

16 Ottobre 2013

Baccalà, Frosio dà “lezione” ai norvegesi

A Tromsø, la chef del Posta di Sant'Omobono ospite anche della tv nazionale e di una scuola di cucina. Petronilla: «Entusiasti delle nostre preparazioni, dalle tartare di stoccafisso al classico baccalà al latte con polenta e tartufi di Bracca. Ma è stata apprezzata anche la taragna a base di Branzi e grana»



Galeotto fu quel baccalà servito con la polenta al Posta di Sant'Omobono. Tanto bastò alla chef Petronilla Frosio per far andare in brodo di giugliole una coppia di Tromsø giunta qualche anno fa nel suo ristorante, appositamente per mangiare quel piatti. Una richiesta, a onor del vero, un po' inconsueta visto che i signori Hansen provenivano dalla Lapponia, habitat naturale dei migliori merluzzi del mondo. Eppure quella sera, all'apparenza ordinaria, cambiò il destino commerciale di molte persone. Per Petronilla non si trattò di soddisfare i capricci di una coppia di turisti un po' pretenziosi. Halvor Hansen, era infatti titolare dell'omonimo marchio che lavora ed esporta lo stoccafisso ed era giunto in Italia per studiare il mercato e trovare nuove aziende interessate a distribuire il suo prodotto. Detto fatto. Da ormai tre anni il legame tra le Orobie e i fiordi norvegesi è sempre più stretto tanto che il 23 settembre scorso Petronilla, che è anche presidente del Gruppo dei ristoratori Ascom, è stata ospite d'onore a Tromsø per una settimana didattica in cui ha messo in mostra le sue molteplici abilità culinarie in fatto di merluzzo essiccato, sotto sale e crudo. “È stata un'occasione speciale - dice - per ricambiare la visita che a maggio 2011 una delegazione norvegese con esponenti del Norwegian Seafood Export Council aveva fatto a Bergamo. Dopo il primo incontro con i signori Hansen al mio locale, seguì infatti una cena al ristorante Frosio di Almé gestito da mio fratello. Oltre ad Halvor Hansen, c'erano Helge Haug, titolare di una

azienda che pesca i merluzzi e li fa essiccare, Jan Klev del ristorante “Skarven” di Tromso con i suoi quattro cuochi e alcuni produttori bergamaschi e bresciani”. Fu in quella circostanza che venne ufficializzato il gemellaggio tra Bergamo e la Norvegia nato proprio grazie a Petronilla: “Halvor mi è riconoscente – prosegue la cuoca – perché l’ho messo in contatto con l’azienda Jolanda de Colò di Palmanova del Friuli, leader nella distribuzione di specialità alimentari di alta gamma, con la quale ha stipulato un contratto per distribuire il suo stoccafisso. Capita la qualità dei nostri prodotti gastronomici, lui mi chiese infatti di aiutarlo a stringere una collaborazione per entrare nel mercato italiano. La sua azienda acquista i merluzzi pescati nelle isole Lofoten e li lavora in modo da salarli, essicarli aperti per tre mesi e poi li lascia maturare in luogo asciutto. Dopo averli spellati e spinati, li mette in commercio già ammollati nell’acqua di sorgente dei ghiacciai dei fiordi. Ne deriva un prodotto in vaschette pronto per l’uso che risparmia a noi ristoratori un lungo procedimento di preparazione. Anch’io l’ho utilizzato da subito perché è molto buono, versatile. Lo uso anche per i cannelloni”. Poi, il mese scorso, Petronilla ha pensato che fosse proprio giunto il momento di ricambiare la visita ai norvegesi. Ha quindi scelto la settimana del Food festival per volare a Tromso. E l’accoglienza è stata regale: “Pensavo di andare in Norvegia per partecipare solo a una cena e invece mi sono ritrovata addirittura ospite del programma televisivo God morgen Norge, in onda sul loro canale nazionale, dove ho cucinato i miei cannelloni fritti ripieni di stoccafisso e a seguire uno stoccafisso con capperi e acciughe accompagnato da polenta abbrustolita. Sono stata anche nella scuola di cucina del ristorante Skarven dove ho tenuto una lezione di fronte a una quarantina di presenti. Sono rimasti tutti a bocca aperta quando ho preparato tre tartare di stoccafisso perché non avevano mai assaggiato questo pesce crudo. Poi ho cucinato il nostro classico baccalà al latte con la polenta e i tartufi di Bracca. Infine mi era avanzata un po’ di polenta nel paiolo e, siccome avevo in valigia un po’ di formaggi portati da casa, li ho fatti impazzire con una bella taragna a base di Branzi e grana”. Un viaggio gastronomico intenso, quello di Petronilla, durante il quale ha avuto l’opportunità di conoscere gli usi e i costumi di questo luogo ameno, situato oltre il Circolo polare artico: “Mi hanno ospitata in diversi locali, mi hanno portata a pescare, ho pure trascorso una notte in crociera. Ho scoperto anche che i norvegesi non hanno il culto dell’happy hour come noi italiani. Così sono stata invitata in un bistrot a preparare un ricco aperitivo dove ho proposto, tra le altre specialità, anche la polenta con il Branzi. Ricordo con piacere anche la cena di gala dove mi è stato chiesto di cucinare due piatti a base di stoccafisso che sono stati serviti insieme ad altre tre portate preparate dai cuochi locali. È stato uno scambio culturale importante. La risposta è stata ottima. Basti pensare che al mio rientro in Italia già tre coppie di Tromso, di cui due ristoratori, hanno prenotato nel mio albergo. Questo significa che andare a promuovere i nostri prodotti all’estero funziona”. Insomma, i norvegesi sognano l’Italia, sia dal punto di vista culinario che paesaggistico: “Per loro siamo un metro di paragone – conclude la Frosio -. Comunque anche loro hanno delle specialità buonissime. Ci sono delle patate meravigliose, non avrei mai smesso di mangiarle. I norvegesi cucinano molta carne di balena, foca e renna, mentre non si sognerebbero mai di mangiare coniglio e pollo. Sono rimasta piacevolmente sorpresa dal livello alto della loro ristorazione dal punto di vista del servizio, dell’ambiente, della cucina, hanno cuochi preparati e responsabili. E poi i norvegesi non sanno nemmeno cosa sia la crisi, sono pieni di gas e petrolio, a 18 anni escono di casa, lo Stato li aiuta a pagare l’affitto e frequentano l’università gratuitamente. Un altro mondo”.