

Su questo sito utilizziamo cookie tecnici e, previo tuo consenso, cookie di profilazione, nostri e di terze parti, per proporti pubblicità in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o prestare il consenso solo ad alcuni utilizzi [clicca qui](#). Cliccando in un punto qualsiasi dello schermo, effettuando un'azione di scroll o chiudendo questo banner, invece, presti il consenso all'uso di tutti i cookie [OK](#)

d.repubblica.it

SALUTE SENO • RICETTE  ENG

D CUCINA

HOME | ATTUALITÀ | MODA | BEAUTY | LIFESTYLE | **CUCINA** | BLOG | ESPERTI | VIDEO | FOTO |

D • CUCINA •

I BOREALI A MILANO: LETTERATURA, MUSICA, MA ANCHE CUCINA E BIRRA DAL NORD EUROPA



IL GRANDE FREDDO CHE PIACE

I Boreali a Milano: letteratura, musica, ma anche cucina e birra dal Nord Europa

L'affascinante nord europa e l'influenza nella letteratura, nella musica, nel design, nella cucina e nel bere che esercita su di noi. Scopriamola insieme grazie a chef e mastri birrai in occasione del Nordic Festival I Boreali, in programma a Milano dal 2 febbraio

DI ELISA POLI

g+   

Facebook

 **D - la Repubblica**
469.931 "Mi piace"

 Mi piace questa Pagina  Iscriviti

Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici




"Si è ciò che si mangia / Nonno era al 70% acqua / nonno era al 70% il ruscello / che scorreva dai monti / accanto a casa / Era al 30% / la trota di ruscello / la pernice nella brughiera / e gli agnelli nei pascoli erbosi / che ondeggiano / al vento attorno a casa / Io non sono al 70% acqua / tutt'al più al 17% San Pellegrino / cui sono mescolati della Coca zero e del caffè / Sono pasta italiana e riso cinese / sono prosciutto danese e ananas sudafricano / nelle mie vene scorre ketchup americano / Si è ciò che si mangia / sono un mondo in miniatura / Sono un Bónus in miniatura".

Bónus è la più grande catena di supermercati in Islanda, dal logo accattivante, un maialino rosa in campo giallo, che per alcuni islandesi potrebbe diventare perfino bandiera nazionale. Le poesie di **Andri Snær Magnason** raccolte in "**Bonus - L'inferno comincia dalla macelleria: poesie islandesi da supermercato**" (edizioni [Nottetempo](#)) sono una provocazione e una reazione: alla morte annunciata

Le case di D



COME RIUTILIZZARE I PALLET E DARE VITA A IDEE PER LA CASA

Molto amati e utilizzati dagli appassionati di fai da te, che li scompongono e ricompongono per trasformarli in mobili e complementi d'arredo originali e sempre diversi, i bancali sono perfetti dentro casa.

dell'arte della poesia in Islanda, ma anche agli stereotipi romantici che abbiamo nei confronti del Nord, che immaginiamo spesso deserto, intatto, bellissimo e selvaggio e che invece è alle prese, come tutti, con pro e contro della globalizzazione.

Di sicuro, però, c'è un bel fermento a Nord. Lo vediamo da anni e ne abbiamo parlato grazie ai personaggi influenti nella cucina di tutto il mondo (d.repubblica.it/rene_redzepi), alle abitudini nel modo di vivere e arredare che copiamo volentieri (d.repubblica.it/hygge_il_metodo_danese_per_vivere_felici) e alle regole che adottiamo per educare i nostri figli (d.repubblica.it/educare_i_figli_metodo_danese).

C'è da scommettere che questa felice invasione di suggerimenti e ispirazioni che cala costantemente dai Paesi scandinavi verso sud continuerà a lungo. Per accoglierli in modo intelligente e critico, incontrando la cultura nordica a 360° con letteratura, cinema, musica, cibo, workshop c'è a Milano il **Nordic Festival I Boreali**, ideato e organizzato dalla casa editrice Iperborea in collaborazione con il Teatro Franco Parenti, dove si svolge dal 2 al 5 febbraio 2017.

Durante la terza edizione di quello che è oggi il più grande festival italiano dedicato alla cultura del Nord Europa potremo quindi incontrare di persona anche il poeta e performer **Andri Snær Magnason** che parlerà delle poesie Bonus con Matteo Bordone (venerdì 3 febbraio ore 18.45), assistere a un incontro di "pugilato letterario" su "Karl Ove Knausgård. Genio o bluff?" fra Marco Rossari e Fabio Deotto (sabato 4 febbraio ore 20.30), ascoltare dal vivo Jonas Hassen Khemiri, giovane scrittore svedese di origine tunisina autore del bestseller pluripremiato e tradotto in 33 paesi "Tutto quello che non ricordo" edito da Iperborea (giovedì 2 febbraio ore 18.30) e la musica di Jaakko Eino Kalevi e Mr. Silla, aka Sigurlaug Gísladóttir ed ex membro della band múm.

E poi fra proiezioni di documentari rari, lezioni di lingua, attività ludiche per i bambini, mostre di illustrazione e fumetto, non mancheranno **cibi e bevande tipiche**. In particolare potremo provare il



Nordic Brunch, nella versione finlandese creata ad hoc dallo chef **Kimmo Kettunen** (sabato 4 febbraio ore 12.30-14.30), in omaggio ai 100 anni di indipendenza della Finlandia. Grazie a Kettunen conosceremo meglio la pasticceria e il pane finlandese, che si meritano sicuramente di diventare famosi nel mondo: in ogni casa c'è infatti la tradizione di fare il pane, di segale o di malto, il *pulla* e la versione dolce *korvapuusti*, lievitati con uvette o arrotolati con la cannella dentro. I finlandesi hanno una vera e propria passione per il pesce, soprattutto per quello migliore: selvatico di lago e aringhe pescate nel Mar Baltico, così piccole e saporite. Con il pesce vengono preparati gli antipasti tradizionali, serviti per cene importanti come natale e la festa di mezz'estate, che si chiama *juhannus*: aringhe marinate con senape, bacche di ginepro, aneto, cipolla, pepe e alloro, salmone salato con aneto, coregone impanato con segale e poi fritto nel burro, uova di pesce con panna acida e cipolla cruda, insalata di gamberetti. Per chi si siede a una tavola finlandese e si aspetta un bel primo, niente da fare. Al massimo potrà sorseggiare una zuppa o una vellutata, seguita ancora dagli assaggi degli antipasti o da un secondo sostanzioso: pesce al forno o alla piastra, stufato e arrosto di carne accompagnato con i mirtilli rossi schiacciati con un po' di zucchero. Il contorno: tuberì, al forno o in sfornato, funghi in padella e con la panna, verdure marinate in aceto.

I cibi più amati dai finlandesi? In estate le patate novelle e le fragole, che qui crescono molto aromatiche. Le tendenze in cucina di prodotti bio e a km zero sono sempre più forti anche in Finlandia, dove è in atto una riscoperta degli ingredienti selvatici boschivi, del foraging di verdure e bacche. Tanto che la prima cosa che fanno alcuni chef dei ristoranti più importanti di Helsinki è una bella passeggiata nel bosco...per

D consiglia le mamme

ARMADIOVERDE.IT



VESTI I TUOI BAMBINI RISPARIANDO. D.IT TI REGALA 20 STELLINE!

d.repubblica.it insieme ad Armadio Verde ti regala un credito da utilizzare per i tuoi acquisti di primavera.

ISCRIVITI ADESSO



Iscriviti alla Newsletter di D per essere sempre un passo avanti su moda e tendenze

ISCRIVITI »

Fotogalleria



KERRY WASHINGTON: 40 ANNI IN 40 LOOK

Per tutti è Olivia Pope, avvocato amante del Presidente degli Stati Uniti, protagonista del serial tivù Scandal. All'anagrafe, però, dove per altro si registrano i suoi 40 anni il 31 gennaio, è Kerry Washington, attrice americana in grande ascesa sul piccolo e grande schermo

Oroscopo



raccogliere la materia prima.

Per quanto riguarda il bere, grazie al mastro birraio **Davide Catalano** e all'incontro "**C'è del malto in Danimarca**" (sabato 4 febbraio alle 19) con degustazione di **birre nordiche** scopriremo perché la scena della birra artigianale danese è tanto importante. Qualche anticipazione? Gli scandinavi della craft beer sono più veloci nell'innovare le ricette, hanno una mentalità più aperta rispetto agli italiani che si rifanno, invece, molto al mondo belga e inglese della birra. Al momento in Danimarca si sta sperimentando molto le IPA unite a frutta. Durante l'incontro Catalano farà assaggiare tre birre Norden, ispirate a tre diversi stili birrari. La Fynen Pilsner, la quattro luppoli Gylden IPA e la scura Dark Mumme. Proprio quest'ultima è quella che ci incuriosisce di più, risvegliando il lato esoterico e curioso che, ci suggerisce Catalano, alcuni appassionati hanno. La mumme è infatti uno stile antico, risalente a una ricetta tedesca della fine del 1400 e recuperato quattrocento anni dopo, caratterizzato dall'essere scuro, dolce, denso, molto alcolico. Ma visto che i Nordici non si fermano mai, e in perfetto stile birrario scandinavo, la Dark Mumme è stata ripensata in chiave moderna con l'aggiunta di bacche nordiche, rosa canina, prugnolo e sette diversi malti, sotto la guida del mastro birraio danese Anders Kissmeyer, autore di altri prodotti "estremi" come "Hays is for Horses" (in collaborazione con Cambridge Brewing Company) e "Dark side of the moon" (Kysmeyer Beer).

Nordic Festival I Boreali dal 2 al 5 febbraio 2017, via Pier Lombardo 14, Milano
 Prezzi eventi: da 3,5 euro a 7 euro. I Boreali Party: 10 euro. Nordic Brunch: 20 euro bevande escluse
 Informazioni e prenotazioni iboreali.com, festival@iperborea.it, tel. 0287398098



ARGOMENTI RICETTE • CHEF • DRINK • BIRRA • LIBRI • MILANO • EVENTI

(30 GENNAIO 2017)

RIPRODUZIONE RISERVATA

CONDIVIDI QUESTO ARTICOLO

Lascia un commento

Ariete	Toro	Gemelli	Cancro
Leone	Vergine	Bilancia	Scorpione
Sagittario	Capricorno	Acquario	Pesci

Classifica del giorno **Ascendente**
Sesso stellare

Seduzione **Tarocchi**
Il libro dei consigli **Biscotti della fortuna**

Affinità di coppia

La ricetta di oggi



DALLA CUCINA DI D
CREMA DI ZUCCA E CECI

Un grande classico come la zuppa di ceci che si fonde con la cremosità di una vellutata di zucca. Due piatti che insieme regalano gusto e immensa



DI DONATELLA SIMEONE

Cercatrate ricette di D

TEMPO DI PREPARAZIONE

< 30 1H 2H 2H+ **CERCA**



D la Repubblica

Moda, reportage, attualità e cultura nel numero di questa settimana

Sfogliala anche:
 Dmemory



IN EDICOLA
D Casa

Design, casa e protagonisti del settore

Sfogliala anche:
 DCasa Memory