anno 21 numero 244 mensile maggio 2012 4,90 euro

GAMBERO ROSSO®

TORTE DA FAVOLA

IMPAZZA LA MODA DEL CAKE DESIGN. MA NON È SOLO UN GIOCO. I MIGLIORI PROFESSIONISTI DEL SETTORE

Poste Italiane S.p.A. spedizione in Abbonamento Postale **D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46) art. 1 comma 1, DCB Verona** Austria € 10,90; Germania e Olanda € 10,90; Belgio, Francia, Grecia, Lussemburgo, Portogallo (Cont.),Principato di Monaco e Spagna € 9,50; Svizzera Chf 13,90; Svizzera Canton Ticino Chf 12,90; Gran Bretagna £ 11,30.

9 771592 856009 20244

www.gamberorosso.it

SOLO SU sky CANALE 411 CHIAMA 02 70 70

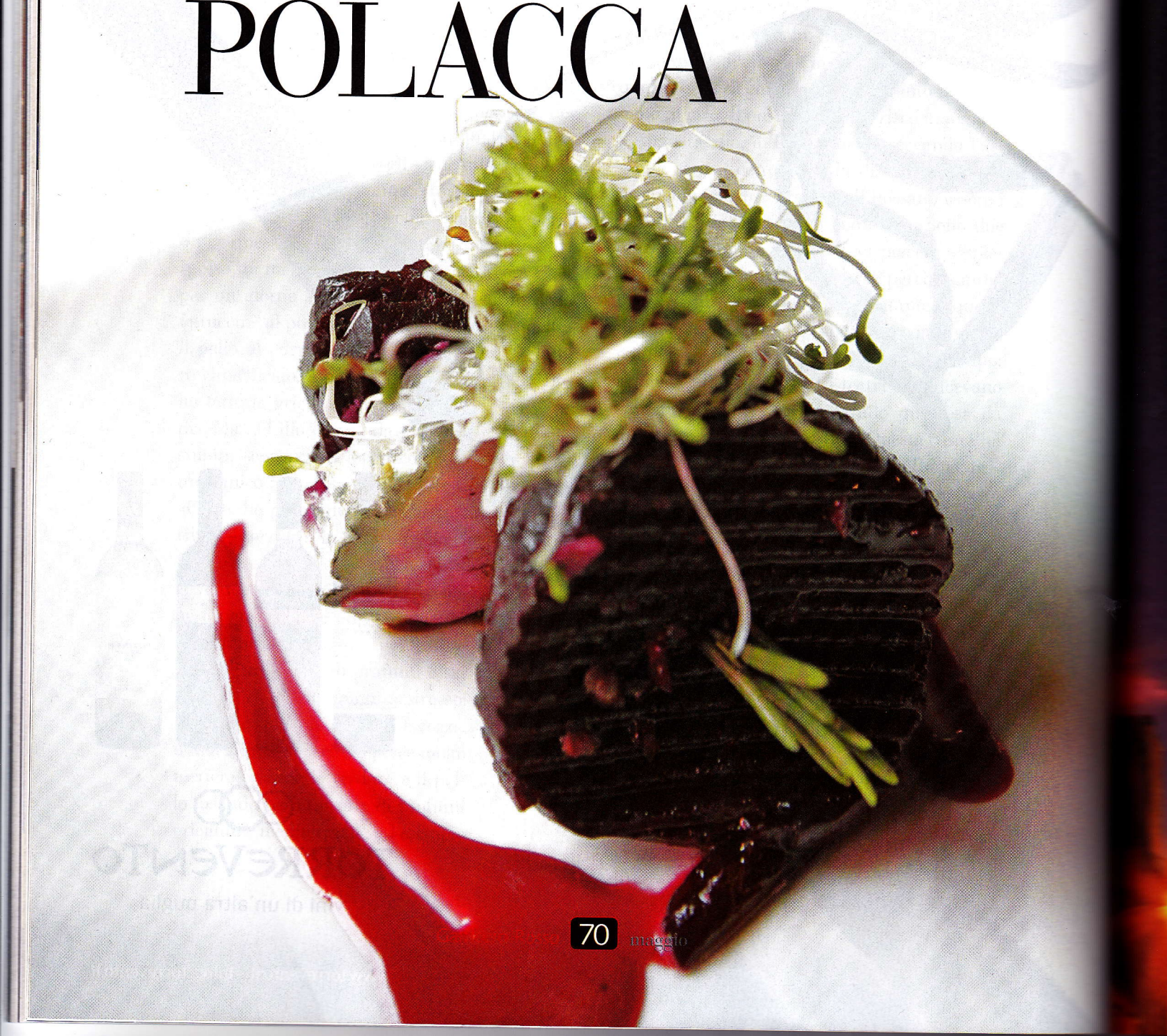
conversazione
LILLO: IL CIBO È UNA COSA SERIA

classifiche
PROSCIUTTO SAN DANIELE

anteprime
CHIANTI CL NOBILE E BRUNELLO

viaggi
LA NUOVA CUCINA POLACCA

LA NUOVA CUCINA POLACCA



testo e foto di Massimiliano Rella

SIAMO STATI NELLE CITTÀ DOVE SI SVOLGERANNO GLI EUROPEI DI CALCIO. ABBIAMO SCOPERTO UNA GASTRONOMIA GIOVANE, MEMORE DELLE TRADIZIONI MA APERTA ALLE MODERNE TENDENZE INTERNAZIONALI

Varsavia. Il Palazzo della Scienza e della Cultura, voluto da Stalin. Nella pagina accanto, del ristorante Ancora di Cracovia: Formaggio di capra *Aoc Sainte Maure de Touraine* con insalata di barbabietole rossa, soia e rosmarino

SARANNO Spagna, Irlanda e Croazia le prime squadre affrontate dagli *Azzurri* di Cesare Prandelli. Si comincia domenica 10 giugno al nuovo stadio di Danzica con una sfida ai campioni del mondo: la Spagna. Si prosegue il 14 a Poznan contro la Croazia e il 18 contro l'Irlanda. Se poi l'avventura continuerà, come ci auguriamo, forse saremo a Wroclaw, l'ex Breslavia, e nella capitale polacca, Varsavia. E poi magari voleremo a Kiev, in Ucraina, per la gran finale. Ma si comincia in Polonia, un Paese che gli italiani conoscono poco per le sue bellezze culturali e artistiche, ancor meno per la ricca gastronomia. Così, in vista di Euro 2012, siamo andati a curiosare nell'evoluzione della moderna cucina polacca raccogliendo storie, ricette, esperienze e qualche consiglio utile per chi andrà a tifare la Nazionale o per chi semplicemente andrà in Polonia.

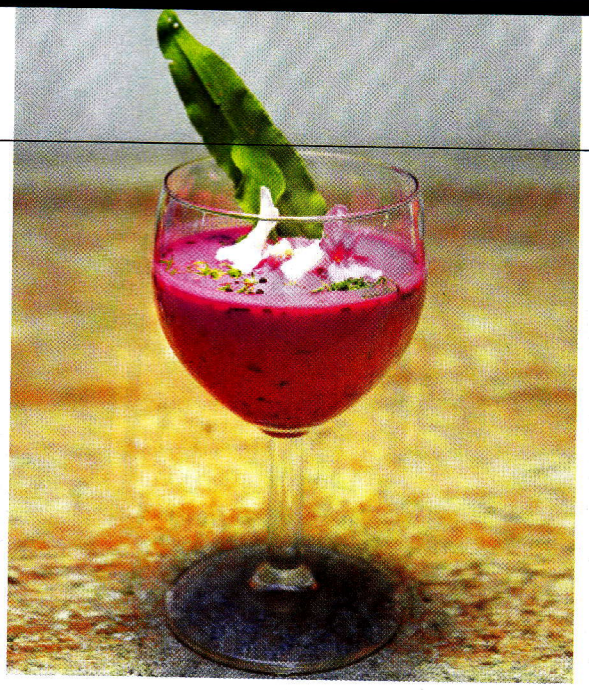
Partiamo dai piatti nazionali. Ci sono i *Pierogi*, grandi ravioli con ripieni che spaziano dalla carne alla frutta, secondo i gusti e le varianti locali. C'è il *Barszcz*, un nome difficile che indica una zuppa di barbabietole rosse. Poi c'è il *Bigoss*, la ricetta dei cacciatori, una base di crauti in salamoia con pezzetti di carne, salumi affumicati, funghi, prugne, pere. Sono le ricette più diffuse e identitarie, presenti in tutto il Paese, da est a ovest. La Polonia, però, negli ultimi vent'anni ha vissuto grandi trasformazioni economiche, sociali, culturali e naturalmente gastronomiche.

L'anno della svolta è il 1989: cade il muro di Berlino e comincia l'effetto domino sui regimi comunisti dell'Europa dell'est. Da allora i cambiamenti sono stati inarrestabili. In campo gastronomico la trasformazione della cucina ricorda il *Paczek*, un piccolo dolce della pasticceria **Blikle**, un locale di Varsavia che da cinque generazioni è testimone dei gusti del Paese. Apparentemente banale, questo piccolo *krafen*, glassato e ripieno, oggi si presenta ricco e gustoso, ma prima del 1989 arance e cioccolata erano merce rara. «Allora lo facevamo senza ripieno, al massimo con una marmellata di prugne locali» ricorda **Andrzej Blikle**, un anziano signore che rappresenta la quarta generazione dell'azienda di famiglia. «Da noi tra le due guerre mondiali coesistevano una cucina contadina e una cucina ricca di funghi, selvaggina, frutti di bosco, radici aromatiche – racconta **Adam Chrzastowski,** chef del ristorante Ancora di Cracovia – Durante il comunismo rimase solo la cucina povera, per lo più appiattita sui pochi ingredienti disponibili. Ricordo che quando studiavo alla scuola gastronomica di Varsavia le materie prime scarseggiavano e si faceva molta più teoria che pratica. Invece – conclude Chrzastowski – la nuova cucina polacca è un fenomeno recente».

LA POLONIA DAL 1989 HA VISSUTO GRANDI TRASFORMAZIONI. OGGI UN DRAPPELLO DI GIOVANI CHEF TRENTENNI E QUARANTENNI GUIDA L'EVOLUZIONE DELLA MODERNA CUCINA POLACCA

Oggi un drappello di giovani chef trentenni e quarantenni guida l'evoluzione della moderna cucina polacca. Hanno gi- >>

Poznam. Radek Nejman, chef del Vine Bridge, davanti al ponte rosso di Saint Jordan

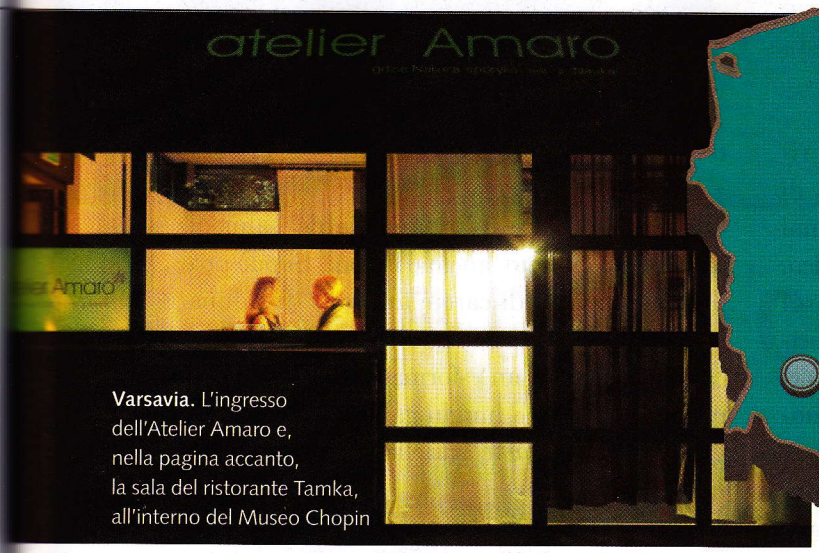


rato il mondo e fatto esperienza accanto a nomi importanti, e ora si destreggiano tra spume, cotture a bassa temperatura, emulsioni, *pacojet*, sottovuoto, fiamme ossidriche. Un abisso rispetto al 1989. Tra i volti della *modern polish cuisine* c'è sicuramente il 43enne Adam Chrzastowski, chef dell'**Ancora** di Cracovia. La città non è toccata dalle sfide degli Europei di Calcio, ma chi va in Polonia non può certo fare a meno di visitarla: è semplicemente bellissima. E una puntata al ristorante è da segnare sulla mappa. Ecco invece i consigli per le città degli Europei di calcio.

I GIOVANI CUOCHI HANNO GIRATO IL MONDO E NE HANNO FATTO TESORO. I PIATTI POLACCHI VENGONO ORA RIVISITATI PRESTANDO GRANDE ATTENZIONE ALLA FRESCHEZZA E ALL'ORIGINE DEGLI INGREDIENTI

Poznan. A Poznan il ristorante **Panorama** dell'hotel Park, davanti al lago artificiale di Malta, propone la cucina dello chef **Rafal Jeleski**, 41 anni, che lavora sui prodotti polacchi con qualche ispirazione francese e italiana. Tra i suoi piatti forti il merluzzo del Baltico affumicato con corteccia di betulla in zuppa polacca di rafano. Al ristorante **Villa Magnolia** anche il giovane **Jacek Lesniewicz-Kuszka**, 33 anni, fino a poco tempo fa si è ispirato alla cucina italiana e francese. Ora però si sta concentrando su un menu tutto polacco, rivisitato e basato basata sulla freschezza, la naturalità, l'origine degli ingredienti. Piatti rivisitati come l'anatra con contorno di barbabietole rosse, servite nell'incavo di una mela. Un tris di prodotti della *Grande Polonia*, il Voivodato occidentale della Wielkopolska. Ma se il Villa Magnolia è il ristorante più vecchio di Poznan, il **Vine Bridge** è sicuramente il più piccolo, appena 6 coperti d'inverno; qualcuno in più d'estate con i tavolini all'aperto. Come suggerisce l'insegna è un piccolo "ponte" del vino, una bevanda che anche in Polonia sta diventando popolare. Tra i piatti dello chef 30enne **Radek Nejman** un mix di materie prime, *food design* e accostamenti insoliti. Tra le sue proposte settimanali troviamo insalate polacche con formaggio di capra, barbabietole arrosto e mirtilli; oppure piatti dagli accenti mediterranei come il maiale polacco di Ztotniki con insalata di anguria, erbe, lamponi e peperoni marinati. Una valida alternativa è al **Toga**, il ristorante di **Piotr Miochaoski** e della moglie **Ewa Michaoska**. La cucina è quella tradizionale e antica polacca, molto concentrata sulle produzioni di nicchia. Serve guance di maiale, vitello e manzo con patè con composta di cetriolo, galletti e prugne sotto spirito; *tartare* di cavallo e manzo con funghi galletti, cipolla, cetriolini, capperi, alici e uovo di quaglia; e piatti di cucina povera come cervello di mucca con funghi. Bella la selezione di formaggi, a partire dall'Oscypek Dop.

>>



Varsavia. L'ingresso dell'Atelier Amaro e, nella pagina accanto, la sala del ristorante Tamka, all'interno del Museo Chopin

CRACOVIA
Ancòra
ulica Dominikanska, 43
tel. +48 (0)12 3573 355
www.ancora-restaurant.com
PREZZO **130 zloti (33euro)**
Un ristorante di cucina polacca rivisitata, con qualche accento internazionale, dal bravo chef Adam Chrzastowski.

VARSAVIA
Atelier Amaro
ulica Agrykola, 1
tel +48 (0)22 6285 747
www.atelieramaro.pl
MENU DEGUSTAZIONE **da 3 a 8 "momenti", da 120 a 240 zloti (30-60 euro)**
La natura rielaborata nel piatto. Uno chef che usa bacche, erbe e grandi materie prime, insieme a tecniche moderne, per una cucina di esperienze ed emozioni

Tamka43
ulica Tamka, 43
tel. +48 (0)22 4416 234
www.tamka43.pl
PREZZO **140 zloti (35 euro)**
Moderno ristorante adiacente al nuovo Museo Chopin. Cucina rivisitata dallo chef Robert Trzopek.

SOPOT, DANZICA
Bulaj **ulica Franciszek Mamuszka, 22**
tel. +48 (0)58 5515 129
www.bulaj.pl
PREZZO **70 zloti (18 euro)**
Un ristorante prevalentemente di pesce, con una filosofia slow food che valorizza prodotti di nicchia e della Pomerania.

Karczma Wygoda
Waglikowice
parco etnografico Wdzydze Kiszewskie 84-406,
tel. +48 (0)58 686 1130
www.muzeum-wdzydze.gda.pl
PREZZO **40 zloti (20 euro)**
Una locanda che propone la cucina della Kaszubya, un'area della Pomerania, all'interno del parco etnografico di Wdzydze Kiszewskie.

WROCLAW
Panorama
Drobnera, 11/13
tel. +48 (0)71 3208 655
www.hotelepark.pl
PREZZO **100 zloti (25 euro)**
A Wroclaw un ristorante di cucina rivisitata con un bravo chef che riesplora le ricette tradizionali dell'est, a ovest della Polonia.

POZNAN
Panorama
ulica abpa A.Baraniaka, 77
tel. +48 (0)61 8741 100
www.hotelepark.pl
PREZZO **100 zloti (25 euro)**
Nella città occidentale di Poznan un ristorante moderno davanti al lago artificiale Malta. La cucina polacca rivisitata da Rafal Jeleski.

Toga
pl. Wolnosci, 13
tel. +48 (0)61 8530 345
www.toga.poznan.pl
PREZZO **80-120 zloti (20-30 euro)**
Accogliente ristorante che propone piatti tradizionali elaborati con prodotti di nicchia e ingredienti di qualità.

Villa Magnolia
ulica Glogowska, 40
tel. +48 (0)61 8653 448
www.villamagnolia.pl
PREZZO **100 zloti (25 euro)**
Un elegante ristorante di cucina italiana e polacca in un palazzo novecentesco.

Vine Bridge
Ostrówek, 6
tel. +48 (0)61 8750 934
www.vinebridge.pl
PREZZO **75 zloti (19 euro)**
Un locale piccolo piccolo: solo tre tavoli e sei posti a sedere. Cucina di qualità e una piccola ma interessante carta dei vini.

BOLESLAWIEC
Zamkowa Castle Restaurant
ulica Rynek, 36
tel. +48 (0)75 6442 881
www.kliczkow.com.pl
PREZZO **120 zloti (30 euro)**
Ai confini con la Germania, nel bel castello di Kliczkow una cucina a base di funghi e selvaggina in un ambiente medievale.

Danzica. La costa di Danzica è la riserva di caccia di **Artur Moroz**, del **Bulaj** di Sopot, modaiola cittadina di mare che è ormai la prosecuzione urbana dell'antica città baltica. Qui il giovane chef gestisce un ristorante sul lungomare promuovendo una filosofia di cucina locale e naturale. A tavola sfilano pesci del Baltico e di acqua dolce, acquistati dai pescatori della regione: rombi, aringhe, aguglie, siluri, tinche, anguille, storioni, lucci, carpe. Il menu è stagionale, arricchito dalle novità del mercato. In autunno, ad esempio, l'anguilla affumicata viene servita con i funghi galletti, che popolano i sottoboschi della zona. Lo chef **Andzej Tawniczak**, direttore dell'**Accademia Culinaria del Voivodato di Pomerania,** è stato invece chiamato a gestire insieme ai suoi collaboratori il ristorante interno dello stadio di Danzica e i chioschi dello *street food* che sarà proposto ai tifosi durante le partite. Tawniczak è a capo di una scuola di cucina professionale, aperta anche ai turisti che vogliono imparare a cucinare qualche buon piatto del nord. Tra questi c'è la zuppa all'ambra, che lo chef ha riscoperto tra le ricette antiche e dimenticate. Si tratta di una zuppa di pesce del Baltico cotta insieme a piccoli granuli di questa resina fossile molto diffusa sulla costa. Normalmente è usata per fare gioielli e soprammobili. Qui invece si "cucina".

TANTISSIME ESPERIENZE GASTRONOMICHE. A DANZICA PESCI DEL BALTICO E DI ACQUA DOLCE. NELLA REGIONE DI KASZUBYA RICETTE TRADIZIONALI A KM0. A WROCLAW PIATTI DEL PROFONDO EST

A mezz'ora di auto da Danzica siamo in Kaszubya, una piccola regione dal forte passato contadino, a cui è dedicato il parco etnografico di Wdzydze Kiszewskie. È il regno naturale di **Marcin Borkowski** della locanda **Karczma Wygoda** dove si possono assaggiare ricette tradizionali, fatte esclusivamente con prodotti a km zero. C'è il *Trok*, un piatto di pesce locale d'acqua dolce della famiglia dei salmoni, marinato con aceto, aneto e limone. Si può proseguire la zuppa di carote in brodo di gallina, con pezzetti di patate, aneto e panna acida; e con il *Grucholec*, uno sformato di patate, uova, pancetta, cipolla e funghi galletti. A fine pasto gustatevi i *Ruchanki*: frittelle alla mela spolverate di zucchero.

Wroclaw. Un nome difficile per la ex città tedesca di Breslavia, nel Voivodato della Bassa Slesia. Con la fine della guerra i confini della Polonia si sono spostati a ovest, a danno della Germania. Però quelli orientali del Paese passarono all'ex Unione Sovietica. Così dalle terre che oggi appartengono all'Ucraina arrivarono a Wroclaw migliaia di profughi e con loro un bagaglio di culture, tradizioni, usanze e ricette del profondo est. Dove provarle? Al ristorante **Panorama**, dove lo chef 47enne **Zbigniew Kozlik** (un'esperienza in Francia nell'istituto di Paul Bocuse) propone in modo moderno e con qualche accento internazionale una sintesi di cucina locale e tradizioni degli ex profughi ucraini. Fanno da esempio la *mousse* di trota affumicata della Bassa Slesia con insalata, pomodorini, semi di girasole; i *Pierogi* ripieni di gamberi di fiume con salsa di vino bianco, cumino, panna montata e funghi selvatici; la zuppa di zucca con panna acida, funghi galletti e semi di zucca; l'arrosto di maiale con salsa di funghi e tortino di grano saraceno con ripieno di formaggio, uova e patate; o la sfoglia >>

di barbabietole, mele e salsa di lampone. Vicino Wroclaw, verso il confine tedesco, merita una visita anche il ristorante tradizionale della chef **Mirka Rakoczy,** nel **Castello di Kliczkow**, del 1297, che propone la cucina della Bassa Slesia: molta cacciagione e tanti funghi, carne di maiale, cinghiale, cervo, lepre, trote di fiume. Qui possiamo gustare una versione locale dei *Bigoss*, con pezzetti di maiale, cavolo, salsicce, funghi; e delicate minestre di funghi, con brodo di carne, cipolla fritta, patate lesse.

Varsavia. La capitale è sempre la capitale. E a Varsavia segnaliamo due ristoranti aperti negli ultimi diciotto mesi. Il primo, in ordine cronologico, è il **Tamka43**, all'interno del nuovo Museo Chopin, progettato dallo studio italiano architetti Migliore & Servetto. Dopo una visita tra la vita, gli amori e le opere del grande musicista e compositore Romantico possiamo gustare la cucina moderna del 32enne **Robert Trzopek**, che ha fatto esperienze al Noma di Copenaghen e al El Bulli in Spagna. Tornato in patria, Trzopek propone una cucina moderna senza eccessi, che attinge il più possibile a ingredienti polacchi e a tecniche di cottura lenta. «La carne di maiale la faccio cuocere per trenta ore a bassissima temperatura; il salmone lo mettiamo sottovuoto in acqua a 32 gradi», afferma. Ma sicuramente il più coraggioso rappresentante della *new moderne polish cuisine* è **Woiciech Modest Amaro**, 39 anni. Ha in curriculum varie esperienze nel mondo, dagoi Usa al Regno Unito, e anche lui due *stage* con Renè Redzpedi al Noma e Ferran Adrìa a El Bulli. A settembre 2011 ha aperto l'**Atelier Amaro**, un ristorante da mettere in agenda: propone cucina innovativa e sperimentale basata su materie prime naturali, come bacche, alghe, funghi, e la propone

I Colori della Stagione. Piatto dell'Atelier Amaro di Varsavia. Cinque foglie croccanti di cetriolo, castagne, zucca, prugna e barbabietiola rossa. Sotto le foglie una goccia di crema della stessa sostanza

in abbinamento a pregiate Vodka, come vuole l'usanza polacca di abbinare il distillato al cibo. Dietro ogni ricetta di Modest Amaro c'è ricerca, sperimentazione, una padronanza tecnica che vuole "ricreare la Natura della cucina polacca". Un piatto che sintetizza questa visione è *I Colori della Stagione*, cinque croccanti foglioline, ognuna di colore e sostanza diversa. Un altro esempio sono gli "spaghetti viola", fatti con un impasto di aronia, una famiglia di bacche usate in erboristeria e raccolte nei boschi vicino Varsavia. «La Polonia è il posto ideale per uno chef creativo - ci ricorda Amaro -. Qui ci sono risorse naturali che in Europa cominciano a scarseggiare. Laghi, prati, foreste sono la nostra miniera di prodotti». E il cliente è servito.