

Premiata Salumeria Italiana



Autorizzazione del Consorzio del
Prosciutto di Parma del 21-4-98

Periodico per gli addetti ai lavori

DAL SALUMIFICIO ALLA SALUMERIA NON STOP

Anno XXIV N. 1 Gennaio-Febbraio 2012

€ 6,70



Pomerania: una terra per buongustai tutta da scoprire

di Massimiliano Rella



La Pomerania, a nord della Polonia, è una regione di sapori "mari e monti". Bagnata dalle coste del Baltico, e attraversata da vari fiumi, ha una gastronomia locale con un'interessante offerta di pescato, sia d'acqua dolce che salata. È anche terra di vasti boschi, una miniera di funghi e bacche selvatiche, che i migliori chef riutilizzano in gustose ricette. Siamo tornati in Polonia a pochi mesi dagli Europei di calcio 2012, che accenderanno i riflettori sulla locomotiva dell'Est, un Paese ancora poco conosciuto ma sorprendentemente carico di cultura, arte, gastronomia. Il Voivodato della Pomerania ha come capitale Danzica, la città delle lotte operaie di Solidarność e del suo leader Lech Wałęsa che, a fine anni '80, misero fine ai duri e grigi anni del comunismo. Danzica (*Gdańsk*), per chi fosse interessato, è una città "da camminare" con lentezza, tante sono le curiosità che sfilano sotto gli occhi.

Imperdibile una passeggiata lungo il canale dove alloggia da secoli la fa-

mosa Gru medievale, una gigantesca leva che veniva usata per pesare il carico di merci trasportato via fiume o via mare.

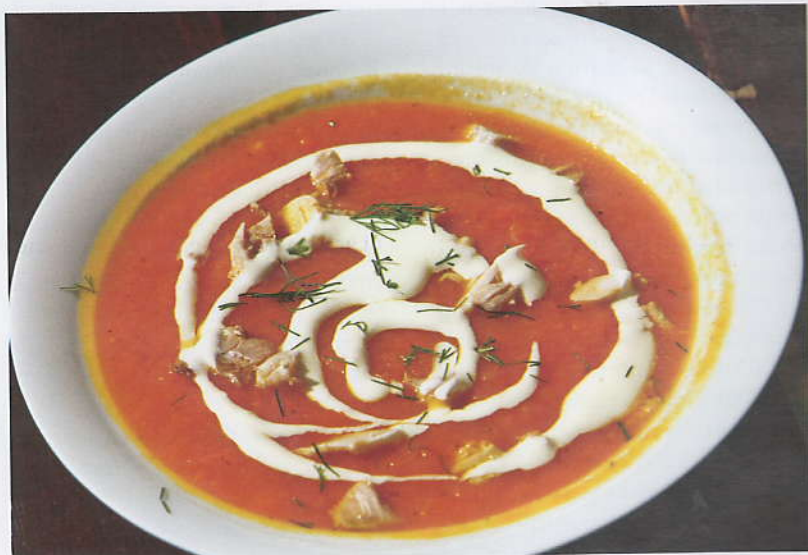
Il nostro primo incontro gastronomico è con il pesce di ARTUR MOROZ, chef del ristorante *Bulaj*, di Sopot, la "Riccione" del Baltico, una frequentata cittadina di mare a 20 minuti dalla capitale. Qui in estate migliaia di persone popolano le spiagge per una tintarella, altrettante assistono a spettacoli di artisti di strada, siedono per un caffè, passeggiano lungo Franciszka Mamuszki, il viale alberato che costeggia le spiagge.

Moroz è uno chef poco più che trentenne che da otto anni gestisce con filosofia *slow food* un piccolo ristorante, impiegando il più possibile ingredienti freschi, locali e di stagione. In frigo tanti pesci del Baltico e d'acqua dolce, comprati da pescatori di fiducia: tinche, anguille, storioni, salmoni, siluri, abramidi, aringhe. Grazie al delta della Vistola il golfo di Danzica ha una bassa salinità così molti pesci d'acqua dolce, come luc-

cio e carpa, finiscono per nuotare in mare, senza allontanarsi troppo dalle coste. Se dunque proverete un siluro arrosto con salsa di erba brusca, o l'anguilla affumicata con funghi gallinacci, andrete sul sicuro (conto 70 zloti, circa 18 €, www.bulaj.pl).

Dopo una camminata sul molo di Sopot per riprendere fiato, o un caffè come si deve al *Piccolo Byron*, un *café-gallery* con esposizione di opere d'arte, possiamo prendere un aperitivo nell'elegante *Grand Hotel*, del gruppo Sofitel, prima di passare decisamente a cena nelle raffinate sale del suo ristorante interno, *l'Art Decò*. Un nome che non tradisce le aspettative di quegli ospiti alla ricerca di gusto ed eleganza in un colpo solo.

In questo spazio sono passati alcuni dei personaggi più famosi della terra: Fidel Castro, Charles de Gaulle, Greta Garbo, Marlene Dietrich, Omar Sharif. La cucina propone specialità polacche ricombinate con prodotti internazionali, piatti come la crema di asparagi bianchi con olio tartufato;



In alto: zuppa all'ambra, una specialità di Andzej Tawniczak. **In basso:** zuppa di carote, con brodo di gallina, pezzetti di gallina bollita, patate, panna acida e aneto del ristorante Karczma Wygoda.

lo *zurek* — famosa zuppa polacca — con uova di quaglia e salsiccia bianca; l'*halibut* in salsa di noccioline, con finocchi, pomodorini, patate novelle; o il salmone piccante su *pak choi* con salsa orientale e coriandolo. Il conto di appena 25 € (100 zloti) è addolcito dal cambio molto favorevole.

Un altro prodotto del mare è l'ambra, una resina fossile molto diffusa sul Baltico per la presenza di numerose conifere. Usata per oggetti della casa, soprammobili e soprattutto gioielli, mai avremmo pensato che potessimo mangiarla. Ebbene sì, abbiamo assaggiato una delicata zuppa all'ambra cucinata per noi a titolo divulgativo-promozionale da ANDZEJ TAWNICZAK, chef e direttore dell'Accademia Culinaria della Pomerania (*Pomorska Akademia Culinaria*), con sede a Danzica. Si tratta di una scuola di cucina professionale, aperta anche a gruppi di turisti interessati alla gastronomia locale. La zuppa all'ambra ha una base di pesce e viene aromatizzata con gocce e granelli della "magica pozione". È una vecchia tradizione andata scomparsa, che oggi Tawniczak sta riproponendo.

Tale è la considerazione verso l'Accademia che i suoi chef sono stati chiamati a gestire i menu dei ristoranti del nuovo stadio di Danzica e alcuni banchetti del cibo di strada in occasione dei prossimi Europei di calcio. Per la gioia pure dei tifosi.

Tra le altre specialità della Pomerania ci sono indubbiamente i funghi che, grazie ad ampi boschi, rappresentano un'interessante voce dell'agroalimentare. A Brusy, piccola cittadina a un'ora da Danzica, da oltre 20 anni opera *Fungopol*, azienda di trasformazione di funghi e frutti di bosco. Lavorano 9 tipi di funghi, dai porcini ai cantarelli, con l'aiuto di 36 dipendenti fissi più gli stagionali. I funghi sono evidentemente prodotti di stagione, da mangiare freschi o essiccati. Da giugno a settembre troviamo i gallinacci, da luglio anche i porcini. Uno dei fondatori, JACEK CIŚ-BANKIEWICZ, insieme al direttore ROBERT SKORCZEWSKI, ci guida in una visita illustrativa che si conclude con una piacevole degustazione finale.

Sorpresa: i polacchi non conservano i funghi sottolio — visto che



Jacek Cis-Bankiewicz, fondatore di Fungopol.

non ne producono — ma in *marinette*, una soluzione di aceto, acqua, zucchero, sale e pepe. Proprio niente male, però.

Fungopol vende il raccolto fresco al mercato locale ed essicca soprattutto per l'estero. Tra i principali importatori c'è l'Italia, al primo posto, seguita da Austria, Germania e Regno Unito. Nel nostro Paese Fungopol opera attraverso una *partnership* con la società lombarda Fungorobica. Un affare niente male per chi volesse importare funghi dalla Polonia a prezzi convertiti in valuta europea di appena 2 € per un chilo di galletti e di 3 € per un chilo di porcini. «I freschi in un giorno sono in Italia, ma vanno mangiati entro cinque giorni dalla raccolta. I secchi vanno bene anche un anno dopo. Noi però non siamo disponibili a trovare altri importatori nel vostro Paese perché ci lega un accordo con Fungorobica, di cui siamo soddisfatti», puntualizza Jacek Cis-Bankiewicz. Oltre ai funghi l'azienda di Brusy produce confetture, marmellate, gelatine e frutti di bosco congelati (www.fungopol.pl).

Un altro interessante caso gastronomico è quello di una piccola regione interna della Pomerania, Kaszuby, non lontano da Danzica. Oggi in ricordo della vita contadina e delle abitudini sane dei Kaszuby c'è il parco etnografico di *Wdzydze Kiszewskie*, un altro nome difficile che popola l'insidiosa lingua polacca.



Grucholec, sformato di patate, uova, pancetta, cipolla e funghi galletti da gustare al ristorante Karczma Wygoda.

Nel suo genere il parco è il più grande della Polonia, nato ad inizio '900 per celebrare la cultura rurale di questa zona interna e della sua popolazione. Dopo una visita a mulini e vecchie case contadine in legno merita una sosta — prendetevi un paio d'ore — il ristorante del parco, gestito dallo chef MARCIN BORKOWSKI, un giovane che guarda con ammirazione alle radici kaszube. La sua è una cucina di piatti semplici, contadini, genuini, dai sapori interessanti. C'è il *trok*, un pesce d'acqua dolce della specie dei salmoni, marinato con aceto, limone e aneto, pescato nei bassi fondali del lago Wdzydze. Ci sono i crostini con funghi galletti, un velo di pancetta e

una copertura di formaggio fuso Morski, c'è il battuto di lardo con spezie, cipolla e mela. E ci sono la zuppa di carote, con brodo di gallina, pezzetti di gallina bollita, patate, panna acida e aneto, o il *grucholec*, uno sformato di patate, uova, pancetta, cipolla e funghi galletti. Ingredienti più o meno poveri, come le frittelle di mela e zucchero, i *ruchanki*. Bel Paese la Polonia. Una terra per buongustai ancora tutta da scoprire.

Massimiliano Rella

Note

A pag. 85 la gru medievale a Danzica. Tutte le foto sono di Massimiliano Rella.