Innovando con la tradizione: i cibi della Svezia

semla-wrap-foto-credit-joel-wareus-6f4f26c2

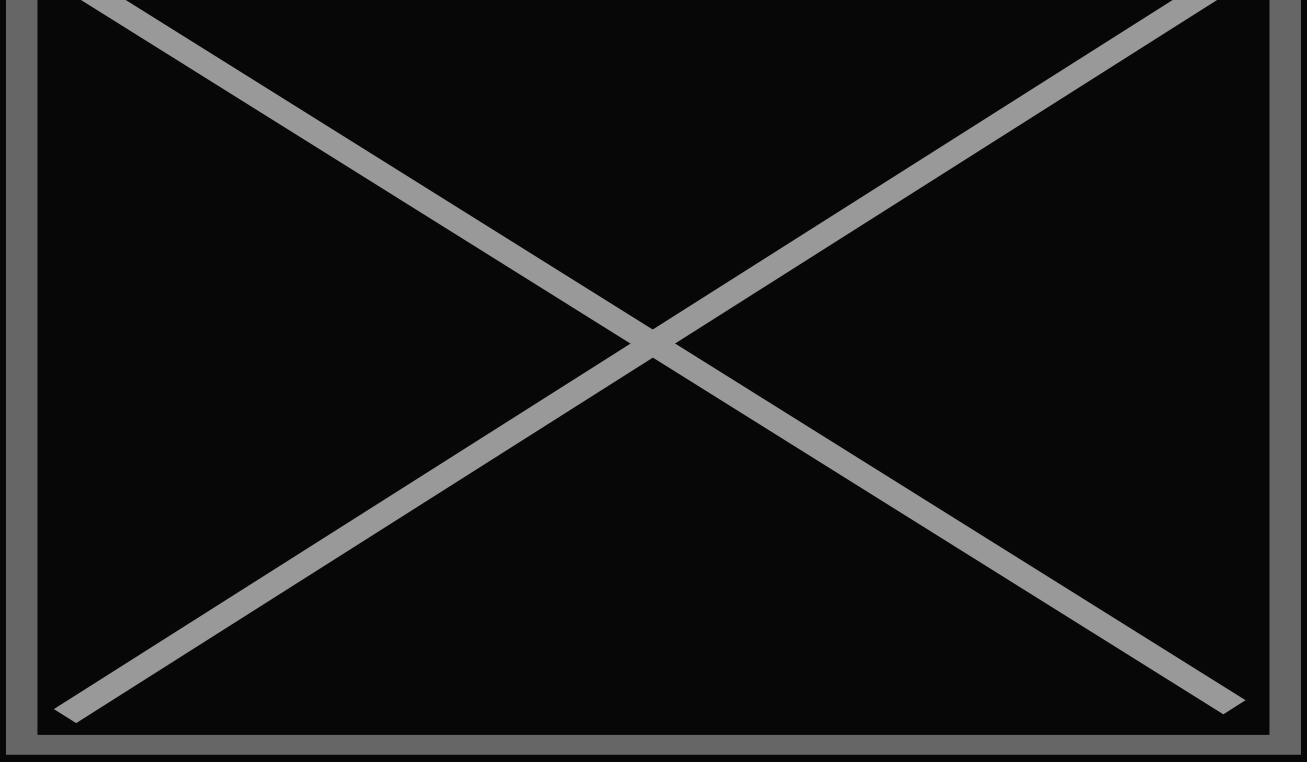
Ovunque ci si trovi nel mondo, le festività religiose sono ricche di piatti tipici: in Svezia il **semla** sta alla Quaresima come il panettone sta al Natale in Italia. La cosa curiosa è che questo dolce è riuscito a imporsi in tavola ben oltre il periodo festivo e oggi è anche protagonista di ardite rivisitazioni che



sfidano secoli di tradizione. Procediamo con ordine: il semla è un **panino dolce**

aromatizzato con cardamomo che nasconde un cuore di pasta di mandorle e la cui sommità viene tagliata per essere guarnito con soffice panna montata. Alla vista ricorda un maritozzo ma gli aromi di cardamomo e mandorla danno un risultato finale avvolgente e speziato. Inventato nel 16° secolo, era il dessert perfetto per il martedì grasso, ultimo giorno di indulgenza prima della Quaresima. Oltre a essere l'ultimo cibo festivo consumato prima di rinunce e fioretti, il semla in passato era legato ai riti di corteggiamento dei braccianti: la fanciulla che lo riceveva in dono durante la Quaresima doveva sdebitarsi con delle uova a Pasqua e spesso questi scambi portavano a promesse nuziali. Al semla si deve anche l'infausta caduta del re Adolf Frederik di Svezia, morto di indigestione il martedì grasso del 1771 dopo aver indugiato in un pranzo a base di varie leccornie fra cui ben quattordici **semlor** (semla al plurale).

[caption id="attachment_184185" align="aligncenter" width="672"]



(da sinistra) Mattias Ljungberg con le figlie davanti a Tössebageriet; il libro sui semlor con le foto di Joel Wåreus[/caption]

Ma un dolce così ricco di storia si può reinventare? A stravolgerlo con creatività e gusto ci ha pensato **Mattias Ljungberg**, pasticcere da quasi 30 anni che nel 1996 ha rilevato con il padre la storica pasticceria **Tössebageriet** a Stoccolma. Oltre a servire il classico semla, Tössebageriet è anche il luogo della sua più inaspettata e chiacchierata evoluzione: il **semla wrap**, una versione arrotolata come una piadina. Gli ingredienti sono gli stessi, l'unica differenza è che l'impasto viene steso, farcito e arrotolato. Ottenere la forma perfetta è però cosa assai complicata, parola di Mattias. L'idea venne al pasticcere nel 2015: un suo amico che vendeva wraps salati era alla ricerca di un dessert da aggiungere al menù ma scartò questa proposta e così Mattias la usò per la sua pasticceria. Prima di allora, rivela il pasticcere, il semla era un dolce super tradizionale con il quale non si poteva scherzare; bisognava rimanere fedeli all'originale. Nonostante ciò, il semla wrap è stato accolto in maniera decisamente positiva ed è diventato protagonista dei media in maniera talmente esponenziale da aprire la strada a numerose rivisitazioni: **semla alla liquirizia**, **semla croissant**, **smoothie semla** e molti altri. Alla fine, Mattias ha raccolto le sue 54 varietà in un libro di ricette con le fotografie di Joel Wåreus.