Roma, sapori di Svezia al Gambero Rosso

Data: Invalid Date | Autore: Redazione



Due famosi chef svedesi presentano le loro specialità
Roma, 13 maggio 2011 - Provenienti da una analoga dimostrazione effettuata a Firenze in Palazzo Vecchio, Karl - Christer Wallberg del ristorante Gubbhyllan di Stoccolma e Gorgen Tiden che gestisce un ristorante di Rattvik, provincia di Dalarna nella Svezia centrale, si sono esibiti qualche giorno fa al Teatro del Gusto del Palazzo del Gambero Rosso di Roma in un gustosissimo show cooking basato su una grande quantità di specialità vichinghe.[MORE]

Presentati da una simpatica introduzione dell'Ambasciatore di Svezia presso lo Stato Italiano, sig.ra Ruth Jacoby, i due inviati della cucina svedese hanno preparato in diretta alcune delle loro specialità basate sulle antiche arti gastronomiche scandinave ma rivisitate in modo semplice ed efficace secondo le tecniche moderne che hanno consentito una ulteriore valorizzazione dei sapori dei cibi della terra di Selma Lagerlof.

Le particolari tecniche di affumicatura, salatura ed essiccazione, la stessa salamoia, che costituiscono la base della cucina di Svezia vengono normalmente adattate e rielaborate dai due chef nordici che, nel preparare le portate hanno utilizzato carni di alta qualità, da quelle selvatiche come la renna, all'anatra ed al maiale, dal pesce di mare a quello di lago, affumicati sul posto con uno speciale attrezzo prima dell'utilizzo.

Abbiamo così appreso come può cuocersi un uovo alla cocque impiegando circa tre ore senza

assolutamente strapazzarlo, anzi valorizzandone il gusto o come sia possibile cuocere a bassissima temperatura un abbacchio che, una volta leggermente marinato costituisce una vera e propria leccornia.

Una serie di formaggi prodotti artigianalmente da piccoli produttori a carattere locale ha dimostrato come la genuinità dei prodotti ottenuti con tecniche di allevamento che da noi potrebbero essere definite antiche, costituisca la base per l'ottenimento di piatti gustosi che pur non appartenendo alla nostra tradizione sono apparsi ai fortunati degustatori presenti all'evento assolutamente appetitosi e raffinati.

All'evento hanno presenziato il Presidente del Gambero Rosso, Paolo Cuccia e l'Ambasciatore di Svezia presso la FAO Cecilia Nordin Van Gansberghe che cura, tra l'altro, i rapporti commerciali con il nostro paese.
Particolare interessante emerso nel corso della manifestazione è stato quello costituito dalla assoluta sintonia instauratasi tra i cibi svedesi presentati ed i vini italiani serviti a corredo della degustazione, dal Franciacorta Extra Brut al Custoza Cà del Magro e fino al Nobile di Montepulciano Riserva 2006; un Verduzzo friulano 2008 ha accompagnato un buffet di formaggi di fattoria provenienti da regioni diverse della nazione nordica guarniti con bacche marinate.

(notizia segnalata da **andrea gentili**)

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/roma-sapori-di-svezia-al-gambero-rosso/13237