Although Denmark is part of Europe, when viewed from the point of view of physical geography, its DNA is 100% Scandinavian!

Copenhagen, Aalborg and Århus are “liquid cities” like Stockholm, Oslo, Helsinki. The common identity uniting these cities has been forged by their centuries-old relationship with the North Sea, their main means of communication and commerce as well as a generous source of food.

Even though they are far from each other, these cities continually exchange synapses, sharing information and innovations. This is how, over time, a common culture was formed that today is unequivocally referred to as Scandinavian.

As has become our custom, we will focus on the culinary aspects of this culture, identifying some that have recently surprised the whole world for their capacity for innovation.

We will start with Denmark where, in 2003, a young chef, trained with the likes of Thomas Keller and Ferran Adrià, decided to open his own restaurant. The choice of location fell to an old abandoned warehouse dating back to 1766 on the island of Christianshavn in Copenhagen, the North Atlantic House. The building, which served as a warehouse for dried fish, salted herring, whale oil and Nordic game skins, was close to the Grønlandske Handels Plads, the historic centre of trade with the Faroe Islands, Finland, the Iceland and Greenland.

So it was that this warehouse, imbued with centuries-old hints of fish and echoes of the intertwined port histories of different Scandinavian countries, became the headquarters of Noma, the multi-starred restaurant rated the best in the world four times. The chef who conceived it, René Redzepi, wanted to trace a new gastronomic path. The essence of his revolution is summed up in the name of his restaurant, which is a portmanteau of the words Nordisk and Mad (Nordic Cuisine).



One of the dishes of Noma, Moss dried with mushroom powder, which is inspired by the mimesis of nature. (Source: https://www.scattidigusto.it/wp-content/uploads/2011/09/Noma-ristorante-03-muschio.jpg; accessed on 16/04/2021).

An interesting article by Francesco Mangiapane positions the change led by the so-called New Nordic Cuisine movement, inaugurated by Redzepi, as a contemporary attempt to redefine the boundaries of what we eat, or rather a “reinvention” of local tradition, built through aesthetics and semiotics, which is transformed into gastronomic actions. The New Nordic Cuisine could be thought of as an invented tradition, an example of the “translation of tradition” which represents a brilliant alternative to the stale rhetoric of roots and the social and culinary immutability of

local traditions. In this case, in front of a peasant culture unaccustomed to experimentation, aesthetic concerns and the pleasures of the table.

The New Nordic Cuisine is, therefore, an identity project that starts from the knowledge and enhancement of local products; it is interested in imitating nature, in the *mise-en-place* of the spectacle offered by the natural landscape, in the narration, first of all, of the Nordic *terroir*.

The land becomes the object of exploration through a sort of “tactical” approach which consists of savouring the wild vegetables, fruit, mushrooms, insects, berries, bark and sap spontaneously offered by nature in the different seasons. This ancient practice of foraging, now lost to a suffocating consumerism and standardization of tastes, allows us to rediscover a culinary complexity re-proposed by Redzepi as a hallmark of his culinary philosophy and a practice that immediately became a trend among cooking enthusiasts from all over the world.

Walking and tasting, fighting for food variety, resisting the simplifications induced by a globalized food culture of which the Nordic countries are among the most evident victims, have become the new mantras of the New Nordic Cuisine revolution.

After 15 years of activity, rewarded by a resounding public success, the restaurant was closed to be reborn under the renewed forms of an urban farm for the production of zero-kilometre raw materials. The new headquarters, a former Danish army ammunition depot in the self-governing district of Freetown Christiania, is a successful balance of architecture, agricultural landscape and spontaneous vegetation designed by architect Bjarke Ingels. The restaurant is divided into eleven pavilions in which open kitchens, greenhouses and dining rooms alternate, and it is immersed among the cultivated fields as if it were an ancient Danish agricultural village, in the full spirit of the Edible City.



New headquarters of the Noma Restaurant, in district of Freetown Christiania, surrounded by nature. (Source: https://www.area-arch.it/il-nuovo-noma-di-big/; accessed on 16/04/2021).



One of the rooms of the Noma Restaurant with furnishings in organic materials and large windows that open onto the natural landscape. (Source: https://www.elledecor.com/it/viaggi/a23329901/nuovo-noma-copenhagen-interni-studio-big/; accessed on 16/04/2021).

The practice of foraging has spread throughout Sweden and has recently been enriched with a new aspect. The need for healthier diets has merged with a proactive approach to individual food supply, encouraged by a nature so generous in wild fruit that it puts the most well-stocked supermarket shelves to shame. Thus, with the support of the government, the national tourism organization Visit Sweden has been promoting The Edible Country programme since 2019, relaunching the Edible City concept on a national scale.

Twenty-three locations have been identified, immersed in spectacular Swedish landscapes – in the middle of the woods, on the shores of a lake, on cliffs washed by the sea or in the middle of the Lappish snows – incredibly suggestive but also full of edible wild vegetables, equipped with wooden tables, some furs to warm up the mood and basic cooking utensils. Thus, was born the largest gourmet restaurant in the world, advertised with the motto “100 million acres of fine do-it-yourself cuisine”.

That’s right: do it yourself!



Table set up on the cliff in Ramsvik, West Sweden. (Source: https://www.vastsverige.com/en/ediblecountry/about/; accessed on 16/04/2021).



Wild edible ingredients collected with foraging. (Source: https://www.haarkon.co.uk/explore-blog/sweden-the-edible-country; accessed on 16/04/2021).



Stoves and basic cooking tools supplied with tables in the locations of Edible Country network, Sweden. (Source: https://www.haarkon.co.uk/explore-blog/sweden-the-edible-country; accessed on 16/04/2021).

Guests are invited to foraging for the ingredients that four Michelin-starred chefs (Titti Qvarnström, Niklas Ekstedt, Anton Bjuhr and Jacob Holmström) have selected for the preparation of haute cuisine recipes that are also easy to replicate. Specific recipe books have been developed for each location, starting with the wild food available on site, designed to represent the different *terroirs* and the seasonality of the products. The cookbooks change according to the season and latitude, and include a glossary of ingredients. After gathering the ingredients, guests are invited to cook their own lunch following the directions of the chef.

For those who request it, extra help can be provided: a guide to the collection of ingredients, or even a chef to prepare the recipes.



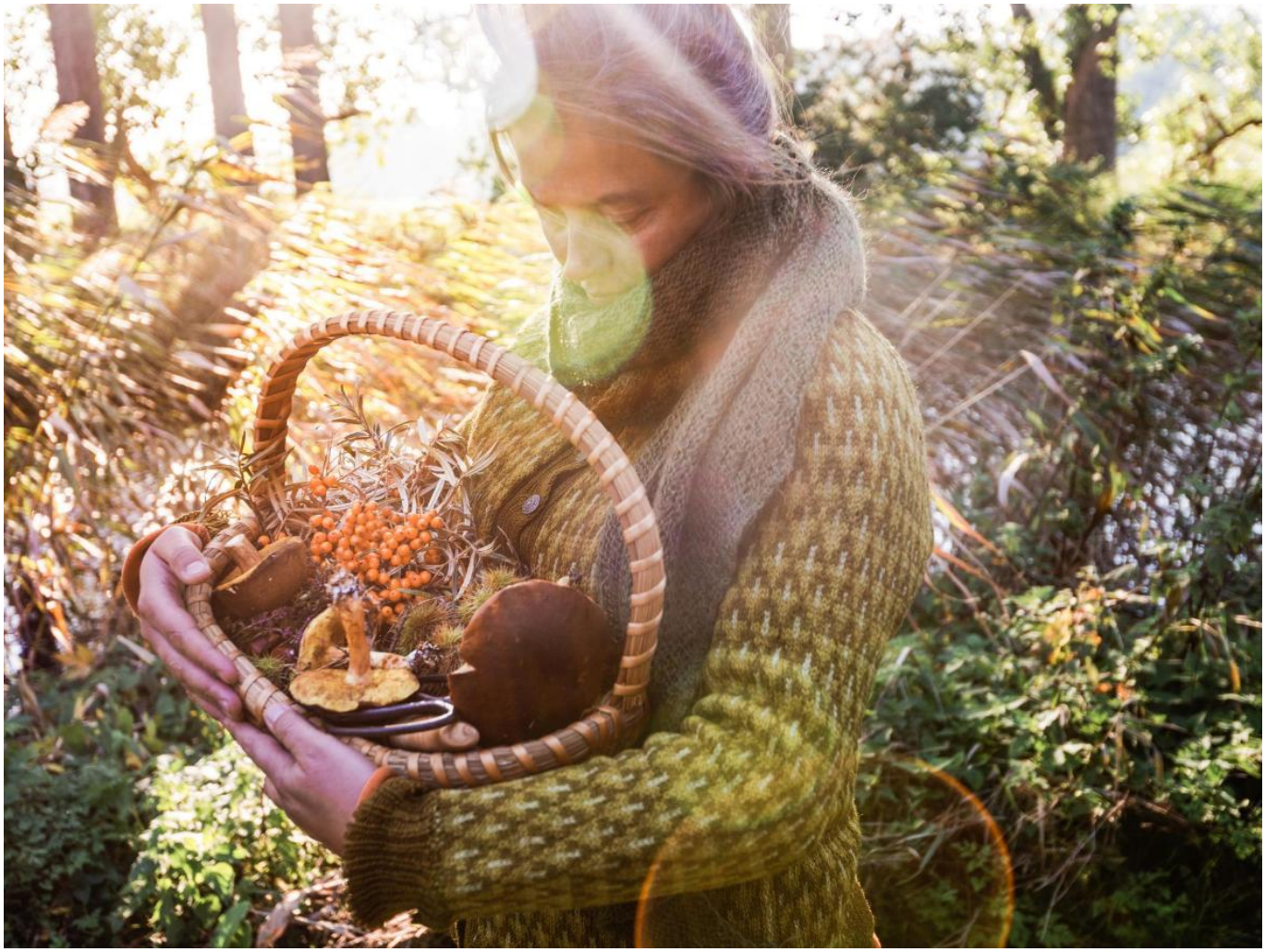
Table set up in the Asa forest in Småland, Sweden. (Source: https://www.haarkon.co.uk/explore-blog/sweden-the-edible-country; accessed on 16/04/2021).

The Edible Country is the first concrete attempt to bring the general public closer to

the philosophy of foraging. The goal is to encourage people to eat healthier and locally produced foods and, at the same time, learn about and respect nature, its cycles, its resources but also its limits. The use of wild food in the kitchen, which has always characterized subsistence economies or periods of famine, today takes on a new importance in times of economic and health crises. It is an important food resource with almost no impact on the planet, and its cultural value teaches us to respect the balance of our ecosystems.

Realizing the possibility of using foods of spontaneous origin brings us closer to the plant world, helps us to understand the complex way in which food is linked to our existence, the health of the planet and its balance. It transmits the energy of feeling connected to the cycles of nature, it nourishes creativity and is a promise not to plunder nature.

So, more foraging for everyone!



Wild herbs, mushrooms, berries and other foraging foods. (Source: https://www.booking.com/articles/worlds-6-best-destinations-foraging.html; accessed on 16/04/2021).

"Not being able to travel in a pandemic period because the planes remained with their wings on the ground, we visited our places by virtually navigating. The images in this article were therefore taken from the Internet and used exclusively for illustrative and scientific-cultural purposes".

English translation: *Deborah Joy Halliday*

Note

[1] Mangiapane F., “The Invention of the Nordic Cuisine”, in *Nordicum-Mediterraneum*, January 2015.

Head Image: The Edible Country network table, Sweden. (Source: https://ediblecountry.visitsweden.com/en/; accessed on 16/04/2021).

Il lato selvatico della Nuova Cucina Nordica

Anche se, considerata dal punto di vista della geografia fisica, la Danimarca fa parte dell'Europa, il suo DNA è scandinavo al 100%!

Copenaghen, Aalborg, Århus sono "città liquide" come lo sono Stoccolma, Oslo, Helsinki. L'identità che accomuna queste città si è forgiata attraverso il loro secolare rapporto con le vie del mare del Nord, principale mezzo di comunicazione e commercio e fonte generosa di risorse alimentari.

Anche se queste città sono distanti tra loro, esse scambiano continuamente sinapsi, condividendo informazioni e innovazioni. È così che, nel tempo, si è costruita una cultura comune che oggi viene inequivocabilmente indicata come scandinava.

Come è nostra abitudine, ormai, ci soffermeremo sugli aspetti culinari di questa cultura, identificandone alcuni che, recentemente, hanno sorpreso il mondo intero per la loro capacità di innovazione.

Partiremo appunto dalla Danimarca dove, nel 2003, un giovane chef, che aveva ricevuto la sua formazione con artisti del calibro di Thomas Keller e Ferran Adrià, decise di aprire un suo ristorante.

La scelta della location ricadde su un vecchio magazzino abbandonato risalente al 1766 nell'isola di Christianshavn a Copenaghen, la North Atlantic House. Il magazzino, che fungeva da deposito per il pesce essiccato, le aringhe salate, l'olio di balena e il pellame della cacciagione nordica, era vicino alla Grønlandske Handels Plads, la piazza storicamente centro del commercio delle merci con le isole Fær Øer, la Finlandia, l'Islanda e la Groenlandia.

Fu così che quel magazzino, intriso da secolari sentori di pesce e risonante di echi di storie portuali intrecciate tra i paesi scandinavi, divenne sede del Noma, il pluristellato ristorante classificato per ben quattro volte come il migliore al mondo.

Lo chef che lo ha ideato, René Redzepi, ha voluto tracciare una nuova rotta gastronomica, sia nei confronti delle tradizioni culinarie locali, sia nei confronti della sua formazione professionale. L'essenza della sua rivoluzione è sintetizzata nel nome del suo ristorante, che è la crasi tra le parole *Nordisk* e *Mad* (cucina nordica).

Uno dei piatti del Noma, Muschio essiccato con polvere di fungo, che si ispira alla mimesi della natura. (Fonte: https://www.scattidigusto.it/wp-content/uploads/2011/09/Noma-ristorante-03-muschio.jpg; consultato il 16/04/2021).

Un interessante articolo di Francesco Mangiapane [1] posiziona il cambiamento guidato dal movimento della cosiddetta *Nuova Cucina Nordica*, inaugurato appunto da Redzepi, come un tentativo contemporaneo di ridefinire i confini di quello che mangiamo, ovvero di "reinvenzione" della tradizione locale costruita attraverso strumenti estetici e semiotici trasformati in azioni gastronomiche.

La nuova cucina nordica potrebbe essere pensata come un'invenzione della tradizione, un esempio di "traduzione della tradizione" che rappresenta una geniale alternativa alla stantia retorica delle radici e all'immutabilità sociale e culinaria delle tradizioni locali, rappresentate in questo caso da una cultura contadina poco avvezza alle sperimentazioni, al gusto estetico e ai piaceri della tavola.

La Nuova Cucina Nordica è, dunque, un progetto di identità che parte dalla conoscenza e dalla valorizzazione dei prodotti del territorio, interessata all'imitazione della natura, alla *mise-en-place* dello spettacolo offerto dal paesaggio naturale, al racconto, prima di tutto, del *terroir* nordico.

Il territorio diviene oggetto di esplorazione attraverso una sorta di approccio "tattico" che consiste nel provare ad assaggiare le verdure selvatiche, i frutti, i funghi, gli insetti, le bacche, le cortecce e le linfe offerte spontaneamente dalla natura nelle diverse stagioni. Questa pratica, certo non nuova ma ormai persa perché soffocata dal consumismo e dall'omologazione dei gusti, consente di ritrovare una complessità culinaria che viene riproposta da Redzepi come segno distintivo della sua filosofia culinaria sotto il nome di "foraging", una pratica che è diventata subito di moda tra gli appassionati di cucina di tutto il mondo.

Passeggiare e assaggiare, lottare per la varietà del cibo, resistere alle semplificazioni portate da una cultura alimentare globalizzata, di cui i paesi nordici sono tra le vittime più evidenti, sono diventati i nuovi mantra della rivoluzione della Nuova Cucina Nordica.

Dopo 15 anni di attività, premiata da uno strepitoso successo di pubblico, il

ristorante è stato chiuso per rinascere sotto le rinnovate forme di una fattoria urbana per la produzione delle materie prime a chilometro zero. La nuova sede, un ex deposito di munizioni dell'esercito danese nel quartiere autogestito di Christiania, è un riuscitissimo equilibrio tra architettura, paesaggio agricolo e vegetazione spontanea progettato dall'architetto Bjarke Ingels. Il ristorante è suddiviso in undici padiglioni in cui si alternano le cucine a vista, le serre e le sale da pranzo ed è immerso nei campi coltivati come se fosse un antico villaggio agricolo danese, nel pieno spirito della Edible City.

Nuova sede *del Ristorante Noma, nel quartiere Christiania, immerso nella natura. (Fonte: https://www.area-arch.it/il-nuovo-noma-di-big/; consultato il 16/04/2021).*

Una delle sale del Ristorante Noma con arredi in materiali organici e ampie vetrate aperte sul paesaggio naturale. (Fonte: https://www.elledecor.com/it/viaggi/a23329901/nuovo-noma-copenhagen-interni-studio-big/; consultato il 16/04/2021).

Transitata in Svezia, la pratica del foraging si è recentemente arricchita di una nuova dimensione. L'esigenza di rendere più salutare il proprio regime alimentare si è fusa con un approccio proattivo di procacciamento individuale di cibo, incoraggiato da una natura talmente generosa di frutti spontanei da declassare gli scaffali dei più forniti supermercati. Ecco così che Visit Sweden, l'ente nazionale del turismo, con il sostegno del governo ha promosso dal 2019 il programma The Edible Country, rilanciando su scala territoriale il concetto di Edible City.

Sono state individuate 23 location immerse in paesaggi naturali spettacolari – in mezzo ai boschi, sulle rive di un lago, sulle scogliere bagnate dal mare o in mezzo alle nevi lapponi – ricchi di suggestioni ma anche di vegetali edibili e animali selvatici, attrezzate con tavoli in legno, qualche pelliccia per scaldare l'atmosfera e attrezzi da cucina di base. Nasce così il ristorante gourmet più grande del mondo, pubblicizzato con il motto "100 milioni di acri di raffinata cucina fai-da-te".

Proprio così: fai-da-te!

Tavolo allestito sulla scogliera a Ramsvik, Svezia occidentale. (Source: https://www.vastsverige.com/en/ediblecountry/about/; consultato il 16/04/2021).

Ingredienti edibili selvatici raccolti con il foraging. (Fonte:

https://www.haarkon.co.uk/explore-blog/sweden-the-edible-country; consultato il 16/04/2021).

Fornelli e attrezzi di cucina di base forniti insieme ai tavoli nelle location del sistema Edible Country, Svezia. (Fonte: https://www.haarkon.co.uk/explore-blog/sweden-the-edible-country; consultato il 16/04/2021).

Gli ospiti sono invitati a praticare il foraging per procacciarsi gli ingredienti che quattro chef stellati (Titti Qvarnström, Niklas Ekstedt, Anton Bjuhr and Jacob Holmström) hanno selezionato per la preparazione di ricette di alta cucina e anche facili da replicare. Per ciascuna location sono stati elaborati ricettari specifici, a partire dal cibo selvatico disponibile sul posto, ideati per rappresentare i diversi territori e la stagionalità dei prodotti. I ricettari cambiano secondo stagione e latitudine e comprendono un glossario degli ingredienti. Dopo la raccolta, gli ospiti sono invitati a cucinarsi da soli il pranzo seguendo le istruzioni degli chef.

Per chi ne facesse richiesta, è previsto un aiutino in più: una guida per la raccolta degli ingredienti o uno chef per la preparazione delle ricette.

Tavolo allestito nel bosco di Asa in Småland, Svezia. (Fonte: https://www.haarkon.co.uk/explore-blog/sweden-the-edible-country; consultato il 16/04/2021).

The Edible Country è il primo concreto tentativo di avvicinare il grande pubblico alla filosofia del foraging. Lo scopo è quello di incoraggiare le persone a mangiare cibi più sani e di produzione locale e contemporaneamente a conoscere e rispettare la natura, i suoi cicli, le sue risorse ma anche i suoi limiti. L'utilizzo nel cibo selvatico in cucina, che ha da sempre caratterizzato le economie di sussistenza o i momenti di carestia, assume un nuovo importante significato oggi più che mai in tempi di crisi economiche e sanitarie. È un'importante risorsa alimentare a impatto quasi nullo sul pianeta e il suo valore culturale ci insegna a rispettare gli equilibri dei nostri ecosistemi.

Conoscere la possibilità di utilizzare cibo ad origine spontanea ci avvicina al mondo vegetale, ci aiuta a comprendere il modo complesso con cui il cibo è legato alla nostra esistenza, alla salute del pianeta e dei suoi equilibri. È l'energia del sentirsi

connessi ai cicli della natura, nutre la creatività ed è promessa di non saccheggiare la natura.

E allora, più foraging per tutti!

Erbe spont*anee, funghi, bacche e altri alimenti raccolti con il foraging. (Fonte: https://www.booking.com/articles/worlds-6-best-destinations-foraging.html; consultato il 16/04/2021).*

"Non potendo viaggiare in periodo di pandemia perché gli aerei sono rimasti con le ali a terra, abbiamo visitato i nostri luoghi navigando virtualmente. Le immagini di questo articolo sono state, pertanto, tratte da Internet ed utilizzate esclusivamente con finalità illustrative a carattere scientifico-culturale".

Nota

[1] Mangiapane F., "The Invention of the Nordic Cuisine", in *Nordicum-Mediterraneum*, January 2015.

Head Image: Tavolo del circuito The Edible Country, Svezia. (Fonte: https://ediblecountry.visitsweden.com/en/; consultato il 16/04/2021).