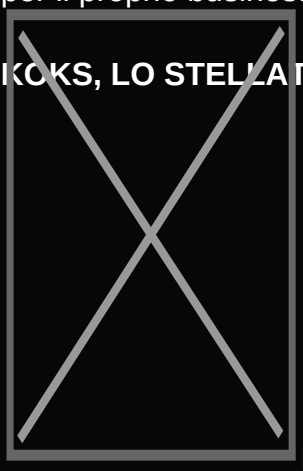
Sfide e vantaggi dell'hospitality "incontaminata" alle Isole Faroe

isole-faroe-hospitality-01-b0f309b5

foto: David Buti

A metà strada fra l’Islanda e la Norvegia c’è un arcipelago di 18 isole fatte di coste frastagliate, spazi inviolati e, praticamente, neanche un albero! Le Isole Faroe sono una meta turistica in crescita, vero paradiso per amanti dell’hiking e della natura. Una terra che, come per magia, d’inverno si addormenta e dove la bassa stagione sembra durare fin troppo. Nonostante ciò l’imprenditoria locale di Food & Beverage e hospitality non si scoraggia, anzi lancia un messaggio da prendere come esempio: massimizzare i punti di forza e trasformare le avversità in caratteristiche uniche e preziose per il proprio business.

KOKS, LO STELLATO IN EQUILIBRIO FRA TRADIZIONE E MODERNITÀ



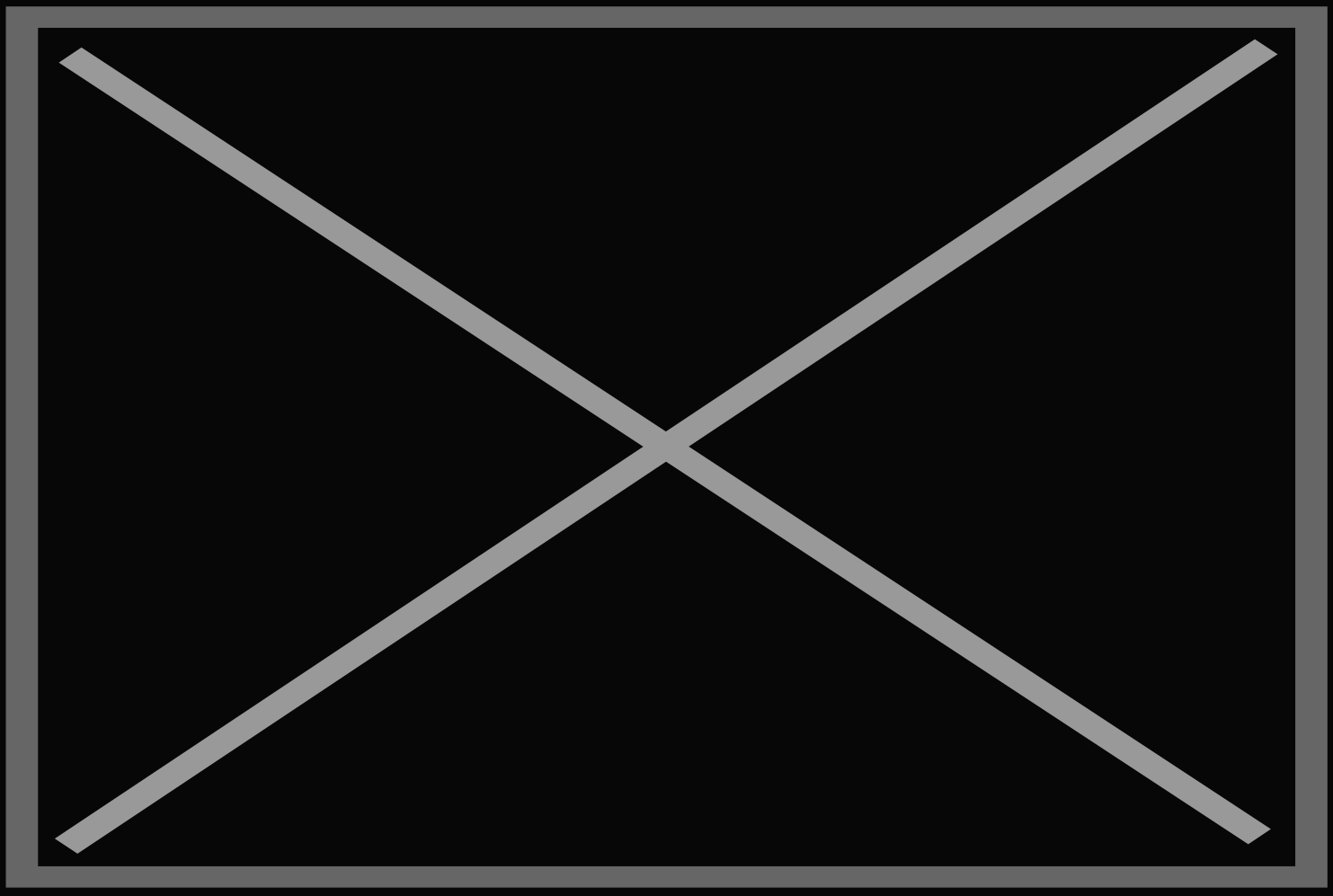
René Redzepi ha lanciato nel mondo la cucina New Nordic, **Poul Andrias Ziska**

rappresenta la nuova generazione di questo fenomeno. Nato e cresciuto alle Faroe, Ziska annovera collaborazioni con alcuni dei migliori ristoranti stellati europei. Nel 2011 infonde tutto il suo stile culinario, l’impegno verso la sostenibilità nonché la sua identità faroese, in KOKS, un progetto che porta in tavola l’essenza delle Isole Faroe e che ha ottenuto due stelle Michelin nel 2017 e nel 2019. Il ristorante è immerso in una location da fiaba, o meglio da mitologia scandinava: una tipica casetta

nera col tetto d’erba, unico segno dell’uomo in una vallata verde tagliata a metà da una cascata e con vista sull’oceano. Un luogo inviolato e in totale equilibrio con la natura circostante. La lezione di Ziska è chiara: è necessario sapersi adattare all’ambiente, enfatizzare la tradizione per portare modernità. Questa filosofia torna ovviamente in cucina dove vengono adottate tecniche antiche: affumicatura, fermentazione ed essiccatura secondo il *ræst*, metodo tradizionale che prevede che carne e pesce vengano appesi ed essiccati senza sale o spezie, unico ingrediente l’aria salata. KOKS può vantare le materie prime migliori e assolutamente stagionali: Ziska e il suo staff fanno *foraging* nelle zone circostanti, raccogliendo erbe, licheni e alghe.

Lo spunto da seguire: Non è necessario creare qualcosa di nuovo per avere successo, basta recuperare ciò che ci è stato lasciato in eredità dalla tradizione e dal territorio.

[caption id="attachment_162692" align="aligncenter" width="763"]



Il punto di forza di KOKS è la location: una tipica casa faroese immersa in una vallata verde con cascata e vista sulloceano. - foto: Claes Bech-Poulsen[/caption]

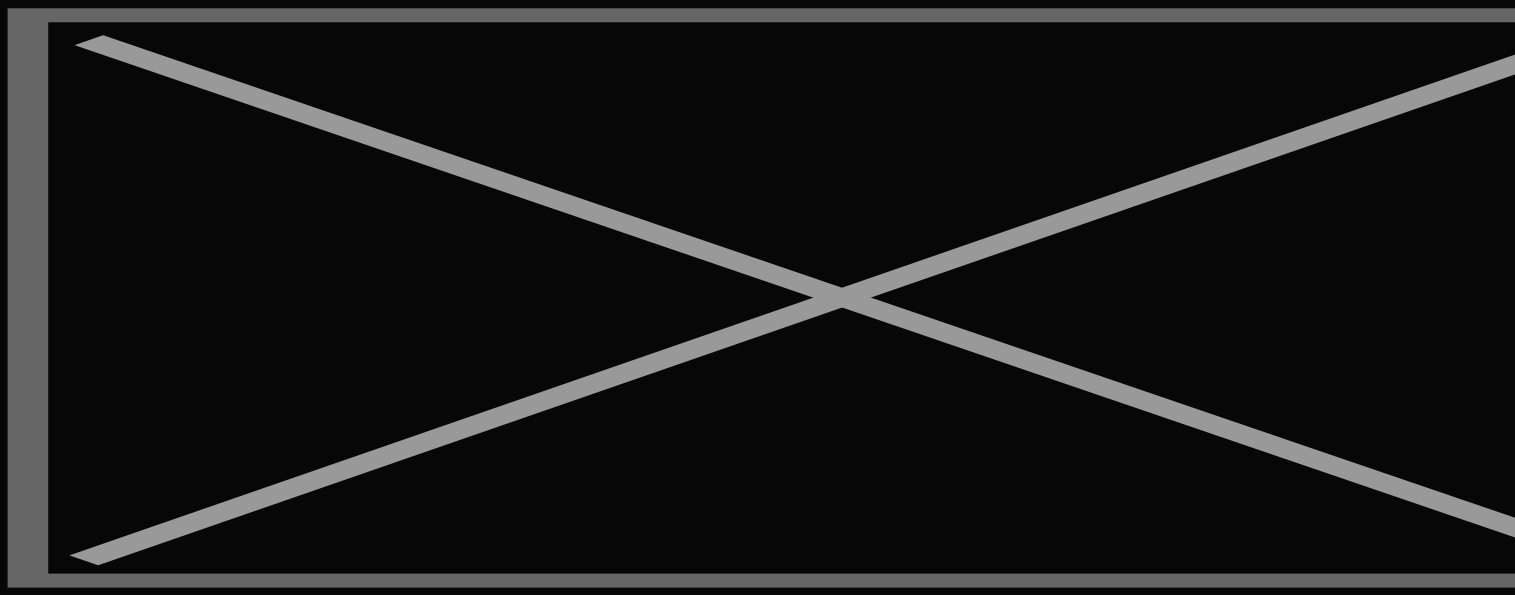
DA FÚTASTOVA SI SERVE FUSION DI STORIA E CUCINA



Aperto nel 2016, **Fútastova** è un ristorante fusion di cucina francese e faroese, apprezzato da chef e foodies, ma la storia di questo posto in verità comincia qualche secolo prima. Per più di 340 anni infatti, Fútastova è stata casa di importanti figure storiche. Nata in posizione centrale come abitazione del *fúti*, rappresentante del Re di Danimarca nelle Isole Faroe, nel tempo è stata adibita a scuola, chiesa, ambasciata, museo e sala concerti. Quando si entra in questa costruzione tipica situata a Tórshavn, pittoresca capitale delle Faroe, e si viene accompagnati al proprio tavolo per cenare, si possono davvero respirare tutti quei secoli di storia che si ripropongono in un'atmosfera elegante e raccolta. Il pro di gestire un ristorante alle Isole Faroe è l'approvvigionamento di ingredienti freschi e del luogo: dalle carni di pecora e agnello ai frutti di mare e pesce di altissima qualità. E se manca qualcosa? Da Fútastova si rivisita la cucina francese con ciò che si ha di locale e così invece di ostriche, rane e piccioni si usano come surrogati ricci di mare, lingua di merluzzo e uccelli marini locali come la gazza marina e i puffin, specie caratteristica delle Faroe.

Lo spunto da seguire: Fare la differenza partendo da prodotti locali e ingredienti a disposizione così da creare rivisitazioni uniche.

[caption id="attachment_162694" align="aligncenter" width="867"]



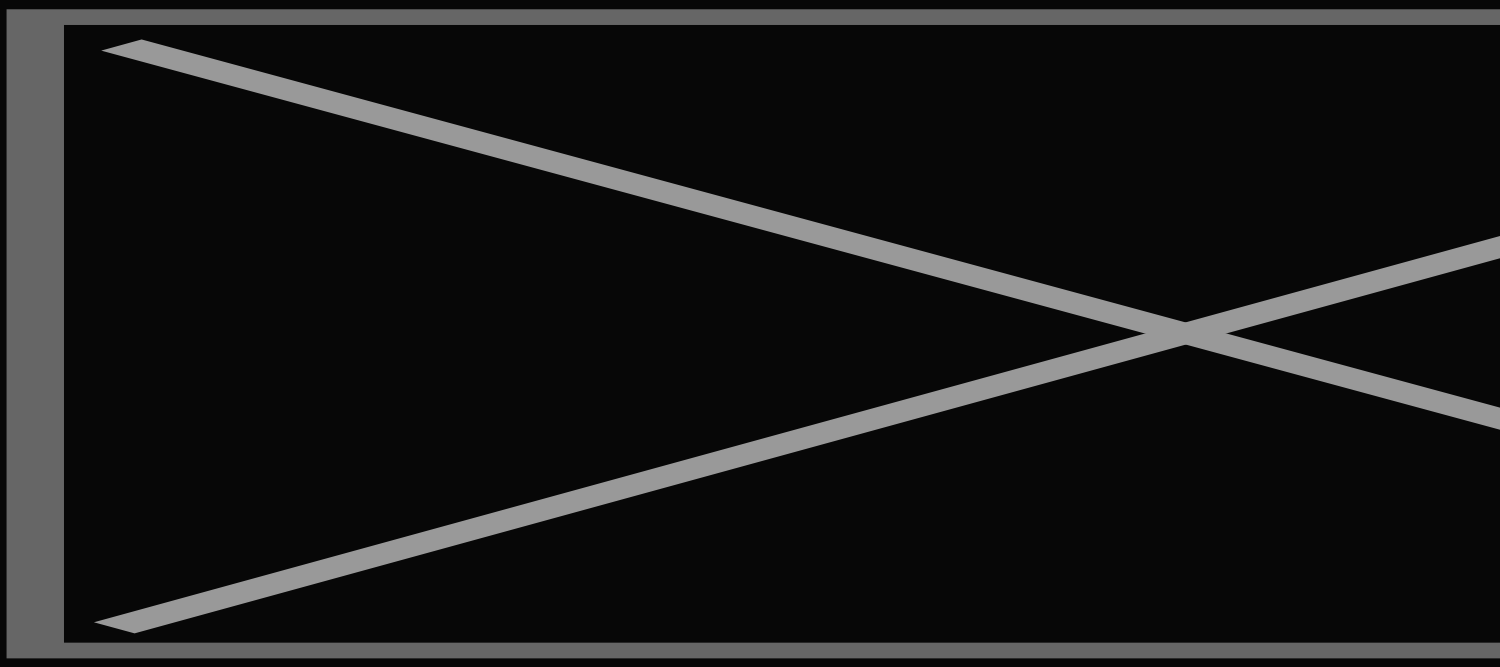
Fútastova propone cucina fusion in una location storica dal mood elegante e intimo. - foto: Beinta a Torkilsheyggi[/caption]

THE TARV: AL PORTO SOFFIA ARIA DI GRIGLIA



Il cuore di Tórshavn è il porto dall’aria tipicamente scandinava: casette colorate, file ordinate di barche e vecchi magazzini convertiti in negozi di design e ristoranti. Fra questi spicca **The Tarv**, una grill house aperta nel 2017. Uno spazio dal look rustico e accogliente dove i dettagli moderni si mescolano in armonia. Sulla griglia, che è il punto forte della cucina, oltre a carne e pesce ci finiscono anche asparagi ed altre verdure. Il menu alterna tipicità a piatti internazionali: capesante fresche e agnello faroese essiccato non stonano al fianco di pinchos spagnoli e macarons. La charcuterie è uno dei must del locale: una tavola di legno su cui vengono serviti carni essiccate e salumi tipici. Non mancano i cocktail e su tutti si fa notare la rivisitazione del Daiquiri con rum invecchiato, miele e marmellata di rabarbaro. Durante la bassa stagione, che ha il massimo picco fra ottobre e febbraio e durante la quale i turisti sono quasi del tutto assenti, a The Tarv si fa affidamento sui clienti del posto e da novembre si organizzano cene e feste d’ufficio a tema natalizio.

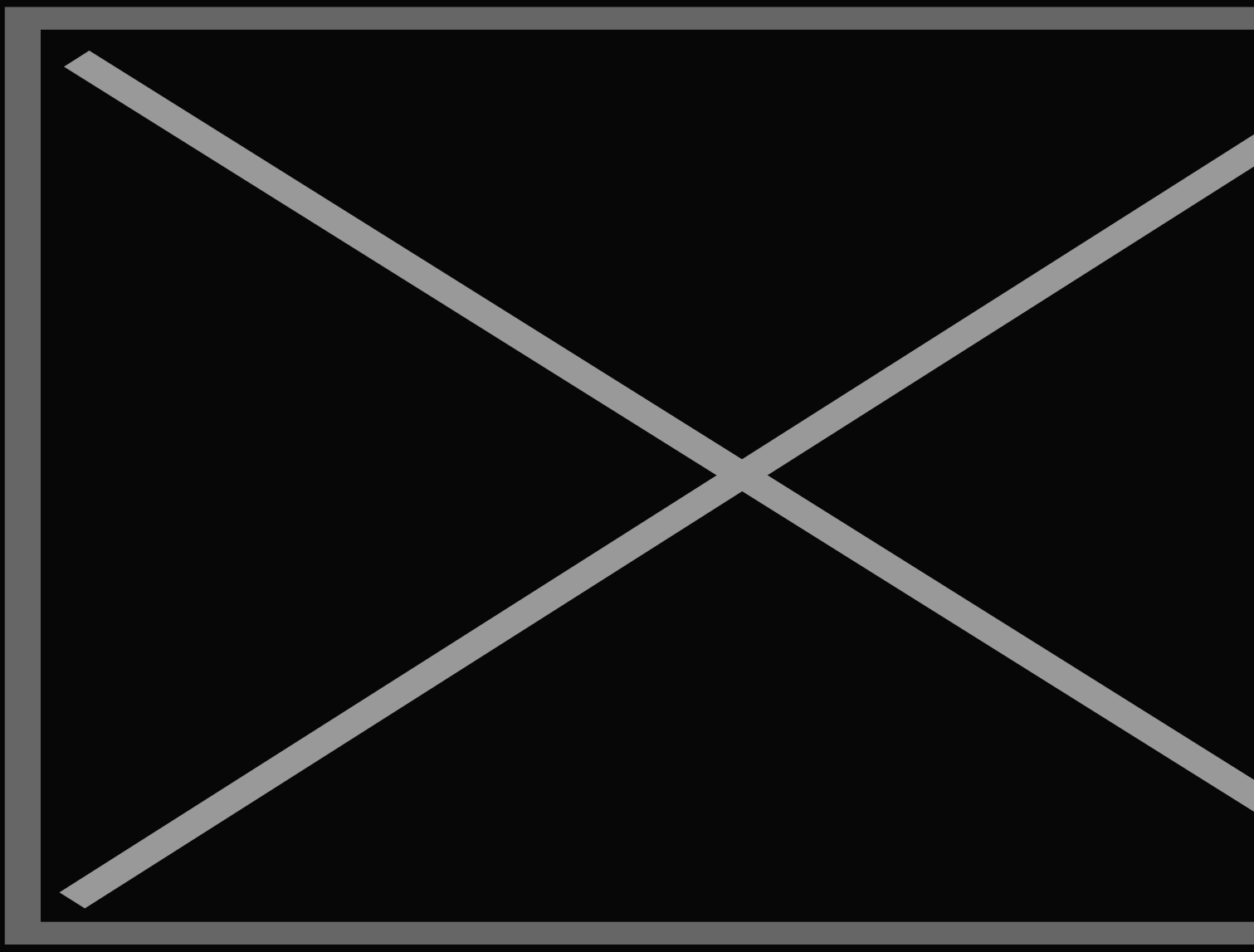
[caption id="attachment_162698" align="aligncenter" width="1225"]



A The Tarv le tipicità del territorio finiscono in proposte culinarie internazionali: charcuterie, pinchos, carni alla griglia e cocktail[/caption]

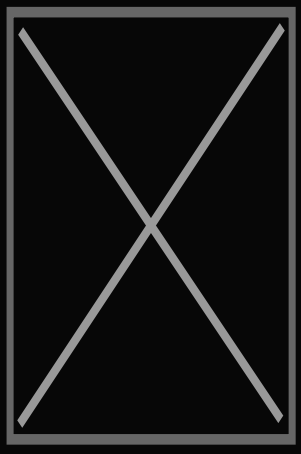
Lo spunto da seguire: Costruire proposte custom per i clienti del territorio durante la bassa stagione.

[caption id="attachment_162699" align="alignnone" width="923"]



Il cuore di Tórshavn, capitale delle Faroe, è il porto con file di casette scandinave colorate, barche e vecchi magazzini convertiti in negozi di design e ristoranti fra cui The Tarv. - foto: Manuel Messina[/caption]

LA SFIDA A BASE DI BIRRA MIKKELLER

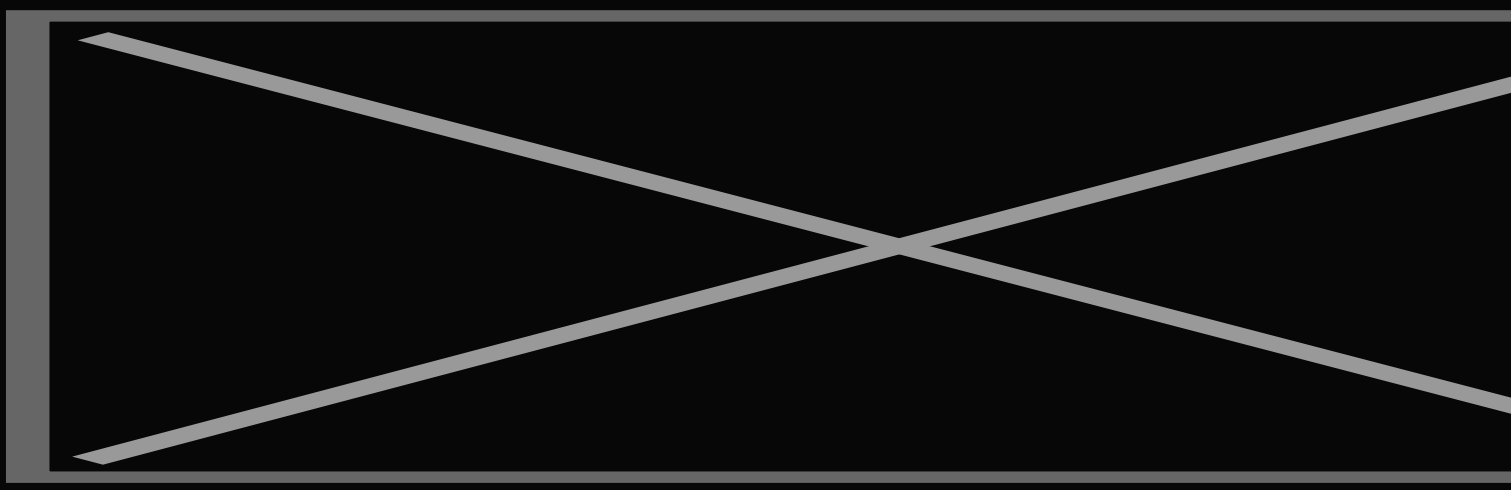


Nel 2003 due amici d’infanzia, **Mikkel Borg Bjergsø** e **Kristian Keller**,

cominciano a sperimentare nella cucina del loro appartamento a Copenaghen con luppolo, malto e lievito. Sedici anni dopo **Mikkeller**, crasi dei due nomi (anche se oggi in società è rimasto solo Mikkel), è acclamato come uno dei birrifici più innovativi e all’avanguardia del mondo ed esporta in 50 paesi. Dalla Danimarca alle Isole Faroe il passo è stato d’obbligo. “Il bar Mikkeller di Torshavn è molto diverso da tutti gli altri perché si trova in una location unica che ha anche rappresentato la sfida più grande: ristrutturare una casa in legno di 400 anni ha richiesto tempo e fatica” spiega **Pernille Pang**, responsabile delle PR. **Johannes Jensen**, co-proprietario del bar Mikkeller nelle Faroe, spiega le altre difficoltà oggettive di questa sfida al gusto di birra: “Il mercato è molto ristretto, fatto per il 70% di turisti che non sono presenti in modo costante durante l’anno”. Anche avvicinarsi al gusto dei residenti è un punto delicato: i faroesi conoscono ancora poco le birre artigianali e sono soliti bere birre mainstream o distillati molto alcolici come l’akvavit. Nonostante gli ostacoli, il brand Mikkeller continua a fare ciò che sa fare meglio anche alle Faroe: accogliere i clienti e servire birra di qualità.

Lo spunto da seguire: Lavorare con i clienti su gusti e palato e sapersi introdurre in mercati abituati a prodotti diversi.

[caption id="attachment_162702" align="aligncenter" width="928"]



Nato nel 2003 a Copenaghen, il brand Mikkeller oggi esporta in 50 paesi ed è considerato uno dei birrifici più innovativi del mondo[/caption]

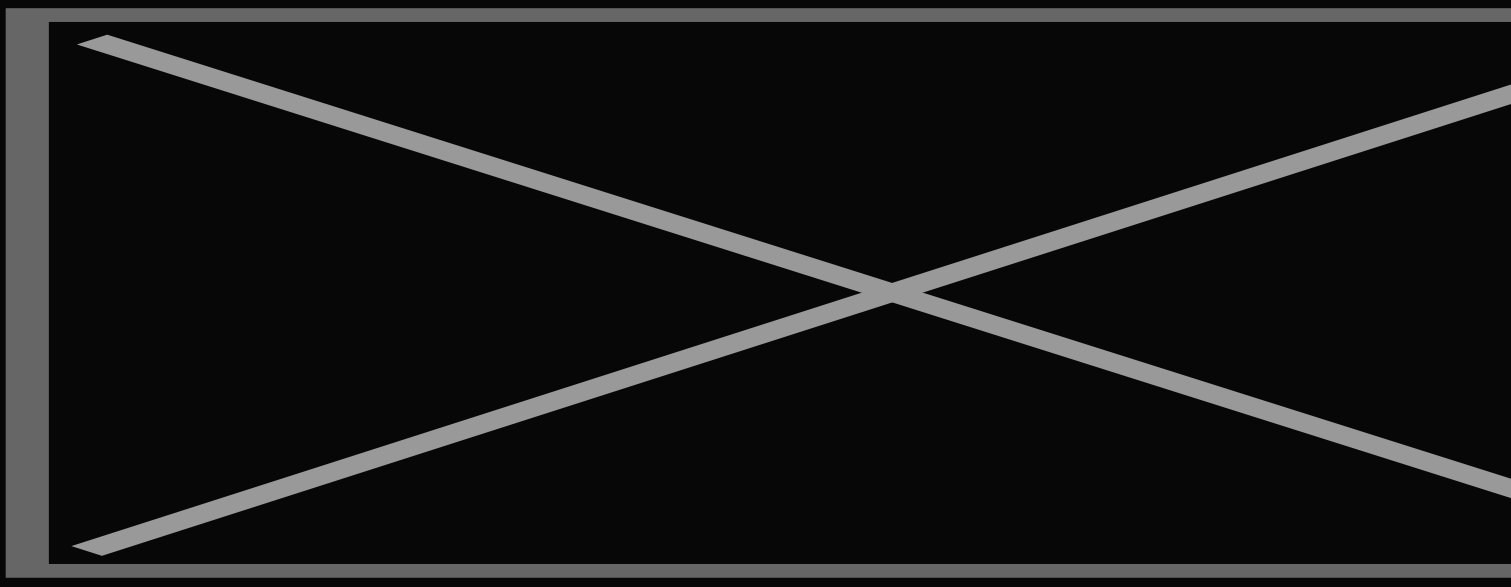
PANAME CAFÉ: SORSI DI CAFFÈ E DI PARIGI IN UNA LIBRERIA STORICA



Libri e caffè sono un connubio vincente e l'esperienza di **Niels** e **Carina á Rógvu** con il loro **Paname Café** lo conferma. Questo grazioso caffè ispirato ai bistrot parigini serve bevande calde e dolci di produzione propria all'interno di uno storico negozio di libri aperto da oltre 150 anni. Zona bar e libreria si fondono in un'atmosfera che coccola i clienti di entrambe le attività e li porta a passare dagli scaffali ai tavolini e viceversa. Alla ricerca di una dimensione più accessibile e accogliente i coniugi hanno lasciato Copenaghen alla volta delle Faroe; qui Niels ha rispolverato gli anni della formazione da chef a Parigi e ha dato al café lo stesso nome di una canzone di Leo Ferré che parla della Ville Lumière. Il bello dell'hospitality alle Faroe per Niels e Carina è poter conoscere i propri clienti, parlarci e ricordarsi i loro gusti. Al fianco dei pro relazionali, ci sono ovviamente anche sfide con cui fare i conti: i costi sono molto alti, in particolare quello dei salari che a volte rende molto difficile raggiungere un profitto. Le importazioni di caffè da Copenaghen risultano complicate e costose: "Se l'ordine non arriva in tempo per essere caricato nella barca dobbiamo aspettare un'intera settimana prima della spedizione successiva" rivela Carina.

Lo spunto da seguire: In zone di mercato più ristrette è utile fare leva sulla sfera relazionale per conoscere e fidelizzare la clientela.

[caption id="attachment_162705" align="aligncenter" width="921"]



Caffè e libri sono il binomio vincente di questo bar dove l'accoglienza è alla base del business - foto: Beinta á Torkilsheyggi[/caption]