



Chefs' Night Sapori di Dalarna ha portato a Roma la cucina svedese

Presso la Residenza dell'Ambasciatore svedese a Roma, si è svolta la prima edizione dell'evento che ha fatto scoprire la cucina della Dalecarlia. La Gazzetta del Gusto era tra gli invitati esclusivi della cena.

Dopo il grande successo in Svezia, **giovedì 19 ottobre**, si è svolta a **Roma** la prima edizione italiana di **"Chefs' Night Sapori di Dalarna"**, un evento unico per conoscere la cultura alimentare del cuore della Svezia.

I masterchef **Görgen Tidén**, **Fredrik Hedlund** e **Douglas Fagerman**, venuti dalla Svezia per l'occasione, hanno presentato un **menù ricco di sapori e ingredienti tipici della Dalecarlia**, facendo scoprire una regione piena di tradizioni e storia.



I masterchef Görgen Tidén, Fredrik Hedlund e Douglas Fagerman.

Chefs' Night Sapori di Dalarna, la cena a Roma con un menù inatteso

Un'occasione unica e sorprendente al tempo stesso, durante la quale si resta colpiti dalla varietà delle materie prime, dalla consapevolezza tecnica degli chef protagonisti, capaci di proporre **abbinamenti curati, mai banali, dal gusto inatteso**. A stuzzicare la curiosità contribuiscono ingredienti inusuali per chi, di origine mediterranea, si trova a scorrere le pagine del menù leggendo ricette a base di **uova di salmone di Älvdalen, renna delle montagne di Idre**, mirtilli rossi e more di rovo camemoro raccolti a mano nei boschi della regione.

Piatti unici in una residenza da favola

Si inizia nello **splendido giardino della Residenza** con un aperitivo quintessenza della regione, tra cui ricordiamo (per particolarità e gusto) il **cuore di alce affumicato a caldo con crema di radice di prezzemolo, gemme di abete e finferli fritti**; una **vellutata crema di formaggio "Gullan" di Hansjö aromatizzata al tartufo di Gotland e burro dorato**, e una tartare di manzo (a lunga frollatura) di allevamenti etici con olio di ravizzone, crema di funghi porcini e cipolle in agrodolce.

Prosegue nelle sale interne, invece, l'intera degustazione con piatti che, con profumi e aromi intensi, riportano alla memoria tipici paesaggi svedesi, spesso associati nell'immaginario collettivo

a suggestioni di boschi di pino, betulle e a un timido sole d'estate.



Alcune ricette della cucina svedese.

Un'esperienza davvero unica per l'autenticità dei contenuti e per la location privilegiata dell'evento, la **residenza dell'Ambasciatore di Svezia in Italia Robert Rydberg**, attivo organizzatore della rassegna e promotore della ricchezza del proprio Paese, fatta di un pullulare di arti e mestieri.

Presenti all'evento, infatti, anche artigiani a rappresentanza della pluralità di maestri dediti alle differenti attività che in Svezia ancora sopravvivono, come ad esempio la lavorazione delle lame e del legno.

L'evento, promosso dallo **chef Görgen Tidén** (con i colleghi pluripremiati Douglas Fagerman e Fredrik Hedlund) ha visto la collaborazione attiva dell'Ambasciata di Svezia in Italia, e la partecipazione di **Giuliana Rosset** e **Marco Bonvicini** del ristorante **Björk Swedish Brasserie di Milano**.

Alla realizzazione dell'evento hanno contribuito le aziende della Dalecarlia: Morakniv, Smakriket Dalarna, Skedvi Bröd, Siljans chark, Falu Rödfärg, il museo Carl Larsson-gården di Sundborn e Visit Dalarna. Per il **beverage**, piacevoli scoperte del birrifico Oppigårds, Brix Wine, affiancate da etichette italiane quali Manni Nössing, Peter Dipoli e Francesco Rinaldi. I **distillati** serviti a conclusione tornano a parlare svedese con i prodotti di **Sturevodka Black** e **Absinthe Quarantaine Vertes**.

Ci si congeda con difficoltà da una serata ricca di spessore, non soltanto enogastronomico, ma di confronto tra valori e stili di vita così lontani.

Data di creazione

01/11/2017

Autore

manuela-mancino