

REYKJAVÍK

IL GELO E LA PIZZA ITALIANA:
VIAGGIO IN ISLANDA CON MOLINO POLSELLI



VIAGGIANDO CON GUSTO



...bilanciata, adatta in preparazione
...possi avere un pane ed una pizza che
...tutti i sensi, dalla vista grazie al
...l'odore con un profumo unico
...bile, dal tatto per la morbidezza d
...il sapore antico di un tempo...

...desiderio di esultanza prima
...ranciare al palato
...della... di...
...stile...

100%
GRANO

ZEVO

ARINA NATURA

farina di
grano tenero tipo 1

...nuovo modo di interpretare l'Arte
...che esclude l'utilizzo di additivi,
...conservanti, che privilegia l'utilizzo di
...raccolti in coltivazioni di tipo estensivo,
...tibili con i processi naturali,
...intensive, lontano da fonti di
...mento escludendo l'utilizzo
...ni geneticamente modificati.

IL GUSTO DELLA
PIACERE DEL

Un prodotto unico
migliore qualità e
e Sali Minerali in
propriati organici
maximizza
tali e



TRADE MARK

polselli®

LA FARINA ITALIANA

All'interno di questo ebook

Prima Vista: Reykjavík

Prima della gara, prima dell'impasto, prima della giuria, avevo bisogno di camminare. Reykjavík non ti sopraffà. Cammina al tuo fianco, passo dopo passo, attraverso la sua luce, il suo mare e il suo silenzio.



Sapori di tutti i giorni: hot dog, prodotti da forno e pane geotermico

Il vero sapore dell'Islanda non si trova sempre nei ristoranti. A volte è un hot dog a tarda notte, un bancone pieno di pane fresco o una pagnotta di segale cotta dal calore della terra. Questo è il sapore della terra.



Il Contest: Pizza Italiana nel Cuore dell'Islanda

Tredici pizzaioli. Una farina italiana. E un slogan che dice tutto: "Il freddo ti prende. La pizza ti riporta." All'interno della competizione, la tecnica ha incontrato il rispetto — e l'Islanda ha incontrato l'Italia.



Laguna Blu, Ristorante Moss e la Cantina dei Vini

Acque geotermiche. Una cucina stellata Michelin. Una cantina di bottiglie rare. Al Blue Lagoon, il lusso non alza mai la voce. Si esprime attraverso il silenzio, il servizio e la memoria di un sommelier.



Il mare e il dolce: Fish & Chips e cioccolato Neskja

Due piccole fermate. Una onesta. Una delicata. Tra il pesce fritto del porto e il sogno di un giovane cioccolatiere, Reykjavík mostra la sua varietà — dal quotidiano all'esquisito.





Introduzione

Non avevo mai considerato l'idea di scrivere un libro. Poi il vento dell'Islanda mi ha colpito. E una pizza italiana cotta al freddo mi ha fatto comprendere che un articolo non era sufficiente.

Sono partito per Reykjavík con l'intento di partecipare a una competizione professionale. Una giuria. Pizze da degustare. Un articolo per Ciociaria&Cucina. Nient'altro. Nella mia borsa: un quaderno, una fotocamera, il lavoro di chi narra storie di cibo da anni.

Poi si verificò un evento inaspettato.

L'Islanda non è semplicemente un paese. È un'esperienza sensoriale di un'altra dimensione. Il vento che ti avvolge ancor prima di giungere in città. La luce che varia di ora in ora. La lava che modella il paesaggio. Il mare che si insinua in ogni piatto senza chiedere il permesso. E in tutto ciò, la nostra pizza: realizzata da mani islandesi, con farina italiana, in una terra di gelo e calore geotermico.

Passeggiando per Reykjavík dopo la gara, percependo l'aroma del pane caldo che proveniva da un panificio affollato di giovani al lavoro, ho realizzato che un articolo non era sufficiente. Ciò che avevo raccolto era un viaggio all'interno di un viaggio. Il cibo come strumento per comprendere un popolo, un clima, un'architettura, un modo di accogliere.

Questo libro ha origine da quel momento.

Tra le persone che ho incontrato: Egger Jónsson, Paolo Parravano, Remo Nafra, il cioccolatiere Kung, Valerio il toscano che risiede in Islanda da anni. Perché un viaggio del gusto, quando è autentico, è sempre composto da relazioni.

E poi c'è la pizza. O meglio: come la pizza italiana viaggia, si adatta, viene rispettata e reinterpretata lontano da casa.

"Il gelo ti prende. La pizza ti riprende." Il claim dell'evento non era solo una frase pubblicitaria. Era la sintesi di ciò che ho vissuto.

Non è una guida turistica (anche se troverete luoghi e indirizzi). Non è un manuale sulla pizza (anche se si parla di impasti). È un racconto personale. Per chi ama il cibo come esperienza culturale. Per chi è curioso di capire come il gusto italiano viene accolto nel Nord Europa.



Buona lettura. E se mai andrete in Islanda, ordinate un hot dog "completo". Entrate in una bakery qualunque. Lasciate che sia il pane a raccontarvi il resto.

Alfio Mirone - giornalista e editore di Ciociaria&Cucina di Origine



Reykjavík. Il freddo, la pizza e la farina italiana

Capitolo 1

Il vento di Reykjavík arriva prima del rumore della città. Si infila tra le strade ordinate, attraversa il porto vecchio, sfiora le case colorate e porta con sé quella luce del Nord che cambia continuamente il volto dei luoghi. Sono arrivato in Islanda con Molino Polselli - La Farina Italiana, che ringrazio per avermi coinvolto in questo progetto internazionale dedicato alla pizza, agli impasti e alla cultura dell'arte bianca.

Per Ciociaria&Cucina è stato un passaggio importante. Giorno dopo giorno abbiamo seguito questo viaggio con articoli, aggiornamenti, post social e storytelling, entrando nel vivo del contest, osservando il lavoro dei pizzaioli, attraversando la città, incontrando persone e raccogliendo tutto ciò

Per questo il viaggio islandese è entrato naturalmente nella rubrica "Viaggiando con gusto fuori porta": un modo per attraversare l'Islanda partendo dal cibo, ma anche dalla sua luce, dal mare, dalla pietra lavica, dai forni, dai ristoranti, dalle piccole botteghe e dalla capacità di trasformare la natura in esperienza. che ruota intorno al cibo quando diventa cultura, relazione e scoperta.

Il 28 e 29 aprile Reykjavík ha ospitato "Il Contest", appuntamento dedicato alla pizza italiana con Molino Polselli. Io ero presente in giuria per Ciociaria&Cucina, accanto a Paolo Parravano, tecnico Polselli, figura preziosa per leggere la gara dal punto di vista più profondo: quello della farina, dell'impasto, della lievitazione, della cottura e della mano del

pizzaiolo.

Un viaggio, quando vuole diventare racconto, non può fermarsi alla gara. Prima di giudicare una pizza, bisogna guardare il luogo che la accoglie: il clima, la città, il modo in cui le persone lavorano, mangiano, servono e costruiscono ospitalità.



La capacità di questo paese di trasformare la natura in un'esperienza.

FOCUS – Il Concorso

Quando: 28-29 Aprile 2025

Dove: Reykjavík

Partecipanti: 13 pizzaioli islandesi

Organizzato da: Molino Polselli + distributore locale Ó.J&K - ISAM stórelhdús

Ogni pizzaiolo ha presentato pizze giudicate da una giuria italo-islandese.



Reykjavík – il primo sguardo sulla città

Capitolo 2

Prima del contest ho voluto camminare. Reykjavík ha una misura particolare: non travolge, accompagna. Si lascia scoprire passo dopo passo, tra strade pulite, case basse, colori, mare vicino e quella luce del Nord che cambia continuamente il volto dei luoghi.

Il nostro piccolo tour è nato dal centro, dall'albergo, con l'aiuto prezioso di Valerio, un ragazzo toscano che vive qui da molti anni e che ci ha permesso di leggere la città con uno sguardo meno turistico e più vicino alla sua vita quotidiana. Avevo pochi giorni a disposizione, molti impegni di lavoro legati al contest, e proprio per questo ogni tappa è stata scelta con attenzione, cercando di cogliere

l'essenziale senza trasformare il viaggio in una corsa. La prima fermata è stata Ráðhús, il municipio di Reykjavík, vicino al lago Tjörninn. È un punto strategico per iniziare a capire la città: da una parte l'ordine istituzionale, dall'altra l'acqua, gli uccelli, il silenzio e una vita quotidiana che scorre senza fretta. Poco distante, la National Gallery of Iceland apre alla parte culturale della capitale, quella legata all'arte, alla memoria e allo sguardo creativo del Paese. Poi la salita verso Hallgrímskirkja, la grande chiesa che domina Reykjavík. La sua architettura verticale richiama colonne di basalto, lava solidificata, paesaggio trasformato in forma.



È uno dei luoghi simbolo della città: da lì si capisce quanto l'Islanda riesca a portare la natura anche dentro l'architettura, come se il territorio continuasse a parlare anche nella pietra, nelle linee, nelle altezze.

Il porto vecchio entra naturalmente in questo itinerario. È la zona che collega Reykjavík al mare, alle partenze, alla pesca, ai locali e alle esperienze più contemporanee. Da qui si raggiunge anche l'area di Grandi, oggi uno dei quartieri più interessanti per chi vuole unire passeggiata, cibo e attrazioni. Qui si trovano esperienze come Lava Show e FlyOver Iceland, due modi diversi per avvicinarsi alla natura islandese quando il tempo è poco, ma il desiderio di capire il Paese è forte.

Lava Show porta il visitatore vicino alla materia viva dell'Islanda: la lava, il calore, la potenza geologica. È una tappa curiosa perché rende fisica una forza che spesso immaginiamo soltanto da lontano. FlyOver Iceland, invece, lavora sull'emozione del

sorvolo: un'esperienza immersiva che permette di attraversare idealmente paesaggi, cascate, montagne, coste e territori difficili da raggiungere in pochi giorni.

Il cammino è proseguito verso il Sun Voyager, la scultura in acciaio affacciata sul mare. Sembra una nave, ma racconta soprattutto l'idea del viaggio, dell'orizzonte, della partenza. Davanti a quell'opera, con il vento sul viso e l'acqua poco distante, Reykjavík mostra il suo legame più profondo con il Nord: una città che guarda sempre oltre, verso il mare, verso la luce, verso ciò che resta da raggiungere.

A pochi passi, la Harpa Concert Hall aggiunge un altro volto alla città. La sua struttura di vetro, affacciata sull'acqua, riflette cielo, mare e luce. Dentro Harpa abbiamo trovato anche Volcano Express, esperienza immersiva dedicata alla forza vulcanica dell'Islanda, collocata proprio all'interno della sala concerti e pensata per far entrare il visitatore nel paesaggio di fuoco e ghiaccio del Paese.

FOCUS – Spettacolo di lava

A Reykjavík si tengono due spettacoli di lava: uno in città e uno a Vík. Quello descritto qui ha luogo nel quartiere Grandi. Durante lo spettacolo, lava vera (raffreddata) viene riscaldata a oltre 1000 °C e versata davanti al pubblico. Un modo unico per comprendere la potenza geologica dell'Islanda.





Capitolo 3

I sapori più quotidiani dell'Islanda

Tra le prime immagini gastronomiche di Reykjavík c'è stato anche uno dei suoi simboli più popolari: il famoso hot dog islandese, qui chiamato pylsa. Lo abbiamo trovato vicino all'albergo, complice l'ora tarda e la voglia di assaggiare subito qualcosa di autentico. Un assaggio semplice solo in apparenza, diverso da molti hot dog provati altrove per qualità, gusto e carattere.

Alla domanda di rito, "complete?", la risposta non poteva che essere sì: cipolla croccante, senape scura buonissima, remoulade, ketchup e salse varie. In quel panino caldo, mangiato senza cerimonie, Reykjavík ci ha dato una prima lezione di gusto quotidiano. Il pesce resta una presenza centrale nella cucina islandese: merluzzo, eglefino, aringhe, salmone,

halibut, crostacei e zuppe di mare raccontano il legame continuo dell'isola con l'Atlantico del Nord. Accanto al pesce, l'agnello occupa un posto importante nella tradizione gastronomica locale, dalle zuppe ai piatti più sostanziosi, insieme allo skyr, ai pani di segale e ai prodotti legati a una cucina nata dal clima, dalla conservazione e dal rapporto diretto con la natura.

In poche ore Reykjavík ci ha dato già una chiave di lettura: qui il gusto passa dai grandi ristoranti, dai forni e dai contest, ma anche da un chiosco aperto tardi, da un panino caldo mangiato camminando, dal mare che entra nei piatti e da una cucina essenziale, concreta, costruita attorno a ciò che questa terra offre davvero.



FOCUS - L'Hot Dog islandese

Il chiosco più famoso è Bæjarins Beztu Pylsur ("i migliori hot dog in città"), aperto dal 1937. La ricetta classica utilizza salsiccia di agnello (con maiale e manzo), tre salse (ketchup, senape dolce islandese, remoulade), cipolla cruda e cipolla fritta croccante. Politici americani e star del cinema hanno contribuito a renderlo famoso in tutto il mondo.



I forni, i giovani e il pane geotermico

Capitolo 4

Reykjavík si racconta molto anche attraverso i suoi forni. Entrando in alcune bakery della città, mi ha colpito subito la cura del banco, il profumo del pane, la precisione dei gesti e la presenza di tanti giovani al lavoro. Ragazzi e ragazze che non si limitano a servire o preparare: partecipano all'identità del luogo, alla sua estetica, al modo in cui il pane viene presentato, spiegato e reso parte dell'esperienza. Qui la panificazione ha un ruolo importante, quotidiano, ordinato, disciplinato. Si percepisce una cultura del lavoro pulita, diretta, senza eccessi. Il banco diventa parte dell'immagine del locale; il pane non è soltanto un prodotto da vendere, ma un gesto ripetuto con attenzione, una piccola scena quotidiana che racconta cura, metodo e rispetto per la materia. Facendo domande, ho scoperto meglio anche il significato del cosiddetto pane vulcanico. Non è un pane cotto nella lava, come il nome

potrebbe far pensare, ma un pane di segale preparato sfruttando il calore naturale della terra. È una tradizione islandese legata alla geotermia, ai vapori, alle sorgenti calde, a quel rapporto continuo tra cucina e paesaggio che qui si sente davvero. Anche da un pane si può capire molto di un luogo. Questo primo contatto con Reykjavík e con la sua cultura del pane è stato fondamentale. Prima di entrare nelle giornate intense del contest Polselli, tra assaggi, impasti, pizze da valutare e lavoro di giuria, avevo bisogno di capire almeno un po' la città che ci avrebbe ospitato. Reykjavík mi ha dato subito una chiave di lettura: qui il cibo non arriva mai da solo, porta con sé acqua, vento, lava, mare, freddo, geotermia e lavoro quotidiano. Con questo sguardo sono entrato poi nel cuore dell'evento, pronto a leggere la pizza italiana nel Nord Europa non come semplice gara, ma come incontro tra culture, tecniche e luoghi.



FOCUS – Pane Geotermico

Il "Rúgbrauð" (pane di segale islandese) viene tradizionalmente cotto in pentole di metallo sepolte vicino a sorgenti termali o geyser. Il calore del terreno (tra 100 e 110°C) cuoce l'impasto per 12-24 ore. Il risultato è un pane scuro, dolce e denso. Perfetto con burro e pesce affumicato.



La pizza italiana nel cuore dell'Islanda

Capitolo 5

Dentro questo scenario, "Il Contest" ha assunto un valore ancora più forte. Il claim dell'evento era diretto e perfetto per Reykjavik: "Il gelo ti prende. La pizza ti riprende!". Una frase leggera, immediata, capace di unire l'immaginario islandese al calore del forno italiano.

In gara c'erano 13 pizzaioli. Tutte le pizze presentate hanno mostrato impegno, attenzione e rispetto per l'impasto. Alcune hanno avuto una marcia in più per equilibrio, cottura, personalità e gestione tecnica; altre hanno lasciato intravedere margini di crescita. Il livello generale, però, ha mostrato un movimento vivo, curioso, desideroso di migliorare e di confrontarsi con una tradizione importante.

Venendo dalla patria della pizza, lo sguardo è

inevitabilmente esigente. Proprio per questo ho apprezzato il lavoro dei pizzaioli islandesi: impasti ben condotti, lievitazioni interessanti, buone cotture, ricerca dell'equilibrio e voglia di misurarsi con un prodotto che per noi italiani è identità, tecnica e memoria. La pizza, quando arriva così lontano dai suoi luoghi d'origine, diventa anche una prova culturale: bisogna rispettarla, comprenderla, adattarla senza svuotarla.

A Reykjavík questo rispetto si è visto. La pizza italiana è stata studiata, interpretata, lavorata con serietà. E la farina Polselli ha avuto un ruolo centrale in questo percorso, accompagnando mani diverse, sensibilità diverse e un desiderio comune: portare nel Nord Europa il profumo autentico dell'arte bianca italiana.

Molino Polselli e il valore della formazione

La presenza di Molino Polselli in Islanda ha confermato quanto la farina italiana sia oggi una delle grandi ambasciatrici del nostro modo di fare cucina nel mondo. Portare una farina professionale all'estero non significa soltanto esportare un prodotto: significa costruire relazioni, accompagnare pizzaioli, creare formazione, ascoltare, correggere, far crescere.

In questo senso il lavoro di Paolo Parravano è stato fondamentale. Paolo segue personalmente gran parte dei pizzaioli coinvolti nel progetto, grazie anche al lavoro del distributore islandese. La sua presenza ha dato alla gara un valore tecnico molto forte: leggere una pizza significa assaggiarla, certo, ma anche capirne struttura, maturazione, risposta dell'impasto, equilibrio in cottura, coerenza tra farina utilizzata e risultato finale.







Dentro ogni pizza non c'erano solo farina, acqua, lievito e sale. C'erano prove. Confronti. Formazione. Metodo. La qualità di una farina si misura anche in questo: la sua capacità di adattarsi a mani diverse, climi diversi, forni diversi, interpretazioni diverse – rimanendo al contempo affidabile e riconoscibile.

A Reykjavík, Molino Polselli ha mostrato proprio questo valore: la forza di una materia prima italiana capace di viaggiare, adattarsi, dialogare con professionisti lontani e restare riconoscibile. Una farina che non arriva come semplice ingrediente, ma come parte di un percorso tecnico, umano e professionale.

FOCUS – Molino Polselli

Il Molino Polselli è un'azienda molitoria italiana con sede a Frosinone. Produce farine professionali per pizza, pane e pasticceria. Il suo punto di forza risiede nell'attenzione alla forza della farina (valore W) e alla stabilità dell'impasto, qualità essenziali anche in climi estremi come quello dell'Islanda.



La giuria e i vincitori del contest

Capitolo 6

A valutare le pizze in gara è stata una giuria composta da competenze diverse e complementari. Accanto a me, per Ciociaria&Cucina, e a Paolo Parravano, tecnico di Molino Polselli, erano presenti **Remo Nafra**, esperto pizzaiolo, e una giornalista islandese della sezione food del quotidiano MBL. Una presenza importante, perché ha permesso di osservare il contest da più punti di vista: tecnico, giornalistico, gastronomico e territoriale.

A chiudere la competizione è stata la classifica finale annunciata da Ó.J&K - ISAM stórelldhús, distributore di riferimento in Islanda. Il primo posto è andato a **Ismail** di Pizza Popolare, vincitore del contest pizza Polselli.

Secondo posto per **Mika** del Restaurant Mika, mentre il terzo posto è stato assegnato a **Logi** di SV veitingum Alvotech.

Tre riconoscimenti che raccontano il livello della gara e la crescita del movimento pizza in Islanda. Sul podio sono arrivate interpretazioni convincenti, capaci di distinguersi per equilibrio, tecnica e personalità, dentro una competizione che ha mostrato attenzione diffusa all'impasto e alla qualità del lavoro.

Il ruolo di **Ó.J&K - ISAM stórelldhús** merita un passaggio a parte. L'azienda, che a settembre raggiungerà i 120 anni di storia, ha dato un'impressione entusiasmante per organizzazione, accoglienza e attenzione ai dettagli. In questi giorni abbiamo visto una



realità solida, gentile, preparata, capace di lavorare con grande precisione anche nella gestione del personale e dell'evento. Dietro un contest ben riuscito c'è una macchina organizzativa fatta di persone, metodo, rispetto e cura.



FOCUS

Ó.J&K

ISAM stórelldhús

Distributore leader in Islanda di prodotti alimentari professionali, con particolare attenzione a ristoranti e panetterie. I suoi 120 anni di attività lo rendono una delle aziende più longeve e rispettate del settore. Ha portato Molino Polselli in Islanda e ha gestito ogni dettaglio logistico del concorso.





Apotek, la cena che diventa relazione

Capitolo 7

Quel senso di cura, visto durante il contest, non si è fermato alla competizione. La sera, Ó.J&K - ISAM stórelldhús ha voluto proseguire l'accoglienza organizzando una cena da Apotek Kitchen + Bar, nel cuore del centro storico di Reykjavík. Ad accompagnarci è stato Egger Jónsson, responsabile commerciale dell'azienda, insieme ad altri due suoi colleghi: una persona eccezionale, umana, generosa, capace di farci sentire ospiti prima ancora che interlocutori di lavoro. Con lui, due suoi colleghi e Paolo Parravano, la cena ha assunto il valore di un incontro vero, più che di una semplice sosta a tavola. Dopo il contest, gli assaggi, il lavoro di giuria e le giornate intense dedicate alla pizza, sedersi

insieme ha permesso di trasformare il programma in relazione.

Apotek Kitchen + Bar si trova ad Austurstræti 16, in uno degli edifici storici più riconoscibili del centro. Progettato nel 1917 da **Guðjón Samúelsson**, figura centrale dell'architettura islandese, il palazzo ha ospitato dal 1930 al 1999 la storica Reykjavíkrapotek, la farmacia di Reykjavík. Il nome Apotek nasce proprio da questa memoria, che il locale conserva senza trasformarla in nostalgia: legno, marmo, dettagli originali e un'atmosfera contemporanea convivono in un ambiente elegante, vivo, internazionale.

La cucina conferma il carattere del luogo: contemporanea, precisa, con richiami islandesi

ed europei e una forte attenzione alla materia. Il menu della nostra cena, composto da tre portate, ha mostrato tecnica, misura e gusto estetico. Il primo piatto ha portato in tavola eleganza visiva e cura dei dettagli, tra carne sottile, erbe, creme e consistenze croccanti. Il secondo ha dato profondità alla cena: una carne importante, dalla cottura intensa, servita con un accompagnamento essenziale e ben calibrato. Il dessert, elegante nella forma e deciso nel colore, ha chiuso il percorso con una nota moderna, pulita, quasi grafica. Quella sera Apotek ha aggiunto al viaggio una dimensione diversa: il gusto come condivisione, l'accoglienza come gesto concreto, Reykjavík come città capace di diventare internazionale senza perdere identità. E sarà proprio Egger Jónsson, il giorno prima della partenza, ad accompagnarci verso l'ultima tappa del nostro percorso islandese: la Blue Lagoon.

Apotek Kitchen + Bar

FOCUS – Guðjón Samuelsson

Architetto di stato dell'Islanda (1887-1950). Ha progettato alcuni degli edifici più emblematici del paese: la Hallgrímskirkja, la chiesa di Akureyri, il teatro nazionale e l'edificio dell'Università d'Islanda. Il suo stile combina il modernismo europeo con elementi ispirati alla natura islandese (basalto, montagne, ghiacciai).





La Blue Lagoon, il Ristorante Moss e il caveau dei grandi vini

Capitolo 8

Arrivare alla Blue Lagoon dopo il tour con **Egger Jónsson**, tra crateri, campi lavici, impianti geotermici e strade segnate dalle eruzioni, ha dato alla visita un significato ancora più forte. L'acqua lattiginosa, il vapore che sale dalla superficie, la pietra lavica intorno: tutto sembrava il proseguimento naturale di ciò che avevamo incontrato lungo il percorso. Terra, acqua e calore qui convivono, costruiscono paesaggio e diventano ospitalità. La Laguna Blu è conosciuta nel mondo per i suoi bagni geotermici, ma la parte più sorprendente della visita è arrivata entrando nella dimensione più riservata e raffinata della struttura.

Al **The Retreat at Blue Lagoon Iceland**, il viaggio cambia passo. Qui l'ospitalità diventa architettura, silenzio, servizio, materia. È una struttura pensata per un pubblico internazionale, con sole suite e un livello di accoglienza che si percepisce nei dettagli, senza bisogno di ostentazione.

Dentro questo scenario si trova il **Ristorante Moss**, ristorante stellato Michelin, guidato dall'executive chef islandese **Aggi Sverrisson**. La sua cucina interpreta l'Islanda con uno sguardo contemporaneo e internazionale, partendo da ingredienti locali e da una visione maturata anche fuori dai confini islandesi.

A rendere speciale la visita è stato l'incontro

con **Lorenzo Necci**, sommelier del Ristorante Moss. Quando Egger ha spiegato che al suo fianco c'era un giornalista enogastronomico italiano, la struttura ci ha invitati a visitare l'intero spazio, accompagnandoci fino al caveau dei grandi vini.

Lì la visita ha assunto un'altra dimensione: uno spazio dedicato a bottiglie importanti, selezioni rare, etichette da veri intenditori, alcune appartenenti a una fascia di valore riservata a un pubblico molto selezionato.

La forza di quel caveau sta nella competenza con cui è stato costruito. Ogni bottiglia sembra arrivare da una relazione, da una ricerca, da una conoscenza precisa del mercato internazionale e dei produttori. In un luogo dominato dalla lava, dall'acqua calda e dal vapore, il vino entra nella stessa grammatica dell'accoglienza: cura, memoria, attenzione all'ospite, capacità di trasformare una visita in un'esperienza.

La competenza di Lorenzo Necci ha reso evidente il lavoro che sostiene una carta dei vini di questo livello: studio, sensibilità, accesso a etichette rare e una visione capace di parlare a ospiti preparati, curiosi, internazionali. Per *Viaggiando con Gusto*, questa tappa alla Blue Lagoon mostra un'Islanda capace di unire natura estrema, benessere, cucina stellata e grande cultura del vino.







FOCUS – Ristorante Moss

Moss è l'unico ristorante con stella Michelin nella zona della Laguna Blu. Aggi Sverrisson, chef islandese, ha lavorato in ristoranti stellati in Danimarca e Norvegia prima di tornare in Islanda. La sua cucina è radicata nel territorio ma di respiro internazionale: ingredienti locali (frutti di mare, agnello, alghe, erbe sotterranee) lavorati con tecniche contemporanee.



Capitolo 9

Il fish & chips, il mare nel piatto

Dopo la Blue Lagoon, Reykjavík ci ha riportato verso un gusto più diretto, quotidiano, popolare: il fish & chips. Una sosta semplice, scelta anche per curiosità, perché in Islanda il pesce appartiene alla vita di tutti i giorni e racconta il legame continuo della città con il mare.

Il banco, il profumo della frittura, il pesce servito caldo, la croccantezza immediata: tutto arriva senza bisogno di troppe spiegazioni. È uno di quei piatti che funzionano perché parlano chiaro, senza costruzioni. In un viaggio nato attorno alla pizza e alla farina, questa tappa ha aggiunto un altro tassello: il gusto popolare di Reykjavík, quello che passa dal mare al piatto con naturalezza.



Periodico ACAPULCO

BLANCO NINO

Una cerveza fantástica!

Agricultura

La agricultura en el medio rural es una de las actividades económicas más importantes que estiman en unas 37...



Neskja, la giovane cioccolateria artigianale nata da un sogno

Capitolo 10

Usciti dal fish & chips, pochi metri più avanti, siamo entrati da Neskja, pasticceria artigianale specializzata in cioccolato, nata a Grindavík e aperta nel novembre 2025. A fondarla sono stati Kung, cioccolatiera di grande talento, e lo chef Ívar: due persone splendide, capaci di accoglierci con il calore riservato agli amici. In Islanda, del resto, l'Italia è amata davvero, e in certi incontri questa simpatia si sente subito. Dietro Neskja c'è il percorso di **Chidapha Kruasaeng**, conosciuta come **Kung**, professionista con oltre dieci anni di esperienza nel mondo del cioccolato e della pasticceria. Dopo gli studi alla French Pastry School di Chicago, ha lavorato a lungo accanto

ad **Hafliður Ragnarsson**, tra i nomi più importanti della cioccolateria islandese. Ha collaborato anche con la squadra nazionale islandese di cucina, realizzando sculture di cioccolato, ed era parte del team quando l'Islanda ha conquistato il suo primo terzo posto alle Olimpiadi Culinarie del 2020. Entrare da **Neskja** significa vedere un sogno diventato laboratorio. Il cioccolato è materia viva: forme pulite, colori intensi, superfici lucide, praline curate e un'idea estetica molto precisa. Per Pasqua hanno presentato una collezione di uova artigianali ispirata agli uccelli islandesi e ai loro habitat, in omaggio all'arrivo degli uccelli migratori.



Un dettaglio che racconta bene il loro modo di lavorare: qualità degli ingredienti, ricerca sulle consistenze, attenzione al gusto e un legame poetico con la natura del Paese.

Nel nostro percorso islandese, Neskja ha rappresentato una piccola gemma artigianale. Dopo il mare nel piatto del fish & chips, il viaggio ha trovato nel cioccolato un'altra traccia di gusto: giovane, elegante, accogliente, costruita da mani competenti e da un sogno finalmente diventato realtà.

FOCUS – Chidapha Kruasaeng "Kung"

Ha studiato presso la French Pastry School di Chicago e ha lavorato per oltre dieci anni al fianco di Hafliður Ragnarsson, maestro cioccolatiere islandese. Ha fatto parte della squadra culinaria nazionale islandese alle Olimpiadi culinarie del 2020, dove ha ottenuto il terzo posto. Neskja rappresenta il suo primo laboratorio artigianale personale.



Capitolo 11

Il senso di questo viaggio

Da ricercatore di eccellenze e direttore di Ciociaria&Cucina, torno da Reykjavík con gratitudine. In pochi giorni ho visto la pizza italiana entrare in un Paese lontano con rispetto, tecnica e curiosità. Ho visto pizzaioli islandesi lavorare sugli impasti con serietà, una farina italiana sostenere mani diverse, professionisti attenti costruire relazioni vere attorno al cibo.

La pizza resta uno dei linguaggi più immediati della nostra cucina. Arriva ovunque, ma diventa credibile solo quando dietro ci sono studio, tecnica, qualità e rispetto della materia prima. In Islanda ha incontrato un clima freddo e un'accoglienza attenta, precisa, capace di dare valore al lavoro e al racconto.

Cosa ha significato questo viaggio



Il freddo ti sorprende. La pizza ti fa sentire meglio.
E a volte, proprio lontano da casa, capisci ancora
meglio quanto valore abbia il gusto italiano nel
mondo.

Ringraziamenti

Grazie **Molino Polselli** per avermi coinvolto in questo progetto e per aver dato a **Ciociaria&Cucina** l'opportunità di vivere il concorso dall'interno.

Grazie **Paolo Parravano** per il lavoro tecnico, la tua disponibilità e la tua capacità di interpretare ogni impasto con competenza.

Grazie a **Egger Jónsson** e a tutto il team di **Ó.J&K - ISAM stóreldhús** per l'eccezionale accoglienza, l'organizzazione impeccabile e la vostra generosità umana.

Grazie **Lorenzo Necci** per aver aperto le porte della cantina e per aver condiviso il tuo passione per il vino.

Grazie a **Kung** e **Ívar di Neskja** per la vostra dolcezza e talento.

Grazie a **Valerio**, il toscano di Reykjavík, per averci mostrato la città con occhi diversi.

E grazie a tutte le persone che abbiamo incontrato lungo il cammino: coloro che hanno organizzato il concorso, coloro che ci hanno accolto in ristoranti, panetterie, negozi e nei luoghi che abbiamo visitato.

Reykjavík rimarrà nella nostra memoria come una città di vento, luce, pane, lava, mare e forni accesi. Un luogo in cui la pizza italiana ha trovato il suo miglior linguaggio: farina, tempo, mani ed emozione.

BIOGRAFIA DELL'AUTORE



ALFIO MIRONE

Alfio Mirone è direttore di Ciociaria&Cucina, testata giornalistica dedicata all'eccellenza enogastronomica, con particolare attenzione alle tradizioni, ai produttori, ai territori e alle storie di gusto che viaggiano nel mondo. Da anni racconta il cibo non solo come ingrediente, ma come cultura, relazione e scoperta. Collabora con realtà italiane e internazionali nel settore dell'arte bianca, della ristorazione e dell'ospitalità.

Viaggiando con gusto è il suo progetto narrativo che unisce viaggio, food e incontri umani, senza mai dimenticare che dietro ogni piatto c'è sempre una storia.

CIOCIARIA & CUCINA

e x c e l l e n c e

Gelato artigianale: come scegliere quello vero

Aurora di Atina racconta la
differenza



Viaggiando con gusto
Reykjavik il gelo e la
pizza italiana

Golden Milk:
la tazza dorata alla curcuma
che porta benessere

Biancanaria Valeri
racconta Eugenio Cisterna
ad Anagni