

# DALLA SVEZIA CON GUSTO



L'INTRIGANTE E INNOVATIVA CUCINA NORDICA AL GOURMET FESTIVAL DI ST. MORITZ 2020: ESTASI CULINARIA CON LA SVEDESE **EMMA BENGTSSON**, DUE STELLE MICHELIN A NEW YORK.

DI **GIACOMO NEWLIN**



**S**ono molti i grandi chef che prima di scegliere di dedicarsi alla cucina, alla gastronomia, avevano altre aspirazioni per la propria vita professionale o che precedentemente avevano addirittura effettuato una formazione, come medico, elettricista, avvocato, docente o che hanno inizialmente provato una professione completamente diversa da quella che in seguito, dopo un ripensamento, avrebbero intrapreso, cioè quella di cuoco. Il ripensamento di queste persone ha motivazioni che possono essere anche molto differenti tra loro, ma tutte indirizzate verso la buona tavola. Forse perché la buona tavola è qualcosa che abbiamo scoperto essere di grande piacevolezza o forse perché la buona tavola, se non è

portata all'exasperazione, è una formula gioiosa di vita e la cucina come luogo in cui si esprime la buona tavola, è un luogo caldo di serenità, come lo erano le cucine di una volta gestite da mamme e nonne? Chissà! Un esempio eclatante di ripensamento è quello avuto dalla giovane cuoca di origini svedesi Emma Bengtsson, 39 anni, il cui desiderio iniziale era di intraprendere la carriera militare come pilota, ma che poi, ispirata dalla nonna e dalla sua cucina, ha cambiato idea e dopo una formazione alla "Restaurant School" di Stoccolma è diventata cuoca con la particolare predilezione per la pasticceria. Le importanti esperienze di lavoro non le sono mancate, come ad esempio all'Edsbacca Krog nella capitale svedese, all'epo-

ca l'unico ristorante con due stelle Michelin. Nel 2010 si sposta in qualità di pasticceria all'"Aquavit" di New York, dove in poco tempo guadagna le due stelle Michelin in qualità di "chef de cuisine" proponendo una cucina scandinava innovativa nella Grande Mela. Nel 2016 apre con successo un secondo "Aquavit" a Londra e quest'anno al Gourmet Festival di St. Moritz ha deliziato gli ospiti del Grand Hotel des Bains Kempinski con i suoi piatti che si possono definire senza tema di smentita delle vere opere d'arte, a cominciare dall'ostrica, fiore di sambuco e caviale. Gli accostamenti tra i componenti di un piatto sono studiati affinché si realizzi quell'armonia che in bocca crea un'emozione indimenticabile, prova ne è il granchio reale con cavolo rapa e latticello, ma anche i classici dell'estasi culinaria come l'uovo in camicia, spuma di patate e tartufo. Emma Bengtsson è nata come pasticceria e uno dei suoi numerosi "must" in questa categoria è un dessert che nella semplicità, si fa per dire, degli ingredienti e della preparazione è un piccolo capolavoro per gli occhi, ma ciò che più conta, per il gusto: parfait di ribes nero con gelato di olivello spinoso e meringa. Certo che in una metropoli come New York un ristorante può trovare qualsiasi prodotto, anche i più rari, tuttavia la scelta è la fase più difficile: "Riesco a trovare tutti gli ingredienti che mi necessitano per le mie preparazioni e possibilmente mi avvalgo di agricoltori della regione, anche se la mia cucina è comunque stagionale, quindi non offro pomodori o meloni in inverno". Si è spesso portati a pensare che in un ristorante stellato la cucina debba essere complessa e arzigogolata, ma la maggior parte delle volte non è così e i bravi chef sanno coniugare al meglio fantasia, professionalità e innovazione con la semplicità degli ingredienti, come sa fare in modo sublime Emma Bengtsson. «I miei ingredienti preferiti sono le patate e le carote, ma vorrei



concludere dicendo che per me è stato un immenso privilegio aver potuto crescere accanto a mia nonna che mi ha trasmesso l'amore per la cucina, poiché già lei amava cucinare di tutto con grande rispetto degli ingredienti e questo per me è stato un notevole insegnamento». Alla fine mi sento di fare una riflessione sull'abbinamento cibo-vino durante le cene con menu gastronomici, come le cene proposte dai grandi chef al Gourmet Festival di St. Moritz; un compito non sempre facile per la varietà degli ingredienti in un

piatto, quindi il consiglio per gli accostamenti ai vini è di affidarsi alla scelta operata in precedenza dallo chef in collaborazione con il sommelier. [u](#)

