

## Il lato selvatico della Nuova Cucina Nordica



Anche se, considerata dal punto di vista della geografia fisica, la Danimarca fa parte dell'Europa, il suo DNA è scandinavo al 100%!

Copenaghen, Aalborg, Århus sono "città liquide" come lo sono Stoccolma, Oslo, Helsinki. L'identità che accomuna queste città si è forgiata attraverso il loro secolare rapporto con le vie del mare del Nord, principale mezzo di comunicazione e commercio e fonte generosa di risorse alimentari.

Anche se queste città sono distanti tra loro, esse scambiano continuamente sinapsi, condividendo informazioni e innovazioni. È così che, nel tempo, si è costruita una cultura comune che oggi viene inequivocabilmente indicata come scandinava.

Come è nostra abitudine, ormai, ci soffermeremo sugli aspetti culinari di questa cultura, identificandone alcuni che, recentemente, hanno sorpreso il mondo intero per la loro capacità di innovazione.

Partiremo appunto dalla Danimarca dove, nel 2003, un giovane chef, che aveva ricevuto la sua formazione con artisti del calibro di Thomas Keller e Ferran Adrià, decise di aprire un suo ristorante.

La scelta della location ricadde su un vecchio magazzino abbandonato risalente al 1766 nell'isola di Christianshavn a Copenaghen, la North Atlantic House. Il magazzino, che fungeva da deposito per il pesce essiccato, le aringhe salate, l'olio di balena e il pellame della cacciagione nordica, era vicino alla Grønlandske Handels Plads, la piazza storicamente centro del commercio delle merci con le isole Fær Øer, la Finlandia, l'Islanda e la Groenlandia.

Fu così che quel magazzino, intriso da secolari sentori di pesce e risonante di echi di storie portuali intrecciate tra i paesi scandinavi, divenne sede del Noma, il pluristellato ristorante classificato per ben quattro volte come il migliore al mondo.

Lo chef che lo ha ideato, René Redzepi, ha voluto tracciare una nuova rotta gastronomica, sia nei confronti delle tradizioni culinarie locali, sia nei confronti della sua formazione professionale. L'essenza della sua rivoluzione è sintetizzata nel nome del suo ristorante, che è la crasi tra le parole *Nordisk* e *Mad* (cucina nordica).

### Author

**Angela Alessandra Badami**



Associate Professor in Urban Planning,  
University of Palermo, Department of  
Architecture.  
Palermo, Italy.

[Full Profile](#)

### Keywords

[New Nordic Cuisine](#) [Foraging](#) [Noma](#)  
[Edible City](#) [Edible Country](#)

Questo articolo è disponibile in queste lingue:



Copyright © 2021 RETE - All rights reserved



Uno dei piatti del Noma, Muschio essiccato con polvere di fungo, che si ispira alla mimesi della natura. (Fonte: <https://www.scattidigusto.it/wp-content/uploads/2011/09/Noma-ristorante-03-muschio.jpg>; consultato il 16/04/2021).

Un interessante articolo di Francesco Mangiapane [1] posiziona il cambiamento guidato dal movimento della cosiddetta *Nuova Cucina Nordica*, inaugurato appunto da Redzepi, come un tentativo contemporaneo di ridefinire i confini di quello che mangiamo, ovvero di “reinvenzione” della tradizione locale costruita attraverso strumenti estetici e semiotici trasformati in azioni gastronomiche.

La nuova cucina nordica potrebbe essere pensata come un’invenzione della tradizione, un esempio di “traduzione della tradizione” che rappresenta una geniale alternativa alla stantia retorica delle radici e all’immutabilità sociale e culinaria delle tradizioni locali, rappresentate in questo caso da una cultura contadina poco avvezza alle sperimentazioni, al gusto estetico e ai piaceri della tavola.

La Nuova Cucina Nordica è, dunque, un progetto di identità che parte dalla conoscenza e dalla valorizzazione dei prodotti del territorio, interessata all’imitazione della natura, alla *mise-en-place* dello spettacolo offerto dal paesaggio naturale, al racconto, prima di tutto, del *terroir* nordico.

Il territorio diviene oggetto di esplorazione attraverso una sorta di approccio “tattico” che consiste nel provare ad assaggiare le verdure selvatiche, i frutti, i funghi, gli insetti, le bacche, le cortecce e le linfe offerte spontaneamente dalla natura nelle diverse stagioni. Questa pratica, certo non nuova ma ormai persa perché soffocata dal consumismo e dall’omologazione dei gusti, consente di ritrovare una complessità culinaria che viene riproposta da Redzepi come segno distintivo della sua filosofia culinaria sotto il nome di “foraging”, una pratica che è diventata subito di moda tra gli appassionati di cucina di tutto il mondo.

Passeggiare e assaggiare, lottare per la varietà del cibo, resistere alle semplificazioni portate da una cultura alimentare globalizzata, di cui i paesi nordici sono tra le vittime più evidenti, sono diventati i nuovi mantra della rivoluzione della Nuova Cucina Nordica.

Dopo 15 anni di attività, premiata da uno strepitoso successo di pubblico, il ristorante è stato chiuso per rinascere sotto le rinnovate forme di una fattoria urbana per la produzione delle materie prime a chilometro zero. La nuova sede, un ex deposito di munizioni dell’esercito danese nel quartiere autogestito di Christiania, è un riuscitissimo equilibrio tra architettura, paesaggio agricolo e vegetazione spontanea progettato dall’architetto Bjarke Ingels. Il ristorante è suddiviso in undici padiglioni in cui si alternano le cucine a vista, le serre e le sale da pranzo ed è immerso nei campi coltivati come se fosse un antico villaggio agricolo danese, nel pieno spirito della Edible City.



Nuova sede del Ristorante Noma, nel quartiere Christiania, immerso nella natura. (Fonte: <https://www.area-arch.it/il-nuovo-noma-di-big/>; consultato il 16/04/2021).



Una delle sale del Ristorante Noma con arredi in materiali organici e ampie vetrate aperte sul paesaggio naturale. (Fonte: <https://www.elledecor.com/it/viaggi/a23329901/nuovo-noma-copenhagen-interni-studio-big/>; consultato il 16/04/2021).

Transitata in Svezia, la pratica del foraging si è recentemente arricchita di una nuova dimensione. L'esigenza di rendere più salutare il proprio regime alimentare si è fusa con un approccio proattivo di procacciamento individuale di cibo, incoraggiato da una natura talmente generosa di frutti spontanei da declassare gli scaffali dei più forniti supermercati. Ecco così che Visit Sweden, l'ente nazionale del turismo, con il sostegno del governo ha promosso dal 2019 il programma The Edible Country, rilanciando su scala territoriale il concetto di Edible City.

Sono state individuate 23 location immerse in paesaggi naturali spettacolari – in mezzo ai boschi, sulle rive di un lago, sulle scogliere bagnate dal mare o in mezzo alle nevi lapponi – ricchi di suggestioni ma anche di vegetali edibili e animali selvatici, attrezzate con tavoli in legno, qualche pelliccia per scaldare l'atmosfera e attrezzi da cucina di base. Nasce così il ristorante gourmet più grande del mondo, pubblicizzato con il motto "100 milioni di acri di raffinata cucina fai-da-te".

Proprio così: fai-da-te!



Tavolo allestito sulla scogliera a Ramsvik, Svezia occidentale. (Source: <https://www.vastsverige.com/en/ediblecountry/about/>; consultato il 16/04/2021).



Ingredienti edibili selvatici raccolti con il foraging. (Fonte: <https://www.haarkon.co.uk/explore-blog/sweden-the-edible-country>; consultato il 16/04/2021).



Fornelli e attrezzi di cucina di base forniti insieme ai tavoli nelle location del sistema Edible Country, Svezia. (Fonte: <https://www.haarkon.co.uk/explore-blog/sweden-the-edible-country>; consultato il 16/04/2021).

Gli ospiti sono invitati a praticare il foraging per procurarsi gli ingredienti che quattro chef stellati (Titti Qvarnström, Niklas Ekstedt, Anton Bjuhr and Jacob Holmström) hanno selezionato per la preparazione di ricette di alta cucina e anche facili da replicare. Per ciascuna location sono stati elaborati ricettari specifici, a partire dal cibo selvatico disponibile sul posto, ideati per rappresentare i diversi territori e la stagionalità dei prodotti. I ricettari cambiano secondo stagione e latitudine e comprendono un glossario degli ingredienti. Dopo la raccolta, gli ospiti sono invitati a cucinarsi da soli il pranzo seguendo le istruzioni degli chef.

Per chi ne facesse richiesta, è previsto un aiutino in più: una guida per la raccolta degli ingredienti o uno chef per la preparazione delle ricette.



Tavolo allestito nel bosco di Asa in Småland, Svezia. (Fonte: <https://www.haarkon.co.uk/explore-blog/sweden-the-edible-country/>, consultato il 16/04/2021).

The Edible Country è il primo concreto tentativo di avvicinare il grande pubblico alla filosofia del foraging. Lo scopo è quello di incoraggiare le persone a mangiare cibi più sani e di produzione locale e contemporaneamente a conoscere e rispettare la natura, i suoi cicli, le sue risorse ma anche i suoi limiti. L'utilizzo nel cibo selvatico in cucina, che ha da sempre caratterizzato le economie di sussistenza o i momenti di carestia, assume un nuovo importante significato oggi più che mai in tempi di crisi economiche e sanitarie. È un'importante risorsa alimentare a impatto quasi nullo sul pianeta e il suo valore culturale ci insegna a rispettare gli equilibri dei nostri ecosistemi.

Conoscere la possibilità di utilizzare cibo ad origine spontanea ci avvicina al mondo vegetale, ci aiuta a comprendere il modo complesso con cui il cibo è legato alla nostra esistenza, alla salute del pianeta e dei suoi equilibri. È l'energia del sentirsi connessi ai cicli della natura, nutre la creatività ed è promessa di non saccheggiare la natura.

E allora, più foraging per tutti!



Erbe spontanee, funghi, bacche e altri alimenti raccolti con il foraging. (Fonte: <https://www.booking.com/articles/worlds-6-best-destinations-foraging.html>; consultato il 16/04/2021).

“Non potendo viaggiare in periodo di pandemia perché gli aerei sono rimasti con le ali a terra, abbiamo visitato i nostri luoghi navigando virtualmente. Le immagini di questo articolo sono state, pertanto, tratte da Internet ed utilizzate esclusivamente con finalità illustrative a carattere scientifico-culturale”.

## Nota

[1] Mangiapane F., “The Invention of the Nordic Cuisine”, in *Nordicum-Mediterraneum*, January 2015.

Head Image: Tavolo del circuito The Edible Country, Svezia. (Fonte: <https://ediblecountry.visitsweden.com/en/>; consultato il 16/04/2021).

### Article Reference for citation:

EN  
BADAMI Angela Alessandra, *The wild side of the New Nordic Cuisine*  
PORTUS: the online magazine of RETE, n.41, May 2021, Year XXI, Venice, RETE Publisher, ISSN 2282-5789,  
URL: <http://portusonline.org/en/the-wild-side-of-the-new-nordic-cuisine/>  
IT  
BADAMI Angela Alessandra, *Il lato selvatico della Nuova Cucina Nordica*  
PORTUS: the online magazine of RETE, n.41, May 2021, Year XXI, Venice, RETE Publisher, ISSN 2282-5789,  
URL: <http://portusonline.org/it/the-wild-side-of-the-new-nordic-cuisine/>

Angela Alessandra Badami | PORTUS 41 - May 2021



Seleziona lingua  Powered by [Google Traduttore](#)

Tweet

Mi piace 0



To search type and hit enter...



Association for the Collaboration between Ports and Cities



Copyright © 2013-2020 RETE - All rights reserved  
Powered by Internodo S.r.l.

[Legal Notice](#) | [Privacy Policy](#)

loading

[Cookie Policy](#)