Lo spazio reinventato, le nuove location fuoricasa in Olanda

olanda-evid-2a4eeb5c

Sfruttare il territorio in modo nuovo, geniale e congeniale, questo è il punto. Magari in Italia è impresa ardua a causa di cavilli contrattuali e permessi richiesti ma poi soffocati in una paludosa burocrazia. Ma conviene rischiare, in momenti difficili come questi, e farsi ispirare. In mezzo a tanti visionari e maghi delle start-up, nell'era della globalizzazione del mercato e del suo pensiero, a volte uno sguardo alle nazioni vicine non farebbe male. Riservarlo a un paese come l'Olanda, piccolo, snello, moderno, lesto e coraggioso, quando si tratta di credere in atipici punti di ristoro, potrebbe essere l'idea giusta per il proprio stagnante business. In Olanda amano il rischio, cercano e trovano spazi nei luoghi più insoliti, disparati, sfruttandoli sino all'ultimo millimetro. Qui si reclama uno spazio e spesso lo si conquista con intraprendenza. Come vedremo, c'è chi ha investito in una serra, chi nell'acquisto di un battello, chi in un museo, chi in una ex fabbrica di sigarette e chi ha visto lungo dalla cima di una torre. Intrepidi, molti imprenditori all'ombra dei mulini a vento fanno passare in secondo piano locali (e chef) stellati (da Michelin) come FG Foodlabs (a Rotterdam), De Lindehof (Nuenen) e 't Nonnetje (Harderwijk), vividi sì, ma con la loro alta cucina (sola) al centro di tutto. Il contenuto acquisisce lo stesso valore del contenitore.

Location insolite

Come da **MaMa Kelly**, il nuovo ristorante ubicato in una fabbrica di sigarette in disuso, nel pieno della capitale, Den Haag, che tutti alla fine conoscono come **L'Aja**. MaMa Kelly ha aperto il suo primo hotspot culinario lo scorso febbraio all'interno di un edificio industriale ricondizionato e ristrutturato. Collocato all'interno della **Ketelhuis**, struttura in cui una volta sorgeva la ex fabbrica di sigarette Caballero Fabriek, nella zona industriale di Binckhorst, il ristorante è facilmente raggiungibile, si affaccia sull'acqua, offre una piacevole vista sul centro città e quindi diventa anche un polo di attrazione. La sua particolarità è quella di offrire spazi molto estesi, che all'occorrenza possono essere uniti o suddivisi per ospitare eventi di svariato genere. L'enorme spazio dal look industriale permette ai visitatori di assaggiare, oltre al buon cibo, le enormi possibilità che le vecchie strutture offrono quando

vengono utilizzate per il sempre più eclettico settore della ristorazione. I tavoli disposti su uno spazio di 600 metri quadri possono accogliere clienti sette giorni su sette, offrendo un'esperienza culinaria unica all'interno di un ambiente dal fascino industriale ed essenziale. Con un terrazzo esterno di 500 metri quadri poi il MaMa Kelly offre la possibilità di affittare gli spazi per diversi scopi: cene, aperitivi di lavoro, pranzi ma anche cerimonie, vi si possono organizzare sfilate di moda, fotoshooting o showroom per la presentazione di nuovi prodotti.

Idee stravaganti

Il primo novembre presso il **Rijksmuseum** di Amsterdam ha aperto **Rijks**, un nuovo ristorante ubicato nell'Ala Philips, che ospita le esposizioni temporanee appena rinnovata. Con 140 posti, un'area separata per 36 persone e una terrazza che può ospitare 130 clienti, il Rijks è ristorante aperto per pranzi e cene sette giorni su sette, dalle 11,30 alle 23. "Nel menu figurano piatti preparati principalmente con prodotti provenienti dall'Olanda", avvertono appena si giunge all'ingresso. I prodotti olandesi sono essenziali qui. Come nell'arte, Ruksl'executive chef **Joris Bijdendijk** (che ha lavorato per **Ron Blaauw**, **Le Jardin des Sens** e Bridges) e gli chef **Wim de Beer** (**Bolenius**, **Parkheuvel** e **La Rive**) e **Jos Timmer** (**Merkelbach**, **Vermeer** e **Ron Gastrobar**) si lasciano ispirare dalla ricchezza di sapori esotici che hanno influenzato la cucina olandese nel corso dei secoli. Per questo ogni stagione il locale inviterà uno chef internazionale come curatore ospite. Da gennaio poi la chef sudafricana **Margot Janse** ha portato il suo tocco nel menù e creerà nuovi piatti con i propri colleghi. Il suo ristorante T**he Tasting Room / Le Quartier Français** nella città di **Franschhoek** figura da molti anni nella top 100 dei migliori ristoranti al mondo. **Wim Pijbes**, direttore generale del Rijksmuseum, dice: "Come il nostro museo racconta la storia dell'Olanda, dove si vedono anche le influenze di paesi vicini e lontani, così il nostro nuovo ristorante proseguirà con questo trend: qualità, autenticità, unicità applicate alla cucina, agli chef, agli interni, al territorio, alla sua cultura e alla location stessa. Con Rijks è come avere il Rijksmuseum nel proprio piatto".

Slow food e prodotti locali

I prodotti e le marche utilizzati nelle cucine del Rijks sono della migliore qualità, biologici e/o di origine locale, nel possibile, specifica Joris Bijdendijk. "Gli chef condividono i principi dello slow food nazionale e sul menu è possibile vedere questa tendenza ritornare più volte in piatti, sempre preparati con ingredienti che compaiono nell'Arca del Gusto, lista di prodotti tradizionali, artigianali e locali spesso dimenticati". Lo spirito di condivisione fa la differenza soprattutto in questo caso. "Per assaggiare il più possibile l'ampia varietà culinaria, il nostro menu comprende piatti caldi e freddi serviti per essere condivisi. Come equivalente della cena a più portate c'è Rijks table, una tavolata piena di piccoli piatti".

Interior e layout sono fondamentali

L'interior design e il layout del Rijks sono stati realizzati da **Paul Linse**, famoso per aver curato anche gli interni della rinnovata stazione centrale di Rotterdam, della **Brasserie de Plantage di Artis** e di molti progetti presso l'aeroporto di Schiphol. Studio Linse ha progettato bar e caffetterie per il Rijksmuseum con un mix di materiali come bronzo, legno di quercia, marmo, acciaio blu e rivestimenti in pelle di camoscio, uniti a mobili e lampadari di design. Il risultato è un mix di moda ed eleganza. "La cucina a vista permette ai clienti di vedere i cuochi al lavoro dal bar in marmo bianco. È inoltre possibile chiudere un'area del locale per un pranzo o una cena privati per 36 persone", precisa Linse.

La particolarità del ristorante De Kas

È stato ricavato all'interno di una grande serra alta otto metri in procinto di essere demolita. KasVicino alla serra principale ve ne sono altre confinanti e utilizzate per coltivare verdure, ortaggi, essenze mediterranee e fiori commestibili. L'idea è semplice e geniale. Il suo stesso fondatore, **Gert Jan Hageman**, spesso è impegnato nella coltivazione, nell'innaffiatura, nella semina e nel raccolto dei prodotti. Direttamente dal produttore al consumatore, comprimendo ancora di più la filosofia del chilometro zero, perché qui si tratta di metri e non di altro. Tutto quello che non può essere coltivato in loco viene acquistato dalle fattorie che circondano Amsterdam. Il De Kas vanta poi un vicinato di tutto rispetto, ovvero un parco immenso e le facciate novecentesche del Water¬graafs¬meer. La struttura in vetro e ferro è del 1926 e rende l'ambiente molto suggestivo. Che si consumi il pasto nella dining room o all'aperto, durante le belle giornate, in entrambi i casi si resta affacciati sull'etereo orto botanico. **Meindert Heijer**, chef stellato del De Kas di Amsterdam, contadino per scelta, in modo coerente compone i suoi piatti con materie prime biologiche, come il trend e il mercato nazionale richiedono. Il risultato è una cucina fantasiosa in un contesto naturale.

Euromast e la brasserie di Rotterdam

Baren bootÈ la torre che domina la parte centrale della città di Rotterdam e in cima alla quale è stata ricavata una brasserie. Progettata nel 1960 dall'architetto **H.A. Maaskant** in occasione delle Floriadi (fiera della floricultura locale), Euromast nel 1970 ha raggiunto i 185 metri grazie alla creazione di un osservatorio, ridisegnato da **Jan des Bouvrie** nel 2004. Singolare inoltre l'iniziativa di far pagare 9 euro 25 centesimi ogni cliente come una vera e propria attrazione, che si consumi oppure no una prima colazione, un pranzo, un tè delle cinque, un assaggio in enoteca o una cena. Godendo di una vista a un'altezza di oltre 100 metri, la cucina, seppur ottima, passa quasi in secondo piano, soprattutto se i clienti diventano numerose famiglie pronte a invadere la sala circolare con i propri bambini, che, come precisa il sito internet, sono "naturalmente benvenuti". E i più piccoli diventano quasi i protagonisti, quando chiedono ai genitori di intervallare il pasto con una gita all'osservatorio,

raggiungibile in ascensore. Lo scontrino medio di 20 euro del pasto viene dimenticato in un lampo.

Il Canvas Restaurant

Si trova presso il **Volkshotel** di Amsterdam in una delle costruzioni massime della creatività nazionale. In questo che oggi è un hotel di iper design, per 42 anni sono stati stampati giornali, creati studi di architettura e agenzie grafiche: questa è stata la sede del quotidiano olandese **De Volkskrant**. Al Canvas lo spazio è riservato allo stile vintage: qui si serve la colazione per chi sceglie di pernottare. E a un certo orario si pranza, ci si incontra per un aperitivo, si cena e addirittura si balla. Dopo le 22 il locale viene sgombrato di suppellettili, dalle sedie ai tavoli, per creare una vera e propria pista, subito riempita dai dj di turno. Completamente demolito e subito ricostruito, il Canvas è dotato di un ottimo sistema di isolamento acustico.

Il ristorante nel battello

Poiché i Paesi Bassi sono sinonimo di canali e alta navigabilità, non poteva mancare il Beren baren Boot di Rotterdam, battello che con un percorso della durata di due ore e mezzo, parte dal porto principale cittadino, a seconda delle condizioni del tempo, della marea e delle attrazioni da raggiungere, cambia programma in base alle scelte del capitano. Quello che non cambia è il menù a bordo, molto semplice per accontentare i giovanissimi. Scontrino medio da 35 euro.

Solo vigne olandesi

Molti ristoranti olandesi servono solo vini prodotti da vigne locali, ma la maggior parte mette in cantina etichette provenienti da rinomati produttori di tutto il mondo. La lista in merito alle bevande offre, da parte dei locali presi in considerazione, ottimi gin e liquori distillati da Bols e Van Wees, cocktail e birre speciali olandesi da birrerie come Heineken, La Trappe, De Molen e Jopen Bier. Buona parte dei succhi di frutta in lista sono prodotti da Jus de Pommes a Ouddorp.

L’Arca del Gusto tra i tulipani

L’**Arca del Gusto**, presente in modo attivo anche in Olanda, viaggia per il mondo e raccoglie i prodotti che appartengono alla cultura, alla storia e alle tradizioni di tutto il pianeta. Un patrimonio straordinario di frutta, verdura, razze animali, formaggi, pani, dolci, salumi. L’Arca del Gusto segnala l’esistenza di questi prodotti, denuncia il rischio che possano scomparire, invita tutti a fare qualcosa per salvaguardarli.