



LA FINLANDIA IN TAVOLA

di Angelo Marino



Dalla slitta di Babbo Natale fino al piatto con contorno di patate, la renna è un animale che non lascia nessun finlandese indifferente.

I bambini la conoscono come l'animale che traina la slitta di Babbo Natale, gli adulti, spesso, preferiscono pensare alla renna come ad un ottimo piatto di carne.

Estremamente [popolare sulle tavole finlandesi](#), la renna ha carni morbide che ben si accompagnano al vino rosso, alla birra, al purè di patate e alla salsa di mirtilli rossi.

E' molto strana la cucina finlandese, sembra uscita dalla notte dei tempi. La posizione geografica della Finlandia, tra occidente e oriente, ha naturalmente influenzato le sue abitudini culinarie.

La Russia in particolare vi ha lasciato le sue tracce, infatti ancora oggi, in Finlandia, abbiamo un certo numero di eccellenti ristoranti russi. Per il resto i menu tendono ad essere piuttosto internazionali, infatti i finnici credono che la loro cucina sia assolutamente priva di interesse sia per loro che per gli stranieri in visita.

Ingredienti molto usati per insaporire le pietanze sono: bacche, mirtillo nero, fragola, fragolina di bosco, ribes bianco, ribes rosso, ribes nero, mirtillo artico, mora artica di palude, lampone artico, uva spina.

La maggior parte dei piatti della cucina finlandese è a base di pesce di mare e di acqua dolce: il luccio, la trota, il persico, la trota salmastra, il salmone, l'aringa baltica.

Le zuppe, il pesce e i dessert rappresentano invece la tipica cucina finlandese. I boschi della parte meridionale del Paese producono moltissime specie di funghi conservati e serviti come contorno secondo decine di antiche ricette.

In Finlandia inoltre vengono preparati molti tipi di pane: di segale, di frumento, di avena, di orzo, di cereali, misti, integrali, cracker.

Ottima la birra. Importanti sono le tradizioni natalizie, durante le quali vengono preparati gli sformati al forno: di rape, di patate, di carote con il riso, di fegato con orzo o riso.

In Finlandia si può mangiare tutto, ottimi sono anche i piatti di carne bovina e di quella suina che spesso però richiamano la tradizione culinaria francese.

Ma la specialità esclusiva ed assoluta è la carne di renna e di alce. La carne di renna ha un sapore tra il manzo e la selvaggina, non eccessivamente pronunciato ed è abbastanza magra.

Come in tutti i paesi freddi, anche in Finlandia si beve molto e il venerdì sera incontrerete parecchie persone più ubriache fradice che alticce.

I finlandesi consumano una ricca prima colazione, un pranzo leggero, uno spuntino con caffè e dolci e la cena dalle 17 in poi. Come tutti i paesi nordici o anglosassoni la cena è consumata veramente presto.

Nei ristoranti la cucina è per lo più continentale con alcune specialità finlandesi. I prezzi sono contenuti se ci si attiene al menù del giorno. Il pasto si comincia di solito con un'insalatina o con una zuppa, oppure si passa direttamente al secondo piatto che normalmente è abbondante e contiene già i contorni.

Per dessert si usano torte, gelati, budini, frutti di bosco.

I ristoranti in Finlandia si dividono in due categorie: dove si serve ogni tipo di alcoolici e dove si servono solo birra e vino.

Per noi italiani che di mangiare c'è ne intendiamo, che i ristoranti buoni li conosciamo, che il buon vino lo beviamo e che sul cibo difficilmente ci accontentiamo è sicuramente più interessante la tipica carne di renna che un menù internazionale in un ristorante italiano ad Helsinki.

Anche se immaginare la renna che traina Babbo Natale che, circondato da un paesaggio innevato, sta portando i doni natalizi e, poco dopo, ritrovare questo dolce animale in un piatto accanto a salsa di mirtillo o zuppa di patate, è abbastanza crudele e non proprio da tutti.

Ma chiunque sia convinto di poter superare questo shock e ha voglia di assaggiare un piatto di carne di renna, anche senza andare in Svezia, Finlandia o nel nord d'Europa, può recarsi nel ristorante dell'Ikea a lui più vicina e scoprirà che la carne di renna presente nel menù è veramente carne di renna e non una simpatica trovata per rinominare le polpette di manzo o maiale.