Fika, dalla Svezia la filosofia da applicare al bar

cafe-husaren-il-famoso-hagabullen-9-f7de5940

Chi è stato in Svezia avrà sentito almeno una volta pronunciare una parola singolare che è sia un verbo che un sostantivo e che gli svedesi preferiscono non tradurre per evitare di perderne il senso profondo. La parola in questione, e premettiamo che può suonare più che buffa, è fika. Di che si tratta? Per farla breve si potrebbe dire che è una pausa caffè ma in verità è molto di più. È una vera e propria filosofia del benessere, un'opportunità di rallentare i ritmi della giornata, staccare la spina e concentrarsi su se stessi o, se si è in compagnia, con chi ci è accanto. Neanche a dirlo è vietato bere tutto di un sorso o mangiare senza masticare; il proprio caffè, o tè, accompagnato da qualcosa di goloso, va assaporato lentamente, sorso dopo sorso. Insomma, dimenticate il bicchiere d'asporto,



l'impazienza in fila per ordinare, i momenti sfuggevoli e risicati. Certo, pensare di prendere spunto oggi da un approccio così rilassato, in tempi di Covid, di post-lockdown, di riaperture incerte, di food delivery e cibi d'asporto, può sembrare inopportuno ma un esperimento all'italiana potrebbe dare i suoi frutti. Dopotutto, oggi più che mai, non sentiamo tutti il bisogno di normalità, di relax, di riconnetterci con un mondo cambiato e con le persone che abbiamo perso di vista? E allora l'occasione giusta può essere quella del fika time, una meritata pausa, accogliente, intima e, in linea con le norme da seguire, distanziata dagli altri clienti. Se teniamo conto che la Svezia è uno dei paesi con il maggior consumo pro-capite di caffè all'anno e che in Italia vantiamo un'invidiabile cultura del caffè, si può di certo prendere spunto dal modello svedese e riproporlo a misura nostra. Non ci sono regole fisse per la fika, si pratica almeno una volta al giorno, solitamente alle 11 di mattina. Ma non mancano le occasioni nel pomeriggio. L`importante è coccolarsi con una bevanda calda e un dolcetto. In Svezia ovviamente le possibilità sono numerose e golosissime. A seguire tre case-history di locali svedesi che ci raccontano il loro modo di interpretare la fika.

[caption id="attachment_179747" align="aligncenter" width="1334"]



Fika con caffè e dolci tipici da Husaren[/caption]

FIKA TRADIZIONALE DA CAFÉ HUSAREN



A Göteborg, la seconda città più popolosa della Svezia dopo Stoccolma, c'è un luogo perfetto per la fika: si chiama Haga. È un quartiere ricco di locali accoglienti, negozi ricercati ed edifici costruiti con mattoni e assi di legno secondo l'architettura tradizionale. Fiore all'occhiello del quartiere è **Café Husaren**, il cui motto è "fatto in casa, cotto al forno e in maniera casalinga" e ha tutti gli ingredienti giusti per una fika rilassante. Ospitato in un prestigioso edificio storico del 19°secolo impeccabilmente conservato, il locale omaggia la storia anche con il suo nome che significa "soldato a cavallo" e fa riferimento alla strada in cui si trova, l'Husargatan, una delle tante vie che rimandano alla guerra con la Danimarca del 17°secolo. Ma scegliere Husaren per l'atmosfera accogliente non è l'unico motivo: il locale vanta **il più ampio assortimento di dolci e paste** di tutta la città oltre che innumerevoli varietà di tè, cioccolata calda e, non in ultimo, l'**espresso italiano** che rappresenta un'alternativa esotica al consueto caffè lungo svedese. Ci sono, ovviamente, le paste tipiche vero must della fika: il kanelbulle (una chiocciola di impasto lievitato ricoperta con uno strato di burro, zucchero e cannella), il punchrulle (un impasto di biscotto, burro, cacao arrotolato e ricoperto di marzapane e cioccolato), i drömmar (biscottini alla



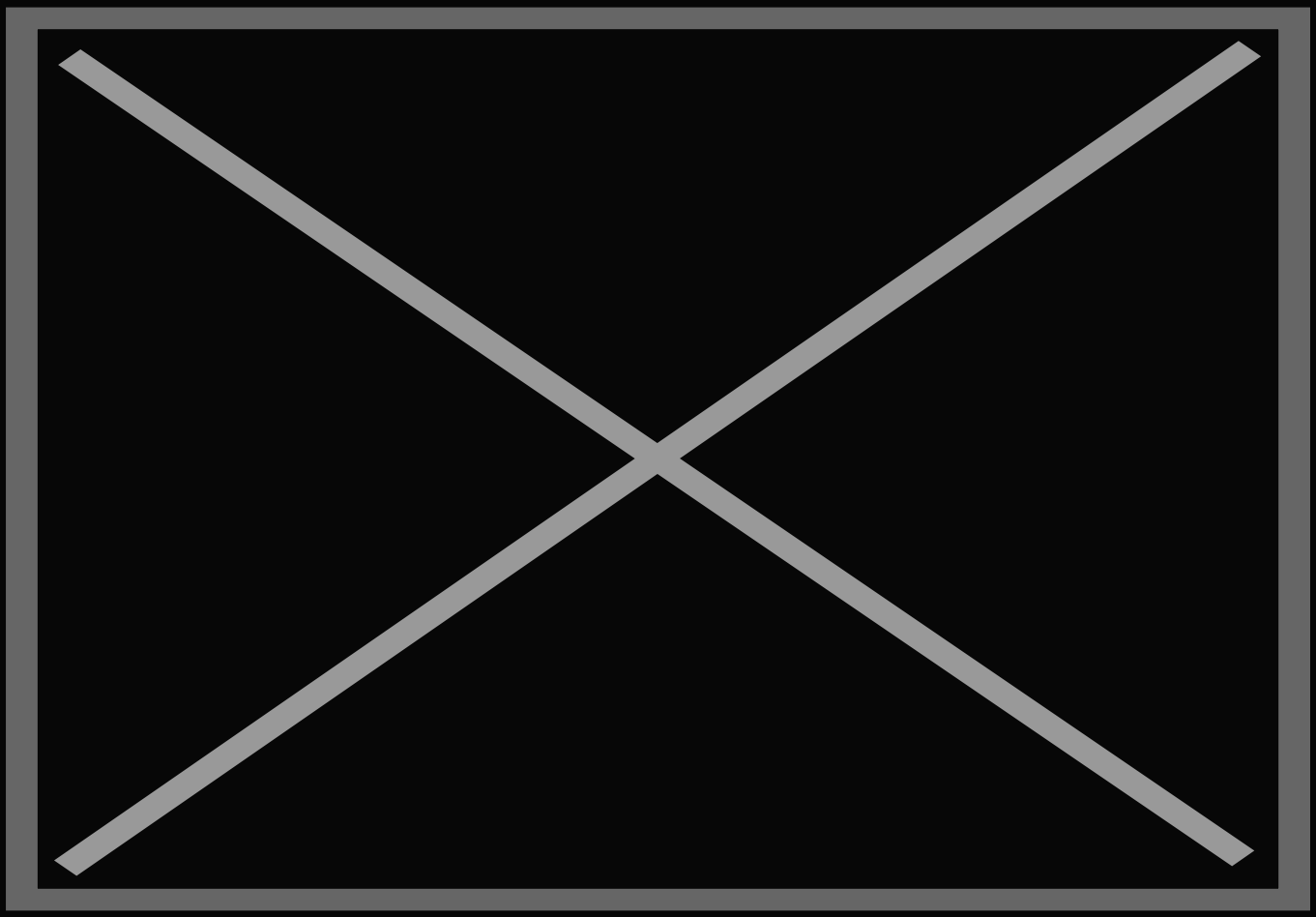
vaniglia), i semla (una specie di maritozzo con un cuore di mandorla e burro) e i lussebullar (focaccine a base di uvetta e zafferano). Ma il vero pezzo forte del locale è l'**Hagabullen**, una vera unicità di Cafè Husaren: questa versione gigante del kanelbulle è stata messa a punto dalla cuoca Birgitta Alvelin nel 1985 per soddisfare la fame dei voraci studenti universitari che si aggiravano nel quartiere. La ricetta, neanche a dirlo, resta segreta ancora oggi!

IL CONSIGLIO DA SEGUIRE: valorizzare la tradizione e la storia del proprio locale, dalla location alle ricette tipiche.

LILLA KAFFEROSTERIET PUNTA TUTTO SUL CAFFÈ

Nel cuore della vecchia Malmö, la città svedese separata da Copenhagen dallo stretto di Øresund, si trova **Lilla Kafferosteriet**, che in italiano si chiamerebbe ‘la piccola torrefazione’. Ospitata in un antico edificio del 17° secolo composto da un labirinto di stanze ed angoli accoglienti, si tratta di un vero e proprio **tempio dedicato all’arte del caffè che include una torrefazione e un cafè**. Lilla Kafferosteriet apre le sue porte nel 2006 quando Filip e JO Åkerblom decidono di proporre il concetto di Specialty Coffee al mercato svedese e anche ai piccoli consumatori. Il trend dei caffè artigianali promosso dai baristi a inizio degli anni 2000 ha spinto i due soci a ricercare loro stessi la qualità del prodotto, arrivando a servire un caffè unico nel suo genere e a diventare torrefattori per ristoranti svedesi, fra i quali non mancano i clienti stellati. Il locale propone un’ottima selezione di **bryggkaffe** (filter coffee), nonché bevande a base di latte, una selezione di tè e un bancone ricco di torte, dolcetti e panini freschi. Quando chiediamo a Flip se c’è un caffè migliore da gustare durante la fika e proviamo a suggerire l’espresso italiano, lui è deciso nella risposta: la fika è una filosofia svedese e il modo di bere caffè degli svedesi è il **filter coffee** a cui si affianca qualcosa di dolce, ad esempio un panino al cardamomo o un kanelbulle. Oltre al filter coffee, l’altro must per un’ottima fika secondo Flip sono gli spazi che devono invitare alla convivialità e al relax.
IL CONSIGLIO DA SEGUIRE: avere una filosofia ben definita e puntare su ingredienti di qualità.

[caption id="attachment_179753" align="aligncenter" width="700"]



Lilla Kafferosteriet, un tempio dedicato al caffè che include torrefazione e cafè[/caption]

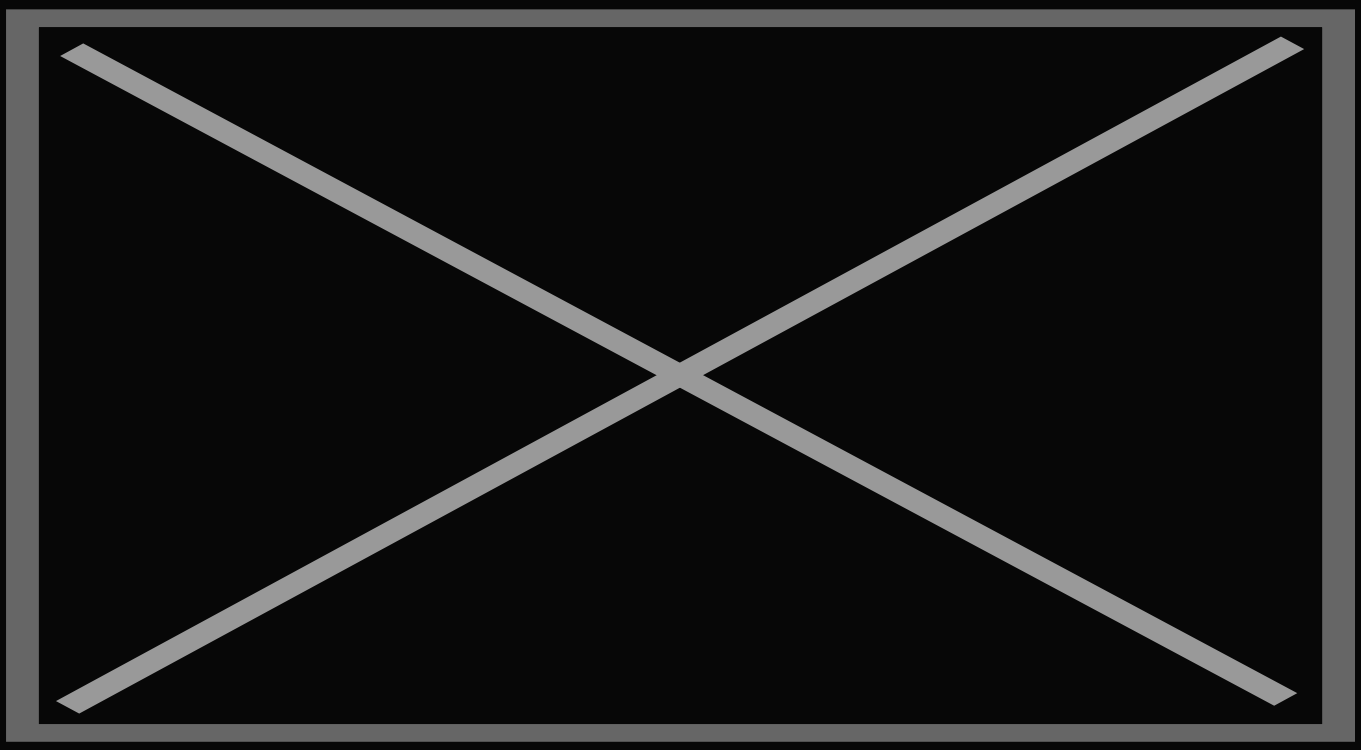
MR.CAKE: DOLCI AMERICANI, FIKA SVEDESE



Chi l’ha detto che il fusion vale solo per il salato? **MR.Cake**, con le sue due location a Stoccolma e Göteborg, è il miglior esempio di come un concept assolutamente legato a un luogo possa essere contaminato con i sapori e le preparazioni di un posto completamente diverso. In questo caso la **fika svedese incontra la tradizione della bakery statunitense**. Tutto comincia nel 2017 quando **Roy Fares e Mattias Ljungberg**, amici nella vita e compagni nel lavoro, decidono di aprire una pasticceria che vada oltre il consueto. Come in un buon impasto, anche i due hanno unito i loro ingredienti personali: Roy con le sue innumerevoli apparizioni televisive e i libri di cucina sui dolci americani, Mattias fortemente legato alla tradizione della pasticceria con due ori olimpici e un argento vinti ai Mondiali con la squadra svedese di chef. Con questa miscela come premessa, al momento

della scelta del nome fu scontato optare per MR.Cake che contiene l’acronimo dei nomi dei due soci. E così a fianco dei tipici kanelbulle e semla, fanno bella mostra di sé fette di **Devil’s Cake, cheesecake** di vari gusti, mignon di **Key Lime Pie**, pancake, dolci al caramello salato. La sperimentazione fusion si spinge oltre al connubio Svezia/America con il **Red Velvet Croissant**, cornetto riempito con glassa di formaggio cremoso e ricoperto di cioccolato bianco. Le due location prevedono un’atmosfera familiare, calda e confortevole con un design colorato e moderno che stimola di certo l’appetito.
IL CONSIGLIO DA SEGUIRE: sperimentare con fantasia unendo attitudini ed abilità differenti.

[caption id="attachment_179751" align="aligncenter" width="700"]



Torte fusion per una fika che incontra la bakery, da MR.Cake[/caption]