

GAMBERO ROSSO

Il vino

fa sistema

Solo su
sky Canale
412

IN UNICO AL 28 DICEMBRE 2017. In edicola € 10,90. Germania e Olanda € 10,90. Belgio, Francia, Grecia, Lussemburgo, Portogallo (Conti), Principato di Monaco e Spagna € 9,50. Svizzera Chf 13,90. Svizzera Canton Ticino Chf 12,90; Gran Bretagna £ 11,30.

70306

9 771592 856009

• SPI
SARD
• GUID
E M
• T
FINL

TRAVEL

testi e foto di Massimiliano Rella

TUTTI A TURKU, NUOVA *Finlandia*

LASTEN
APTEEKKI



MECCA GASTRONOMICA

A woman with dark hair tied back, wearing a white lace-trimmed blouse and a red striped apron, is leaning over a dark wooden outdoor table. She is serving a tray of tea, which includes a white teapot, several cups, and small red and white pastries. The table is set with several wooden chairs. In the background is a rustic building with bright red horizontal wooden siding and a dark corrugated metal roof. A window with white trim is visible on the right. The ground is a mix of gravel and small plants.

A Turku, dopo la sauna, l'ultima passione finlandese è tutta per la cucina. Neanche il tempo di svernare — qui da novembre a maggio il freddo picchia duro — che sul fiume Aura la movida in salsa finnica comincia a rimettersi in moto dopo il letargo. E tra luglio e agosto anche la passione gastronomica e la convivialità si risvegliano lungo il fiume...

IL CAFE QVENSEI



"MARGHERITA" (2011), di JANI RAITA E ANTTI STÖCKELL, INSTALLAZIONE A CIELO APERTO LUNGO IL FIUME AURA, CREATA IN OCCASIONE DI TURKU 2011 CAPITALE DELLA CULTURA EUROPEA

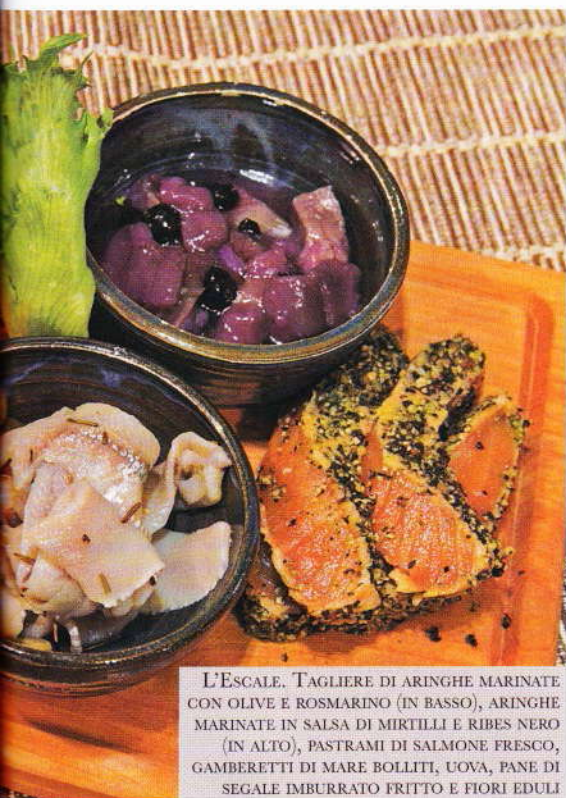
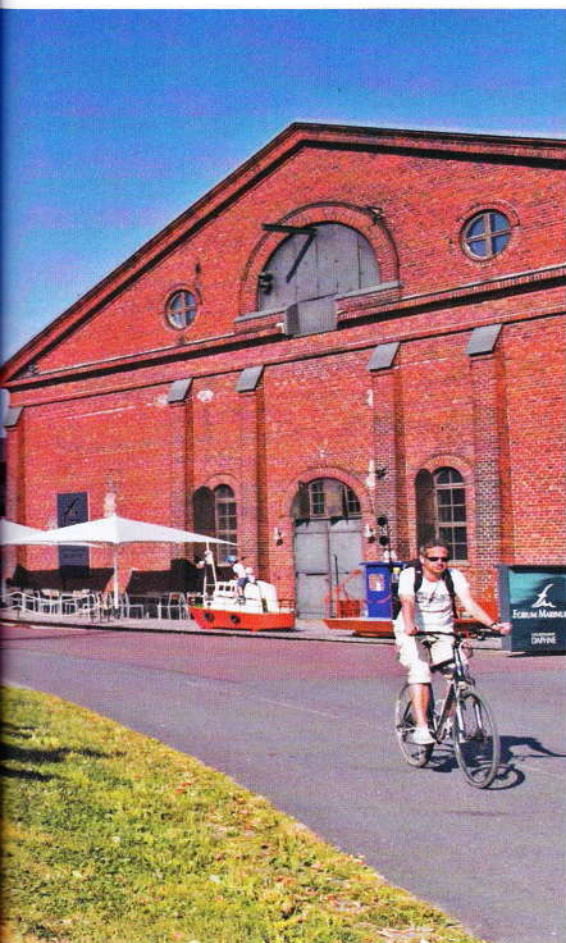
Man mano che si avvicina l'estate decine e decine di teste bionde fanno la spola sulla passeggiata, siiedono ai tavolini all'aperto e prendono il sole sulle panchine. Il clou della stagione si concentra tra luglio e agosto, quando la cittadina della Finlandia occidentale si ritrova seduta attorno a una lunga tavola: per l'esattezza 700 tavoli in fila apparecchiati sul lungofiume. Ognuno porta cibo e bevande per il piacere di stare insieme. È la *Cena Sotto le Stelle di Turku*, in programma il 26 agosto. Provatela a immaginare lungo l'Arno o il Tevere; magari tornassimo a vivere i nostri fiumi...

Poi c'è *Ristorante per un Giorno*: per due volte, tra primavera ed estate, chiunque può cucinare i suoi piatti preferiti e invitare a casa perfetti sconosciuti. E per i

gourmet c'è il *Food Walk*, un percorso di 5 piatti in 5 tappe a scelta tra 10 ristoranti in tre 3 giorni: prezzo dell'abbonamento 44euro. «L'abbiamo lanciato nel 2012 e sta andando bene – spiega Olga Henriksson di *Visit Turku*, l'ente pubblico del turismo – Incontra il nuovo interesse per la gastronomia di qualità, che ormai ha preso piede. Per molti è un simpatico regalo per parenti e amici. Inoltre quest'anno la Finlandia festeggia i 100 anni dall'Indipendenza così il programma di eventi è più ricco di sempre».

«Una decina d'anni fa non c'erano ristoranti con chef importanti e i turisti non erano esigenti sul cibo. Il fenomeno è cresciuto un po' alla volta – racconta la giornalista gastronomica Heli Nieminen, che ha scritto il libro di ricette *Turku on a Plate, 10 ristoranti gourmet sul fiume Aura* – Da noi i





L'ESCALE. TAGLIERE DI ARINGHE MARINATE CON OLIVE E ROSMARINO (IN BASSO), ARINGHE MARINATE IN SALSA DI MIRTILLI E RIBES NERO (IN ALTO), PASTRAMI DI SALMONE FRESCO, GAMBERETTI DI MARE BOLLITI, UOVA, PANE DI SEGALE IMBURRATO FRITTO E FIORI EDILI

**KAUPPAHALLI
IL MERCATO COPERTO**

Kauppahalli, il mercato coperto di Turku, occupa una bella costruzione *liberty* del 1896, struttura in ferro rivestita di mattoncini scuri. Al suo interno una cinquantina di banchi, caffè e ristoranti offrono buoni prodotti locali, dal pane nero di segale in tante varianti, a deliziosi dolci; dal pesce fresco in salsa finlandese – marinato, affumicato, etc – fino alla carne, anche di cervo, alce o renna. Per i più golosi sosta consigliata alla pasticceria Piece of Cake per gustare le specialità artigianali di Katia Nurmi, come le paste con crema di fragole o il tortino di crema e glassa di olivella spinosa, una bacca gialla dei boschi finnici. C'è anche l'angolo-museo sui prodotti agroalimentari finlandesi.

KAUPPAHALLI | TURKU | EERIKINKATU, 16 | TEL. +358 (0)2 262 4126 | WWW.KAUPPAHALLI.FI

KATIA NURMI, PASTICCERA DEL PIECE OF CAKE



ERIK MANSIKKA, UNO DEI DUE CHEF DEL RISTORANTE KASKIS DI TURKU



LO CHEF JARNO SEPPÄ DEL RISTORANTE SMÖR

prezzi sono più abbordabili, così anche da Helsinki vengono in tanti a gustare la nostra cucina. Il risultato? C'è tanto orgoglio sull'impiego degli ingredienti locali, le relazioni con i produttori sono diventate buone e i giovani chef condividono esperienze vivendo la competizione in modo sano». Un'altra manifestazione in questa cittadina di appena 180mila abitanti è il *Food & Fun Festival* che si tiene a fine estate, una rassegna gastronomica alla quinta edizione organizzata da Pekka e Jouni Kuru, padre e figlio, ex ristoratori. Dal 27 settembre al 1° ottobre chef e bartender finlandesi di Turku, colleghi islandesi di Reykjavik e qualche altro cuoco internazionale, si contendono la scena tra i fornelli con un pizzico di creatività. Mentre a pranzo e cena, nei migliori ristoranti e bar, vengono

proposti menu gourmet a prezzo blindato e cocktail di territorio. La manifestazione coinvolge anche due ospedali, la prigione, le scuole e gli asili. Il cibo educa e a quanto pare rieduca (foodandfunfinland.fi).

All'ombra della Cattedrale luterana, la chiesa più grande di Finlandia, o lungo il fiume Aura – dove anche l'arte contemporanea si fa spazio – la cucina è la nuova passione da coltivare. «Negli ultimi anni è cresciuta la qualità – afferma lo chef Jarno Seppä del ristorante Smör (che significa burro) – Però a differenza di voi mediterranei noi utilizziamo poche spezie, cercando d'esaltare la purezza degli ingredienti che qui sono in prevalenza bacche e pesci di mare o d'acqua dolce, come luccioperca e lavarello».

Aperti tra il 2013 e il 2014 anche il Ludu e il Kaskis si sono posi-



LA CASA DELLA TESSITURA AL MUSEO DELL'ARTIGIANATO

IL MUSEO UN ANTICO BORGO RURALE

Nel 1827 un incendio distrusse quasi due-terzi di Turku ma fu risparmiato il quartiere "del monastero", oggi trasformato in Museo dell'Artigianato, un complesso rurale con caratteristiche case in legno, cortili e giardini interni. Vuote per decenni, le costruzioni recuperate raccontano ciascuna un antico mestiere: la casa della filatura, quella degli orologi, del pane, della sartoria, della rilegatura e altre.

MUSEO DELL'ARTIGIANATO | TURKU | VARTIOVUORENKATU, 2 |
TEL. +358 (0)2 262 0350 | WWW.MUSEUMCENTRETURKU.FI

PIATTO DEL RISTORANTE KASKIS: VITELLO DI HONKILAHTI CON CAVOLI DI STAGIONE E PELLE DI POLLO





ALCUNI SUCCHI ARTIGIANALI ALLE BACCHE
NELL'AZIENDA BORNEMANS MUSTERI



RISTORANTE LUDU. SALMONE SALATO CON PATATE
AFFUMICATE, MAIONESE DI CETRIOLO E SALSA DI CETRIOLO

zionati tra i migliori ristoranti di Turku, già in lizza nel *Food&Fun Festival*. La formula vincente del Ludu è l'alleanza tra Jonas Sippo, 41 anni, cameriere e bartender, e Tomi Rosenberg, chef ed ex compagno di scuola. «Lavoriamo insieme su nuove idee e spesso fantastichiamo, così mia moglie, che tiene la contabilità, ci riporta alla concretezza dei conti!» scherza Sippo, mentre ci gustiamo un delicato salmone salato con patate affumicate, salsa e maionese di cetriolo. Al Kaskis, invece, l'unione che fa la forza è tra i due chef Erik Mansikka e Simo Raisio, la cui idea è di preparare in casa il più possibile, dal buonissimo pane di segale, grano, malto e sciroppo di zucchero, alle erbe e alle verdure dell'orto, da loro stessi coltivato fuori città.

«Un'altra tendenza di Turku – aggiunge Sami Piirainen, bartender

del locale The Cow, dove andiamo per un *drink* di fine serata – è d'aver recuperato erbe e bacche della foresta anche nei cocktail, di pari passo con l'evoluzione della cucina». Il Gin tonic Napue con mirtillo rosso, rosmarino e succo di lampone è solo il primo giro, ma già convince senza esitazione. La Svezia è vicina e si pratica il bilinguismo. Ad accoglierci un gruppo di originali cercatori e trasformatori di frutti di bosco, produttori di “vino di bacca”, ex pubblicitari che fanno succhi di frutta a domicilio su pressa mobile, ma anche anziani artisti che allevano pecore per ricavare la lana per una linea d'abbigliamento personale (*vedi box*). Un'altra bella scoperta, proprio gente curiosa quassù a nord. E anche questa è Turku, la città e la provincia che aveva deciso di sfidare Helsinki.



LA COLTIVATRICE DI BACCHE E FRUTTI DI BOSCO
MARGOT WIKSTRÖM DELL'AZIENDA TACKORK

SUCCHI NATURALI UNA SPREMUTA DI BOSCO

La piccola azienda Tackork Bär, specializzata nella raccolta e vendita di frutti di bosco, bacche, funghi e nella produzione di marmellate, succhi e torte fatte in casa, è nata da una prova di coraggio della proprietaria, Margot Wikström. Questa simpatica signora qualche anno fa ha mollato il posto in banca per dedicarsi alla terra, nel villaggio di Nagu, nell'arcipelago di Turku. I prodotti si possono comprare nei mercatini locali oppure a qualsiasi ora del giorno e della notte nel punto vendita aziendale. I soldi – incredibile – si lasciano in una cassetta, sulla fiducia.

Anche Tove e il marito tedesco Gunnar Bornemann hanno lasciato il loro impiego fisso per dedicarsi alla terra, nella zona di Pargas. Entrambi grafici pubblicitari, ma stanchi di lavorare a pieno ritmo, hanno acquistato una pressa mobile su un camioncino per fare succhi di frutta a domicilio, fondando la Bornemanns Musteri. Di frutteto in frutteto, i due pressano mele, fragole, ribes, mirtilli, lamponi e altre bacche dell'arcipelago di Turku. Oltre che a domicilio per i coltivatori, ricevono le famiglie con poche cassette di frutta per trasformarle in deliziosi succhi.

Info

TACKORK BÄR | NAGU | TACKORKVÄGEN, 31 |

TEL. +358 (0)40 7350 593 | WWW.TACKORK.FI

BORNEMANN'S MUSTERI | PARGAS - KIRJALA |

KÄRLAXVÄGEN, 234 | TEL. +358 (0)40 7188361 |

WWW.BORNEMANNSMUSTERI.COM



50 GR. SALE, 1 LITRO ACQUA,
600 GR. FARINA, 100 GR. LIEVITO MAD
E 12 ORE DI LIEVITAZIONE ...
LA MAGIA DEL PANE!

Panificio
D'Auria



Il mulino di Napoli

SIDRO & SPIRITS

NETTARI DALLE BACCHE DELL'ARCIPELAGO

Nella cantina Tammiluoto Viinitila i "vini" bianchi e rossi sono ottenuti dalla pressatura e fermentazione di bacche, le più svariate. Nascono così un bianco di ribes in purezza, un rosso ottenuto da un blend di ribes nero e una piccola percentuale di aronia, altra bacca locale, oppure il "vino" di fragole di bosco e ribes nero. L'ultima etichetta del "viticoltore" Timo Jokinen è un bianco spumantizzato di *green gooshberry*, un'altra bacca conosciuta come uva spina. Invece dalle mele dell'orto nasce un piacevole sidro. L'azienda, situata a Lielähti, accoglie piccoli gruppi per degustazioni, pranzi e cene tipiche. C'è anche la sauna con vasca d'acqua calda a ridosso di uno stagno, per un tuffo in acqua fredda. Alla maniera finlandese.

TAMMILUOTO VIINITILA | PARGAS - SUOMI | TAMMILUOTO, 261 | TEL. +358 (0)2 4586 899 | WWW.TAMMILUOTO.FI



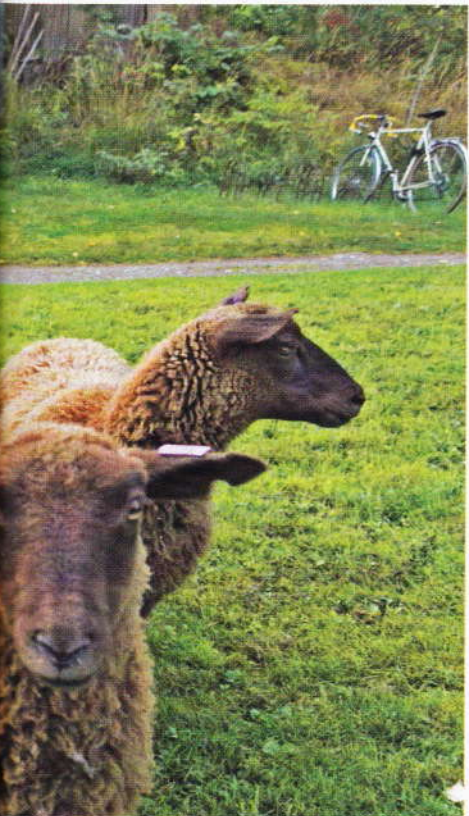
CARNI

UN ATELIER CON ALLEVAMENTO OVINO

Heikki Vendelin e Jill Christiansen sono due anziani artisti in pensione, moglie e marito, che da oltre 30 anni vivono appartati nel bosco di Pargas, uno dei 25mila isolotti dell'arcipelago di Turku, in una bella casa in legno del 1917. Qui hanno realizzato un insolito progetto di design e pastorizia: l'azienda Stentorp, allevamento con produzione di lana e linea d'abbigliamento artigianale e di accessori per la casa, tutto fatto a mano da Heikki, "artista contadina". La lana è tosata da una cinquantina di pecore finlandesi Landrace, dal vello bruno. I bei maglioni con ricami e decorazioni nordiche, le sciarpe, i berretti, i giubbotti smanicati, i cuscini, i tappeti e i soprammobili sono venduti nella casa-atelier con allevamento ovino.

STENTORP KY | KIRJALA |
SKRÄBBONTIE, 222 |
TEL. +358 (0)400 844 506 |
WWW.STENTORP.FI





INDIRIZZI

MANGIARE

KASKIS | TURKU | KASKENKATU, 6 |
TEL. +358 (0)44 7230 200 |
WWW.KASKIS.FI | Cucina raffinata moderna
e rivisitata, principalmente d'ispirazione
locale con materie prime stagionali.

LUDU | TURKU | LINNANKATU, 17 |
TEL. +358 (0)20 734 0311 |
WWW.LUDU.FI | Tra i migliori ristoranti del-
la città per la buona cucina internaziona-
le con influenze nordiche.

PANIMO RAVINTOLA KOULU | TURKU |
EERIKINKATU, 18 | TEL. +358 (0)2 274 757 |
WWW.PANIMORAVINTOLAKOULU.FI |
Birreria con pub, ristorante e brasserie.
Anche piatti che usano la birra come in-
grediente.

SMÖR | TURKU | LÄNTINEN RANTAKATU, 3 |
TEL. +358 (0)40 7614 666 | WWW.SMOR.FI |
Bel ristorante in un seminterrato sul
lungofiume Aura e tavolini all'esterno.
Ricette moderne scandinave e un tocco
ispanico.

THIRIKKALA | LINNANKATU 3 | TURKU |
TEL. +358/041.4406367 |
WWW.THIRIKKALA.FI/ENG | Aperti lun-dom
11-22; ven-sab 11-02 con live music |
Cocktails 9€, birre 6,50-9,50€ | Nuovo lo-
cale con terrazza sul lungofiume Aura,
ideale per un caffè, una birra o un coc-
tail. Anche insalate e panini.

KÖPMANS | NAUVO | RANTAPOLKU, 3 |
TEL. +358 (0)41 502 0290 |
WWW.KOPMANS.FI | Neo-bistrot in stile
scandinavo, con banco di pane e dolci.
Piatti locali rivisitati e alleggeriti e spe-
cialità internazionali.

L'ESCALE | NAGU | NAUVON RANTAL, 4 |
TEL. +358 (0)40 7441 744 |
WWW.LESCALE.FI | Bel ristorante affac-
ciato sul porticciolo di Nagu, ritrovo di
gourmet per una buona cucina scandina-
va dal tocco francese.

DOPOCENA

CAFE QWENSEI | TURKU |
LÄNTINEN RANTAKATU, 13B |
TEL. +358 (0)50 3950 021 |
WWW.CAFEQWENSEI.FI | Accogliente caffè in
un ex magazzino in legno verniciato di
rosso. Tavolini in cortile e curiosi orticelli
in piccole serre di legno con lucernario.

E. EKBLOM | TURKU |
LÄNTINEN RANTAKATU, 3 |
TEL. +358 (0)2 536 9445 |
WWW.EKBLOM.FI | Bar moderno e origi-
nale sul lungofiume per birre, liquori di
menta piperita, sidro e cocktails con bac-
che e frutti di bosco della Lapponia.

THE COW | TURKU | AURAKATI, 3 |
TEL. +358 (0)44 0250 090 | WWW.THECOW.FI |
Ottimo bar per birre artigianali, distilla-
ti, vodka di cetriolo e ai frutti di bosco e
cocktail fatti con prodotti finlandesi.

DORMIRE

RADISSON BLU MARINA PALACE HOTEL |
TURKU | LINNANKATU, 32 |
TEL. +358 (0)20 1234 710 |
WWW.RADISSONBLU.COM/EN/HOTEL-TURKU

B&B VASTERGÅRD | GYTTJÄVÄGEN, 29 |
NAGU | TEL. +358 (0)40 586 1317 |
WWW.VASTERGARD.FI

VILLA RAINER | KIRJALA |
SKRABBONTIE, 244 |
TEL. +358 (0)400 449 671 |
WWW.VILLARAINER.FI

COMPRARE

ART BANK | PARGAS - PARANAINEN |
KAUPPIASKATU, 24 | KÖPMANGATAN |
TEL. +358 (0)400 524 177 |
WWW.ARTBANK.FI | La più grande collezione
privata di opere di Salvador Dalí in Fin-
landia e una galleria dedicata all'arte del
'900, con opere di Chagall, Mirò, Lucio
Fontana, Picasso e arte contemporanea
finlandese.

ARTEK | TURKU | ISO-HEIKKILÄNTIE, 6 |
TEL. +358 (0)20 7432 530 |
WWW.ARTEK.FI | Design finlandese di arre-
di e oggettistica per la casa.

SISUSTUKSEN KOODI | TURKU |
LINNANKATU, 6 | TEL. +358 (0)20 7940 880 |
WWW.SISUSTUKSENKOODI.FI |
Arredi e accessori per la casa.

SYLVI SALONEN | TURKU | LINNANKATU, 14 |
TEL. +358 (0)20 7660 830 |
WWW.SYLVISALONEN.FI | Negoziato di artigia-
nato e design finlandese in gran parte
autoprodotta con arredi e oggetti per la
casa.

INFO

TRAGHETTI | WWW.TURKU.FI
ENTE TURISMO ARCIPELAGO |
WWW.VISITARCHIPELAGO.COM
ENTE TURISMO | WWW.VISITITURKU.FI
IN ITALIA | WWW.VISITFINLAND.COM