

Le Highland Scozzesi

Reportage della gita in Scozia organizzata dalla condotta Monza & Brianza, parte I

Il tutto, come tutte le cose belle, è nato per caso.

L'anno scorso, prima di partire per una delle mie numerose fughe in Scozia, mi viene l'idea di verificare l'esistenza di eventuali condotte Slow Food nelle Highland. Non so perché non ci avevo mai pensato prima, probabilmente quello era il momento giusto. Accendo il pc, vado sul sito internazionale di Slow Food e scopro l'esistenza di 5 condotte – recenti ed attive. Contatto un paio di fiduciari, quelli con indirizzo e-mail (il mio pessimo Inglese non aiuta gran ché nelle conversazioni telefoniche). Passano meno di 48 ore e mi risponde Pam Rodway, fiduciaria delle Highland orientali, che mi racconta che in Scozia il movimento Slow Food è agli inizi e al momento ci sono un paio di Arche del Gusto e nessuno Presidio. Ci diamo appuntamento al Farmers Market di Inverness. Detto, fatto, ci troviamo là. Sono bastate poche occhiate e poche parole, per capire che poteva esserci intesa.

Rientro in Italia pieno di entusiasmo e ne parlo con Agostino Cellini, il fiduciario della mia condotta di Monza & Brianza. Gli esprimo il mio desiderio e la concreta possibilità di organizzare una gita delle condotte nelle Highland Scozzesi. Detto così sembra già un'impresa folle. Per complicare le cose, durante una successiva visita stabilisco dei contatti anche sulle Shetland, dove mi comunicano che nel Giugno 2008 si sarebbe svolto il locale festival del gusto. Due piccioni con una fava?

La faccio breve, stiliamo un programma per una visita di 8 giorni nel Giugno 2008, 3 giorni nello Speyside, 1 giorno di trasferimento nelle Highland settentrionali, 1 giorno sulle Orcadi e 2 sulle Shetland. Mission impossible? Due ulteriori visite in Scozia per mettere a fuoco alcuni dettagli, circa 400 e-mail inviate, un bel po' di notti insonni davanti al pc, e....

E' il 14 Giugno, aeroporto di Malpensa – impossibile ma vero - siamo in 16 in fila al check-in del volo per Edimburgo, tutti con la felpa blu personalizzata che ci siamo fatti fare apposta per la gita. Sulla felpa è ricamato davanti, vicino al cuore, il logo di Slow Food Monza & Brianza e sul retro a caratteri cubitali la scritta "The spirit of Scotland, June 2008". Obiettivo dichiarato è quello di visitare – o meglio di assaggiare – la Scozia rurale delle Highland. Inoltre, per dare alla parola Spirit un senso compiuto, sono previste soste anche presso alcune distillerie di whisky.

E' l'inizio di un viaggio che difficilmente dimenticheremo. Tutto filerà nel modo migliore, grazie alla complicità tra noi 16, all'aiuto di Pam, alla cortesia di Arthur (l'autista del nostro pullman), alla magnifica natura selvaggia delle Highland Scozzesi, ma soprattutto alla ospitalità di tutti i produttori visitati. Allevatori, agricoltori, macellai, ristoratori, tutti estremi e tenaci difensori dei valori tanto cari alla nostra associazione.

Ci troveremo emozionati per delle cose molto semplici, degusteremo il meglio del cibo Scozzese, berremo qualche bicchierino (*dram*) di whisky e parecchie pinte di birra pompata a mano. Ma la cosa più importante sarà sempre l'accoglienza che ci verrà riservata, la semplicità apparente e la notevole ricchezza interiore delle persone che abbiamo incontrato.

Non voglio fare una noiosa cronologia della nostra gita. Lascio spazio ad alcune frasi prese dal diario scritto a 16 mani, che documenta in tempo reale tutte le nostre attività e le emozioni che abbiamo provato e al racconto dell'incontro con i personaggi carismatici che abbiamo avuto la fortuna ed il piacere di conoscere.

E l'anno prossimo?!?

Claudio Riva, claudio.riva@tin.it

I partecipanti:

Claudio, Alfredo, Silvia, Giorgio, Claudio, Patrizia, Edoardo, Silvia, Giusy, Marida, Vittorio, Lidia, Gigi, Laura, Christian, Orietta

Non so perché mi sono imbarcato in questa iniziativa, ma per il momento mi piace.
Claudio, ma era solo il primo giorno.

Nel mezzo del cammin di nostra vita, mi ritrovai per una selva oscura che la diritta via era smarrita (Dante) ... non ho fortunatamente smarrito nulla, sto vedendo selve bellissime e gialle ginestre, pecore bianche e gente simpatica ... cosa posso volere di più?

Marida

Alla bella età di 55 anni scopro la meravigliosa Scozia, estese stupende di verde, pecore, mucche, roba da incanto.

Giusy

Per la sesta volta siamo qui a cavalcare il suolo Scozzese. Siamo all'inizio del tour e siamo già pieni di meravigliose sensazioni, oggi domenica è una giornata di relax

Alfredo

Ma le uova strapazzate si sposano bene con la "mustard"? Nel dubbio volgo lo sguardo verso il mare, ed i gabbiani, e le piccole onde frastagliate dal vento...

Edoardo

Tutto bellissimo Claudio, unico neo finirò intirizzita!!!

Lidia, dopo che le erano stati promessi almeno 10° in più di temperatura

Vedendo i documentari televisivi la Scozia mi affascinava, ora sono qui!

Gigi, macellaio

Che piacevolissima sorpresa!!! Ospitalità eccellente e cibi eccellenti!! Che meraviglia

Silvia

Massima del giorno: "Ci si può divertire anche senza bere birra ... ma perché rischiare?"

Christian, homebrewer dopo un paio di pinte

La compagnia simpatica, la natura meravigliosa, preludono ad un viaggio al top.

Giorgio

We are so happy to welcome you all to our farm. Thank you for your warmth and friendship.

Hope to see you at the Salone this year. With love

Pam & Nick

Be mindful!

Cawdor castle

Cari amici, questa mattina ci siete mancati ... è stata dura non vedervi all'appuntamento delle 9 quando erano le 8!!!

Orietta & Christian, dopo aver dimenticato l'orologio sul fuso Italiano

Ho visto che le pecore qui mangiano sempre ... mangiano di mattina, mangiano di pomeriggio, mangiano di sera. Mangiano persino sotto la pioggia ... Non vorrei essere trasformata in una pecora prima della fine del viaggio.

Marida, era a dieta

... è davvero bello essere qui con voi di “The Spirit of Scotland”. Sono partita pensando di vedere il mostro di Loch Ness ... invece ce lo siamo mangiato!!!

Orietta

Provate voi a spiegare ad un macellaio Scozzese cosa è la luganega brianzola...

Claudio

Pensiero del giorno: lo scrittore Donleavy scrisse “Quando morirò vorrei decompormi in un barile di porter ed essere servito in tutti i pub di Dublino... Mi domando, mi riconosceranno?”

Christian, homebrewer dopo una decina di pinte

Nel pub la seguente scritta: “Quando morirò vorrei essere seppellita in questo pub, così mio marito verrà a trovarmi almeno 7 volte alla settimana”

Claudio. Non era una scrittrice ma era comunque molto saggia

Italia – Francia 2 - 0!!!

Tutti noi, dopo la partita di UEFA 2008

(Sotto l’orma di una pinta di Guinness): questo è il saluto che ci lascia il nostro hotel ... un ricordo gustoso di viste sul mare col faro in lontananza, di ritardi a prendere il bus al mattino e di pinte di birra per la buona notte!

Christian, homebrewer dopo una cinquantina di pinte

Incantevole ... e pieno di veri sorrisi: i nostri!

Orietta

Siamo arrivati sulle Orcadi, la pioggia ci insegue ma noi, per ora, siamo più veloci di lei!

Pat & Claudio

Piove ... Piove

La gente

Accendi la

E dici

Vittorio

La visita alla Cappella Italiana è stata molto commovente e ricca di insegnamenti. Il popolo Italiano è sicuramente molto ingegnoso e creativo e anche qui vi è la prova; le guerre non servono proprio a nulla e la Cappella Italiana ne è l’ennesima prova!!!

Silvia

Sinceramente mi mancheranno queste splendide serate in compagnia di belle persone, cibi squisiti e paesaggi stupendi. Tramonto meraviglioso e ancora tanta, tanta natura!!!

Silvia

Il viaggio volge al termine, io sono forse la persona più indegna del gruppo.

Anonimo (si dice che sia stato scritto dalla gracile e minuta Laura che ha mangiato un quarto della media degli altri componenti del gruppo)

...è proprio finita, purtroppo!! Ma anche oggi il miracolo, dopo acqua torrenziale ... il sole ad Edimburgo. Il viaggio di ritorno è sempre un po’ triste, ma oggi ancora di più!! Da domani solita vita!!! Ma negli occhi e nel cuore mille immagini, emozioni, sensazioni indelebili!!! È stata proprio una meravigliosa avventura!!!

Silvia

...purtroppo è finita! Da questi bellissimi momenti slow, ritorniamo nella nostra frenetica vita. L’importante è ora tenere sempre vivi questi bellissimi ricordi e ... iniziare la dieta!

Orietta

Slow Food Monza & Brianza, “The spirit of Scotland”, 14-22 Giugno 2008

Programma della gita



14 giugno 2008, sabato Viaggio di andata

- 14.15 Arrivo Aeroporto Edimburgo
- 15.00 Visita birrifico Traquair
- 18.30 Cena, durante il tragitto, presso ristorante “The Id mill” - Pitlochry
- 23.00 Pernottamento B&B presso Hotel Skerry Brae - Lossiemouth

15 giugno 2008, domenica Moray

- 10.00 Incontro con delegazione Slow Food Highland presso Wester Lawrenceton Farm, Forres (Pam & Nick Rodway)
- 12.30 Spuntino organizzato da Pam Rodway con prodotti locali
- 15.00 Visita Cawdor Castle, Nairn
- 17.00 Visita città Inverness
- 19.00 Cena presso Moray Golf Club, Lossiemouth, a tema selvaggina
- 23.00 Pernottamento B&B presso Hotel Skerry Brae - Lossiemouth

16 giugno 2008, lunedì Speyside

- 10.00 Visita Spey Valley SmokeHouse, Granttown-on-Spey, affumicatoio di salmone
- 12.00 Visita Speyside Organics Farm
- 13.00 Spuntino presso il produttore
- 14.30 Visita distilleria Glenfarclas
- 17.00 Camminata lungo il fiume Spey
- 19.00 Cena presso Laichmoray Hotel, Elgin a tema manzo
- 22.00 Pernottamento B&B presso Hotel Skerry Brae - Lossiemouth

17 giugno 2008, martedì Speyside

- 09.00 Visita Jim Royan butchers, uno tra i più antichi produttori di Haggis tradizionale

- 10.00 Visita distilleria Glen Grant
- 14.00 Visita Johnstons Cashmere
- 16.00 Visita cattedrale di Elgin
- 17.00 Trasferimento verso Cullen (strada panoramica costa del Moray)
- 19.00 Cena presso Seafield Hotel, Cullen a tema pesce e crostacei
- 22.00 Pernottamento B&B presso Hotel Skerry Brae - Lossiemouth

18 giugno 2008, mercoledì Trasferimento verso Nord

- 10.00 Visita microbirrificio biologico Black Isle Brewery
- 11.30 Visita distilleria Glenmorangie
- 13.00 Spuntino
- 15.30 Visita città Wick
- 17.30 Cena presso Captains Galley, Scrabster con prodotti locali di mare
- 18.30 Traghetto Scrabster-Stromness (Orcadi), partenza h. 19.00
- 20.30 Arrivo Stromness (Orcadi)
- 23.00 Sistemazione e pernottamento in B&B, Murray Arms Hotel & The INN Guest House, Saint Margaret's Hope

19 giugno 2008, giovedì Orcadi

- 09.15 Visita Cappella Italiana
- 10.30 Visita distilleria Highland Park
- 12.00 Visita di Kirkwall, capitale delle Orcadi e Spuntino
- 14.30 Visita siti archeologici, Skara Brae
- 16.00 Visita isola di marea Brough of Birsay
- 17.30 Visita ai standing stones di Stennes
- 19.30 Cena presso Ristorante Creel, Saint Margaret's Hope con prodotti locali
- 23.00 Traghetto Kirkwall-Lerwick (Shetland), partenza h.23.45
- 23.45 Pernottamento sul traghetto

20 giugno 2008, venerdì Shetland

- 07.30 Arrivo a Lerwick (Shetland)
- 09.00 Incontro con rappresentanti governo locale
- 10.00 Visita museo delle Shetland
- 11.30 Visita di Lerwick
- 12.00 Spuntino presso il Flavour of Shetland
- 14.00 Gita naturalistica in barca
- 17.00 Incontro con sostenitori locali di Slow Food, Lerwick
- 18.30 Cena presso Hay's Dock (museo delle Shetland) con prodotti locali
- 22.00 Pernottamento B&B presso Lerwick Hotel, Lerwick

21 giugno 2008, sabato Shetland

- 09.00 Visita alla riserva naturale di Sumburgh, colonia delle Pulcinelle di mare (puffin)
- 11.00 Visita al Shetland Crofthouse Museum
- 12.00 Ritorno a Lerwick e spuntino
- 13.00 Parata Vichinga
- 14.00 Visita Handmade Fish Company, piccolo affumicatore artigianale
- 15.30 Visita al Burland croft di Mary e Tommy Isbister
- 18.30 Traghetto Lerwick-Aberdeen (Scozia), partenza h.19.00
- 19.00 Cena sul traghetto
- 22.00 Pernottamento sul traghetto

22 giugno 2008, domenica Viaggio di rientro

- 06.00 Colazione sul traghetto
- 07.00 Arrivo traghetto Aberdeen
- 09.30 Visita di Edimburgo
- 14.35 Volo di rientro da Edimburgo (volo Easyjet Edimburgo-Milano Malpensa)
- 18.10 Arrivo a Milano Malpensa Terminal 2

La Farm di Pam e Nick Rodway - Western Lawrenceton, Forres (di Silvia ed Edoardo)



E' la prima visita in terra di Scozia ad una "farm" di tipo familiare, si entra in una stradina sterrata ed alla fine ci appaiono due bungalow e grandi distese verdi con mucche, pecore e galline, felici e libere di girovagare.

Ci accolgono Pam e Nick con un bicchiere di "cordiale", un fresca bibita elaborata da Pam con i fiori di sambuco .



Una coppia molto affiatata, si sono conosciuti sui banchi dell'università, hanno attraversato insieme 35 anni di vita e hanno creato questa farm nel pieno rispetto dell'ambiente ed in sintonia con i ritmi della natura. E vendono il frutto del loro lavoro in alcuni negozi e ristoranti del paese e direttamente al consumatore il sabato nei vari farmers market, per cui esiste un circuito ben organizzato.

I loro figli per il momento hanno seguito strade diverse, ma i nipotini sono molto spesso da loro e Pam è spesso coinvolta nella cura dei più piccoli. E noi immaginiamo che non solo i piccoli ma anche i grandi possano un giorno ritornare alla vita di campagna.



Nick alleva mucche, pecore e galline con l'unico ma indispensabile aiuto del suo cane, un cane che non si fa avvicinare di buon grado, anche se si dimostra curioso e gioioso; è lui che al mattino e alla sera, con grande foga, spinge le mucche dai campi verso il luogo di mungitura (che avviene con sistemi automatici); ma nella farm c'è poi lo spazio per l'orto ed una piccola serra dove Nick coltiva ogni genere di ortaggi, senza trascurare numerosi alberi da frutta.



E che dire dell'iniziativa di Pam che assieme ad altre due farmer, Jacqui e Joan, producono ortaggi e frutti da distribuire settimanalmente in apposite cassette ai consumatori "abbonati", cioè ad un gruppo di persone che si impegnano ad acquistare per un anno tutti i vegetali che la terra offre stagione dopo stagione? E per facilitare il compito delle massaie che ricevono quella casetta di ortaggi ogni settimana, Jacqui e Joan hanno scritto e pubblicato un libro di ricette fatto su misura per quei prodotti. In questo modo non si hanno più scuse per dire: "non so che fare con tutti quei vegetali...non so come cucinarli...". Le ricette vengono proposte suddivise non per tipologia di piatto (antipasto, piatto principale) ma per mese, con richiamo alle verdure ed ai frutti di stagione.

E parlando di queste attività siamo spinti in cucina, dove Jacqui e Joan stanno cominciando a cucinare i fiori di sambuco, si proprio i fiori, che vengono prima immersi in una pastella e poi fatti friggere con delicatezza in un tegame di olio; infine quando sono ben dorati vengono spolverati di zucchero. Buonissimi e delicati.



Poi arrivano le portate del nostro spuntino (forse è meglio dire spuntone): fette di salame autoprodotta, 3 tipi di formaggio di varia stagionatura con latte crudo (cosa rarissima in Scozia) prodotti da Nick e Pam, carni affettate di agnello, pollo e manzo con salsine tipiche prodotte dalle farm vicine. Senza parlare del couscous a base di orzo con aromi ed erbe tipiche della zona.

Ed infine tutti e 16 liberiamo la casa di Pam e Nick, ci accomodiamo fuori in giardino per la foto di gruppo e poi con il un velo di malinconia salutiamo e ci avviamo saltellando sulla stradina sterrata, verso il nostro bus, verso altre emozioni che ci aspettano lungo le strade delle Highland.



Visita a Knockanrioch, la Speyside Organics farm di Jim e Celia (di Silvia ed Edoardo)

La farm è sulle colline del Moray poco distante dal fiume Spey, ad una altitudine tra 200 e 350 m. Su queste colline ricoperte di erica gli animali di Jim trovano ottimi pascoli e l'unico concime che viene utilizzato per la terra sono le alghe marine e quindi i vegetali di cui si nutrono gli animali sono naturalmente biologici; e così mucche, pecore, agnelli e vitelli vivono in piena libertà e nel massimo benessere. E le carni che ne derivano sono ottime.

Jim lavora da solo ed i suoi terreni sono esclusivamente dedicati all'allevamento degli animali.

Ci porta a vedere i suoi ampi pascoli con tutti gli animali in totale libertà e difficilmente avvicinabili. Impariamo che in Scozia non esistono stalle.



Vediamo per la prima volta da vicino le Highland Cows, le tipiche mucche Scozzesi con lunghe corna a forma di manubrio e folta capigliatura. Sembrano timide e schive, ma non si sa mai, è meglio starne al largo.



La farm è dotata di celle frigorifere, e Jim ci mostra poi un'animale appena macellato, con immensa gioia del nostro macellaio Gigi, grande esperto di tagli di carne in Brianza.



Jim tosa da solo tutte le pecore una volta all'anno e per mostrare come si procede si appresta a "tosare" la bella chioma del nostro Christian.



Alla fine del nostro giro per le distese verdi troviamo Celia, la moglie di Jim, che ha preparato, sotto due grandi gazebo, una gran varietà di piatti, tra cui spiccano le loro carni di manzo, agnello, montone e quella della loro ultima gallina (non ne allevano più), cucinate arrosto ed affettate finemente; ed è subito festa per noi



Celia è da poco in pensione (prima faceva l'insegnante), i suoi figli sono dispersi nelle città vicine occupati in altre attività, e così lei si dedica completamente alle pratiche amministrative della farm, lavorando al computer anche per intere giornate.

E dopo la festa arriva il tempo dei saluti e delle foto, e con il pensiero rivolto a quelle dolci distese variopinte lasciamo la farm con l'animo colmo di emozioni.



Visita al Burland Croft di Mary e Tommy Isbister -- Trondra, Shetland (di Silvia ed Edoardo)

Arriviamo alla farm con il nostro bus, la stradina è stretta e giunti quasi al termine l'autista si ferma e non procede poiché sul sentiero ci sono delle galline che non si vogliono spostare. Ed allora compare Mary che con fare deciso convince le galline a spostarsi e ci fa proseguire.



Mary ci accoglie entusiasta e ci comunica immediatamente la sua grande passione per le attività di allevamento, ed è impaziente di mostrarci i suoi gioielli: galline di varie tipologie, alcune anche di razza antica con i “capelli” lunghi che coprono gli occhi, altre piccole nere che fanno le uova verdi, poi tacchini dai colori intensi, anatre, una scrofa con i suoi maialini, mucche e vitellini, pecore ed agnellini, ed infine i pony che in Scozia sono considerati animali da compagnia.



La sua farm, anzi il suo croft, riceve frequenti visite da parte delle scolaresche e Mary e' spesso occupata nell'accoglienza e nello stimolare gli studenti a praticare le attività della fattoria: ad

esempio macinare i cereali e dare il latte agli agnellini. Mary e Tommy amano molto i bambini e i loro figli portano spesso i nipotini da loro a trascorrere lunghi periodi; ma come spesso accade i figli lavorano e vivono altrove....

Un'altra meritoria attività e' la coltivazione biologica di antiche varietà di orzo e avena che erano a rischio di estinzione; inoltre Mary coltiva anche una varietà antica di patate ed ospita un campo recintato in cui consente agli uccelli di nidificare.



E poi, nel tempo libero (si fa per dire), Mary produce ottime marmellate biologiche, deliziosa quella a base di rabarbaro. Le abbiamo degustate assieme ad uno spuntino con biscotti e tè.

Mentre Tommy si dedica alla costruzione di tradizionali barche in legno a sei remi, come quella che ci ha mostrato ormai finita nel suo ampio laboratorio. Ma non basta, Tommy da buon artigiano del legno e' in grado anche di costruire .. i violini. Certo e' un liutaio nascosto nelle Shetland. E poiché un violino era appena stato ultimato ha imbracciato lo strumento e ci ha fatto sentire un pezzo ed ha accennato l'inno Italiano (che si è preparato apposta per la nostra visita), dimostrandosi anche buon violinista.



E poi Tommy ci accompagna in un lungo percorso tra i campi dove cerchiamo di inseguire qualche vitellino mentre gli unici animali che ci concedono udienza sono i simpaticissimi pony.

Ed infine posando lo sguardo tra le insenature ed i tenui riflessi delle acque, dove riposa una barca di legno che Tommy e Mary assicurano abbia 128 anni di età, ci allontaniamo conservando nel cuore queste immagini felici.



Visita alla distilleria Glen Grant – Rothes, Speyside (di Silvia ed Edoardo)

Si tratta dell'unica distilleria in Scozia di proprietà italiana (appartiene al gruppo Campari dal dicembre 2005); viene fondata nel 1840 dai fratelli James and John Grant. Veniamo accolti con grande gentilezza e cortesia da *Dennis Malcolm*, personaggio rappresentativo della Glen Grant, un pezzo di storia di questa distilleria. Entra da ragazzo nel 1961, come apprendista bottaio, e nel corso degli anni sale tutti i gradini della carriera, fino a diventarne manager e mastro distillatore. Impegnato in seguito presso altre distillerie, è stato immediatamente richiamato da Campari in Glen Grant subito dopo l'acquisizione ed ha ripreso a dirigerla con passione non comune e con una competenza senza rivali.



Dennis è innamorato della sua azienda e ci accompagna orgoglioso nel parco giardino in stile coloniale che circonda la distilleria, parco che lui stesso ha contribuito a preservare e sviluppare sino alle attuali splendide condizioni.



E sapete dov'è la sua casa? Proprio accanto alle mura di cinta del parco giardino.

La passeggiata si inerpica in un sentiero e su un ponticello lungo il letto di un ruscello dalle acque scure color "whisky invecchiato"; ci spiega Dennis che questo colore deriva dalla torba che incontrano le acque lungo il loro percorso.



Improvvisamente appare una capannina da dove Dennis estrae una bottiglia e tanti bicchieri e ... alé c'è whisky per tutti .. si comincia a brindare; inoltre veniamo invitati ad allungare il nostro whisky con qualche goccia di acqua freschissima che l'assistente di Dennis si procura con un cilindretto munito di catena facendolo immergere tra le acque vorticosi del ruscello.

E Dennis ci racconta che il figlio di uno dei fondatori della Glen Grant, il *Maggiore James Grant*, durante i suoi viaggi in Africa incontrò due ragazzini che lo colpirono e che poi lui decise di adottare. E li portò in Scozia, uno andò a studiare in college, l'altro ebbe, tra le altre cose, il compito di curare giornalmente la riserva di whisky custodita nella capannina del parco, unitamente alla

riserva personale del Maggiore, una piccola botte che deteneva la ricetta segreta di Glen Grant, sita in una grotta nascosta lungo il sentiero. E questa attività lo occupò per tutta la sua lunga vita.



Poi inizia la visita alla distilleria, attraverso le varie fasi del processo di elaborazione del whisky, descritte anche con pannelli in lingua italiana! E ci siamo trovati un po' a casa. Interessante l'assaggio di un campione di "birra", spillato da uno dei grossi contenitori in cui avviene la fermentazione, che è poi il mosto che verrà avviato ai distillatori. E arriva il momento di una prima degustazione, e tra le varie tipologie di whisky abbiamo assaggiato anche il "new make spirit", che è il prodotto della distillazione, cioè un whisky embrione dall'aroma molto fruttato che dovrà poi svolgere il suo percorso di evoluzione nelle botti; un'esperienza interessante.



E poi veniamo accompagnati da Dennis in una grande sala, riservata agli ospiti di rango, dove sono esposti i ritratti di tutti i personaggi della famiglia Grant, compreso il Maggiore James Grant. E qui, inaspettatamente, compare una bottiglia di Glen Grant del 1957 invecchiata 50 anni: meraviglia e stupore, ed estasi nel degustare quel prezioso whisky, che noi ci portiamo appresso anche nel successivo spostamento. Che, ancora una volta inaspettatamente, è una sala imbandita ed apparecchiata con tanto di candelabri d'argento. E' il momento del raffinato pranzo che Dennis ha organizzato per noi.



E lasciamo la distilleria con l'animo pieno di gratitudine per le emozioni e le sensazioni che Dennis e la Glen Grant hanno voluto riservarci. Grazie davvero Dennis!



Visita alla macelleria Jim Royan - Elgin, Moray (di Claudio Riva)

Jim e Jean Royan ci accolgono nel loro negozio, la macelleria più antica di Scozia – fondata nel 1850 dal bisnonno di Jim. Ci introdurranno al mondo del Haggis, il famoso insaccato di pecora divenuto cibo nazionale Scozzese.

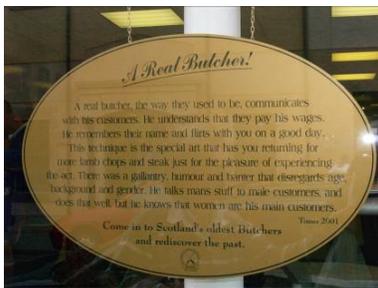


L'Haggis non sarebbe probabilmente divenuto così famoso in Scozia se Robert Burns, il poeta nazionale Scozzese vissuto nella seconda metà del 18° secolo, non avesse composto un poema chiamato "Address to a Haggis". L'Haggis è uno stomaco di pecora riempito dalle interiora dell'animale, avena e spezie - accompagnato di solito da neeps and tatties, purè di rape e patate.



Nelle cene più raffinate, l'Haggis viene portato in tavola dal Pussy Nancy, una giovane in kilt tradizionale accompagnato da un suonatore di cornamusa; uno dei convitati rivolge all'Haggis un discorso per poi tagliarlo con il coltello che è parte integrante dell'abito tradizionale maschile.

E Jim ci comunica l'unica regola della casa, che ci invita a rispettare: l'Haggis si può mangiare in soli due modi. O da solo seguito da un bicchierino di whisky, oppure versandoci sopra il whisky e consumando il tuo amalgamato. Non esiste altra possibilità. Ed è così che ci troviamo alle 9 di mattina a mangiare Haggis (tutti lo hanno assaggiato) e a sorseggiare whisky; dopodiché la giornata, che minacciava pioggia, ha preso immediatamente una piega positiva.



Jim, che lavora nella sua macelleria da oltre 35 anni, agli inizi degli anni 2000 ha prestato servizio nel sistema sanitario Scozzese. Al termine del suo mandato è rientrato a tempo pieno nella sua macelleria e, trovandosi a lottare quotidianamente con la grande distribuzione, anziché scendere a compromessi ha scelto di fare un ulteriore salto di qualità. Oggi i suoi prodotti, spesso due o tre volte più cari di quelli del supermercato, vanno a ruba e spesso non riesce a soddisfare la domanda. Le parole chiave sono qualità, utilizzo di materie prime locali e massima attenzione verso il cliente. Complimenti e grazie per la generosa e calda accoglienza.

Ringraziamenti

Un ringraziamento particolare va a:

- Agostino Cellini, fiduciario di Monza & Brianza per aver promosso l'iniziativa
- Pam Rodway, fiduciaria Slow Food delle Highland orientali, che ci ha aiutati nell'organizzazione e ci ha ospitato presso la sua fattoria (Western Lawrenceton, Forres)
- David Broadfoot, amministratore del castello di Cawdor, Nairn
- Jack Wilkinson, manager della Spey Valley Smokehouse, Grantown-on-Spey che ci ha introdotti all'affumicamento del salmone
- Jim e Celia, che ci hanno accolti presso la loro fattoria (Speyside Organics, Knockanrioch)
- George Grant, membro della storica famiglia Scozzese dei proprietari, che di persona ci ha accolti presso la distilleria Glenfarclas
- Jim e Jean Royan, che ci hanno accolti nel loro negozio – la macelleria più antica di Scozia – per introdurci al mondo del Haggis, l'insaccato di interiora di pecora divenuto cibo nazionale Scozzese
- Dennis Malcolm, general manager di Glen Grant, che ci ha sorpreso per la sua accoglienza e generosità
- James Dracup, manager della storica azienda Johnston's, che ci ha introdotti al mondo del cashmere
- Jim & Mary Cowie, soci Slow Food che gestiscono un piccolissimo e ottimo ristorante - The Captain's Galley – a Scrabster nel piazzale di imbarco del traghetto per le Orcadi
- Alan Craigie, amico di Slow Food che gestisce un piccolo e ottimo ristorante – The Creel – a S.Margarate's Hope sulle Orcadi
- Kevin Moreland, responsabile sviluppo economico del governo delle Shetland
- Mike Skinner, ottimo chef del ristorante Hay's Dock di Lerwick, Shetland – simpatizzante Slow Food è tra le persone che sta lavorando per creare una nuova condotta sulle Shetland

Collegamenti

Slow Food Monza & Brianza, www.slowfoodmonzabrianza.it

Pam Rodway, pam.rodway@virgin.net

Cawdor castel, www.cawdorcastle.com

Spey Valley smokehouse, www.speyvalleysmokedsalmon.co.uk

Speyside Organics, www.speysideorganics.com

Glenfarclas distillery, www.glenfarclas.co.uk

Glen Grant distillery, www.glengrant.com

Johnstons Cashmere, www.johnstonscashmere.com

Black Isle brewery, www.blackislebrewery.com

Glenmorangie distillery, www.glenmorangie.com

Captain's Gallery, www.captainsgalley.co.uk

Highland Park distillery, www.highlandpark.co.uk

The Creel restaurant, www.thecreel.co.uk

Shetland Council, www.shetland.gov.uk