

Il Tjörúhúsid, prima di morire

Di Claudio Giunta

Se proprio bisogna trovargli un difetto, è un po' fuori mano. Non basta arrivare in Islanda, quattro ore di volo diretto da Milano: bisogna attraversare l'Islanda dal basso in alto, partendo da Reykjavík e arrivando a Isafjörður, nell'estremo nord-ovest (in aereo, 40 minuti; in auto è impraticabile, uno stillicidio di fiordi, non basta una giornata). Atterrati a Isafjörður – che è un'esperienza in sé, perché l'aereo fa una lunghissima parabola raso monti prima di posarsi sulla pista: guardate i video su YouTube – si affitta una macchina, si raggiunge il porto in cinque minuti e ci si affida al navigatore, perché il ristorante più famoso della regione, forse dell'intero Paese, giustamente non è segnalato da frecce o manifesti, non avendone bisogno. Con la stessa sprezzatura, del resto, era stata accolta l'email con cui qualche giorno prima avevamo cercato di prenotare un tavolo. Risposta automatica:

Greetings, this automatic response is just to let you know that we check our email rather sporadically, so if you are writing to book a table with less than a week's notice, you should probably call us at the below number so we can guarantee you a spot. Best.

Il navigatore vi lascia sul retro di un vecchio capannone di legno riverniciato di un bel rosso scuro, imparerete più tardi che in origine (un'origine remotissima per un paese giovane come l'Islanda: nientemeno che il diciottesimo secolo) era uno dei quattro magazzini che i danesi costruirono nel porto della cittadina, magazzini che sono ancora in piedi e rappresentano il più antico complesso edilizio di tutta l'Islanda. Il nome del locale, Tjörúhúsid, 'Casa incatramata', sta scritto su un cartellino appeso allo steccato, ma che dentro alla casa incatramata c'è un ristorante bisogna saperlo. Aperto a pranzo e a cena, ma chiuso nella lunga stagione fredda («We tend to shut down around late October, and then start cooking again around Easter», dice la pagina Fb, che suggeriamo di leggere per imparare come si scrive la pagina Fb di un ristorante), un po' perché in inverno la pesca rallenta, e il pesce fresco arriva con più difficoltà, un po' perché la Casa incatramata ha solo il catrame ad isolarla dai venti islandesi, e con meno venti gradi fuori le stufette possono non bastare.

Si entra, e ci sono i tavoloni, come a mensa, ma questi di un bel legno stagionato, e le panche su cui sedersi, qualcuna provvista di cuscino. Per un attimo pensate che per una cenetta a due avreste preferito un posticino più intimo, guardate con un po' di apprensione la comitiva americana con bambini piccoli che si è già installata al centro del locale, e dunque sarà per forza di cose vostra vicina di tavolo, ma la cameriera (in jeans e maglione, non è posto da divise, questo) vi invita a sedervi dove volete, e voi vi sedete nell'angolo più remoto dall'ingresso, sperando che sia anche il più caldo (lo sarà), e, sistemati sulle panche, fatto un cenno di simpatia ai vostri compagni di panca, vi preparate alla vostra cena nella casa incatramata.

Allora.

Alla *location* do nove, perché se uno viene a mangiare in un villaggio del nord dell'Islanda questo, questo legno antico ritinto con cura, è il massimo che può chiedere. E i tavoloni da sei con le panche, i cuscini, i festoni di lucine fioche alle pareti, le candele, le padelle messe lì sul bancone – è tutto perfettamente in carattere: ma non perché ci ha pensato un arredatore, perché le cose sono venute così, col tempo e l'esperienza. C'è anche una discreta, nel senso di flebile, colonna sonora che viene non da Spotify ma da un vecchio giradischi, per lo più canzoni degli anni Sessanta-Settanta della categoria *easy listening* (durante la nostra cena soprattutto un 33 giri di Harry Belafonte, con le cameriere che a «Come, Mister tally man, tally me banana», facevano i coretti). Unico difetto: la porta in legno massiccio che non chiude o chiude male, e fa entrare folate di vento artico che non turbano i nativi ma possono turbare il turista mediterraneo, che facilmente si irriterà coi clienti che perdono tempo lì, sulla soglia, poi entrano dimenticandosi di chiudere, come al colosseo.

Al menù do nove, perché non c'è menù, si mangia quello che è stato pescato il giorno stesso. Noi abbiamo mangiato (due volte) una zuppa di scampi sublime, con erbe e spezie che un esperto di cucina, non noi, avrebbe senz'altro saputo riconoscere. E poi ci siamo avventati, sempre due volte, sulla decina di casseruole piene di verdure e/o pesce sciorinate sul buffet. Il mare islandese non ha molti tipi di pesci, e quelli che ha (più che altro

merluzzi, in tutte le varietà contemplate dalla natura e dalla lingua inglese) non sono particolarmente raffinati, e gli islandesi allora li affogano in salse iperlipidiche che vi si riproporranno anche a giorni di distanza, mentre sobbalzate sui fiordi. Ma premesso questo, una meraviglia.

Al servizio do otto, perché uno fa quasi tutto da sé, che è sempre una bella cosa, e i rapporti coi camerieri sono limitati all'inizio, quando vi spiegano 'come funziona', e alla fine, quando pagate. Ma sono ammesse, anzi incoraggiate, confidenze affettuose su quanto è carino questo posto, sullo strano modo in cui avete appreso della sua esistenza, sulla storia secolare della Casa incatramata e sulla famiglia Hauksson, che una ventina d'anni fa l'ha comprata per trasformarla in un ristorante, e ha fatto questo miracolo con l'aiuto di tutti: il padre Magnus e la madre Ragnheidur Halldorsdottir in cucina, figli e cugini in sala, e nella stagione estiva un contingente di amici del villaggio a dare una mano, probabilmente pagati con voucher.

Al conto do nove. Seimila corone, cioè cinquanta euro, che per gli standard italiani non sono pochi (ma sono pochi a Milano, a Roma centro), ma sono pochissimi per l'Islanda di oggi, dove otto pezzi di sushi possono costare venti euro e un cappuccino con fetta di crostata dieci. Cinquanta euro è poco, è competitivo, anzi è vincente, persino nel confronto con i poveri ristoranti etnici di Isafjördur, l'italiano, il thai, che infatti sono quasi vuoti, mentre Tjörúhúsid deve fare due turni per soddisfare la domanda, uno alle sette e mezza e uno alle nove (scegliete quello delle nove, meno affollato).

Scartato per saggia prudenza il vino, si beve acqua o birra, tranne la comitiva americana che ha bevuto whisky *on the rocks*: sul merluzzo. Scaglie di cioccolato e caffè, il solito atroce caffè filtrato, compresi nel prezzo. E insomma non c'è che da confermare il giudizio delle guide più aggiornate: il miglior ristorante del nord dell'Islanda, il miglior ristorante del Paese usciti da Reykjavík, ma se piace il rustico-marinaresco il miglior ristorante islandese *tout court*, anche per mancanza di concorrenza. Benedetta da un'affluenza turistica che, fatte le debite proporzioni, ha paragoni solo con la costa romagnola o la Costa Brava, l'Islanda è infatti ancora indietro nel settore della ristorazione, e indietro nella *hôtellerie*, con certi quattro stelle, anche a Reykjavík, che sembrano due, certi asciugamanini lisi anche nelle catene di qualche nome. Ci vorrà tempo, figli mandati all'alberghiero anziché al liceo (per adesso il personale, specie nei piccoli alberghi in provincia, è quasi tutto polacco: polacco residente – è la comunità straniera più numerosa in Islanda – o polacco importato per la stagione estiva).

Uscendo dal Tjörúhúsid, se non fa troppo freddo, diciamo da maggio ad agosto se avete fortuna, potete passeggiare un po' tra i capannoni deserti del porto. Niente di memorabile, ma non lo sono in generale i villaggi dei fiordi occidentali: quelli belli, bellissimi, si trovano a est. Ma la luce crepuscolare di giugno riflessa sull'acqua del fiordo, quella sì è memorabile. Se siete in macchina, fate un chilometro fuori del paese in direzione di Bolungarvík e fate un giro nel piccolo cimitero che trovate scendendo sulla vostra destra, a pochi metri dal mare: il pensiero di dover morire, con questa vista, e dopo questa cena, vi sembrerà meno amaro.