Valhalla: a Milano si mangia con gli Dei

di Giuliana Tonini – Chi ama sperimentare tradizioni culinarie di culture diverse non si faccia sfuggire il ristorante **Valhalla – La Brace degli Dei**, a **Milano**, il primo ristorante **vichingo** d'Italia. È in via Gaetano Ronzoni 2, in zona Darsena, e ha aperto lo scorso novembre, dall'idea di due giovani imprenditori, **Igor Iavicoli** e **Milena Vio**, appassionati di mitologia norrena.

Il nome del locale, infatti, si riferisce al mitico luogo dove i guerrieri vichinghi morti in battaglia venivano portati dalle Valchirie e dove, al cospetto del dio Odino, tra banchetti e battaglie ultraterrene, attendevano il Ragnarok, lo scontro finale tra le forze del bene e quelle del male, l'armageddon della mitologia nordica, il crepuscolo degli dei. Anche il logo del ristorante si ispira, oltre alle inconfondibili navi vichinghe, ai tre triangoli del Valknut, il nodo di Odino.

Entrando nel locale si fa un viaggio nel mitico Valhalla con la vista e col palato, con asce, pelli di cervo e scudi esposti e con piatti di carne dal sapore davvero divino, preparati in chiave moderna secondo gli usi alimentari e le tecniche di cottura degli antichi popoli nordici e seguendo la stagionalità delle materie prime, con un menù che cambia periodicamente.

E così si può gustare selvaggina, che veniva cacciata tutto l'anno, e i capi che venivano allevati e uccisi prima dell'inverno, perché non sarebbero sopravvissuti alle rigidissime temperature, come il vitello, il maiale e l'agnello. Ogni piatto viene preparato con la cottura più indicata al tipo di carne, alla brace in forno a legna, a temperature elevate che danno alla carne l'irresistibile gusto

affumicato, oppure bollita a cottura lenta e a bassa temperatura.

Tra le pietanze che abbiamo gustato segnaliamo, ad esempio, l'*Ullr*, una tartare di cervo con cipolla rossa, spuma di pino e pane dal sapore a dir poco celestiale, il *Munin*, petto d'anatra leggermente affumicato con contorno di funghi spadellati, e il *Seidr*, guanciotto di vitello accompagnato con un gustosissimo purè affumicato. Chi predilige un gusto molto salato può aggiungere alla carne sale affumicato o aromatizzato. Anche i dolci fanno venire l'acquolina in bocca. Uno su tutti, la *Svava*, *spongecake* al tè verde e namelaka di pistacchio, mousse al cioccolato bianco e mirtilli disidratati. E se, quando andrete voi al Valhalla, il menù sarà cambiato, state certi che troverete un'offerta di cibi degna di quella che abbiamo provato noi.

Visto che i vichinghi del XXI secolo sanno che oggi non tutti mangiano la carne, al Valhalla si preparano anche piatti vegetariani.

Da bere si possono scegliere vini da tutta Italia, birre in bottiglia oppure, fortemente consigliata, la birra artigianale alla spina *Bi-Max*, scegliendo tra chiara classica, ambrata o triplo malto strong.

Come è intuibile, il nome di ogni pietanza è legato alla mitologia norrena. Le carni hanno nomi di personaggi e creature, i piatti vegetariani nomi di luoghi e i dolci nomi di divinità femminili.

Quelli che abbiamo assaggiato noi, ad esempio, si richiamano a Ullr, l'arciere degli dei figlioccio di Thor, sempre a caccia per procurare selvaggina per le mense divine, a Munin, che significa memoria, uno dei due corvi di Odino (l'altro è Hugin, pensiero), che parte all'alba e ritorna a sera per appoggiarsi sulle spalle del dio e sussurrargli quello che accade nel mondo, e a Seidr, potente sciamano che portava

sandali di pelle di vitello.

Il paradiso dei guerrieri vichinghi vi aspetta presto a cena o a pranzo.

Questo slideshow richiede JavaScript.

Valhalla – La Brace degli Dei

Via Gaetano Ronzoni 2

20123 Milano

Telefono: 02.84041503

Email: info@valhallarestaurant.it

Sito Internet: www.valhallarestaurant.it

Pagina Facebook: Valhalla Milano

Orari:

da lunedì a sabato: 19.00 – 23.30

domenica: 12.00 – 15.30

chiuso domenica sera