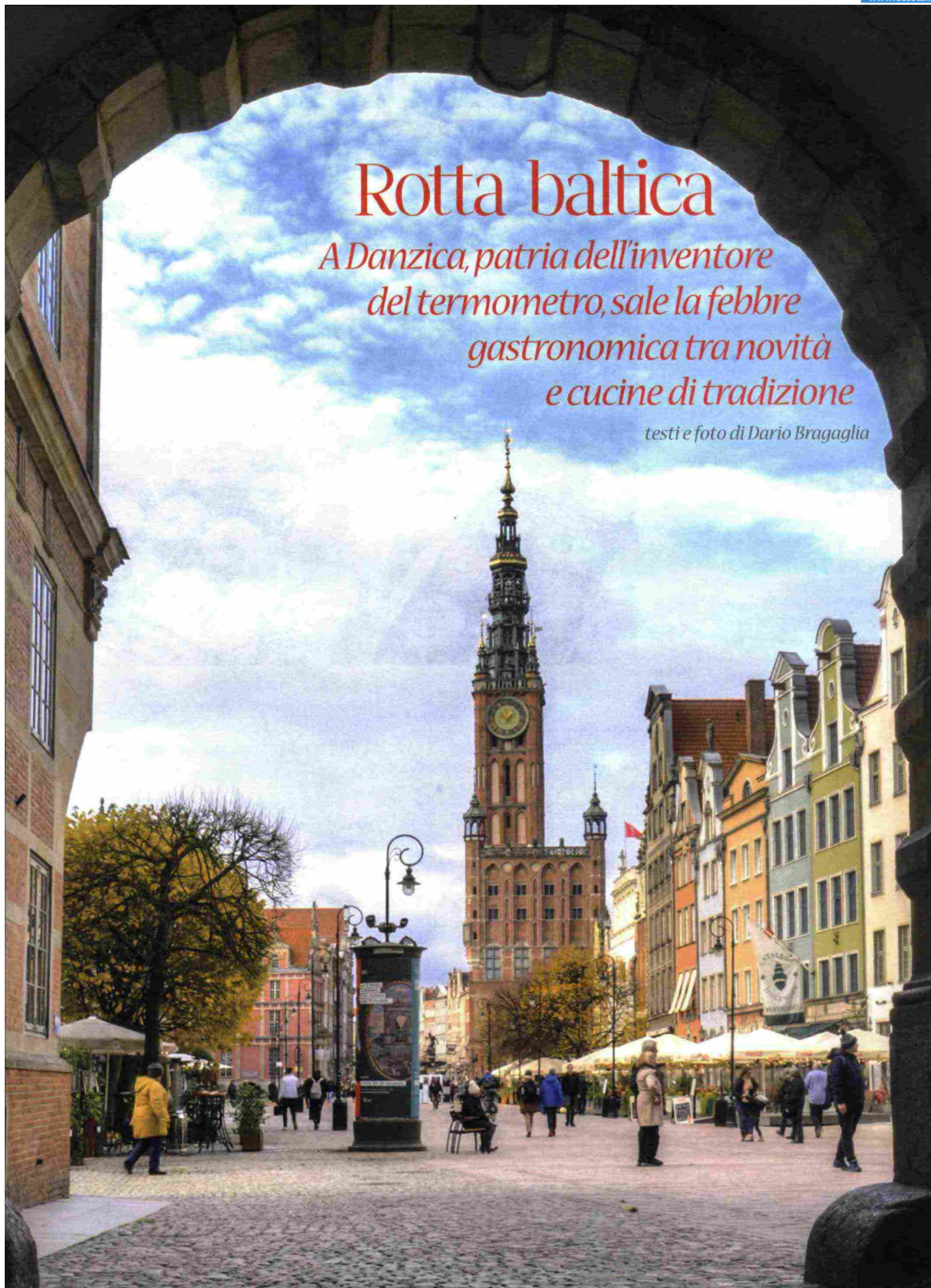


Rotta baltica

*A Danzica, patria dell'inventore
del termometro, sale la febbre
gastronomica tra novità
e cucine di tradizione*

testi e foto di Dario Bragaglia



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

188005

Il segnale importante era arrivato lo scorso anno quando Michelin aveva inserito Danzica come quarta città – dopo Varsavia, Cracovia e Poznan – nella guida dedicata alla Polonia. Veniva in questo modo sancito il fermento gastronomico che vivono tutte le principali aree metropolitane polacche: non ultima la “capitale del Nord” affacciata sul Baltico. Le cose sono andate ancora meglio quest'anno: la guida francese ha assegnato al ristorante Sztuczka di Danzica il premio per la più interessante apertura del 2025 (Opening of the Year) a livello nazionale. Accanto a questo nuovo indirizzo si è confermata la stella verde per Eliksir, il primo ristorante polacco a meritarsi il riconoscimento per la sostenibilità. Sul podio più alto, quello dei locali stellati, c'è stata un'altra conferma, il ristorante Arco by Paco Pérez guidato dallo chef italiano Antonio Arcieri. Nel caso di Danzica viene presa in considerazione tutta l'area comprendente anche Sopot e Gdynia, le altre due città gemelle che formano insieme una piccola metropoli di circa 750 mila abitanti ribattezzata Tri-city (*Trójmiasto in polacco*).

Da Schopenhauer a Solidarnosc

Se tre indirizzi (ma ce ne sono molti di più segnalati in guida) fanno una prova, allora Danzica e la sua regione meritano una visita che comunque non può limitarsi al piano gastronomico perché Gdansk (il nome polacco), è una delle più belle città anseatiche che affacciano sul Mar Baltico. Una storia millenaria (l'anno 997 è tradizionalmente considerato quello della fondazione) raccontata dagli edifici del centro storico ricco di imponenti chiese di mattoni – la Basilica di Santa



Maria su tutte – splendidi musei come quello dedicato all'ambra, la preziosa resina fossile che dalle coste baltiche raggiungeva il Mediterraneo per essere commercializzata. Oggi è venduta in una miriade di negozietti o boutique di alto livello, dal semplice souvenir agli oggetti di preziosa fattura. Qui sono nati, fra gli altri, Daniel Gabriel Fahrenheit (l'inventore del moderno termometro) e Arthur Schopenhauer e non si può dimenticare che Danzica è la più grande città portuale della Polonia e che i suoi immensi cantieri navali fanno rivivere l'epopea di Solidarnosc e le lotte operaie che hanno portato alla caduta del comunismo. Le foto di Lech Walesa e di altri protagonisti della storia polacca dell'ultimo mezzo secolo si possono vedere in uno storico ristorante della città, il Gdanska Restauracja.

Storia tragica

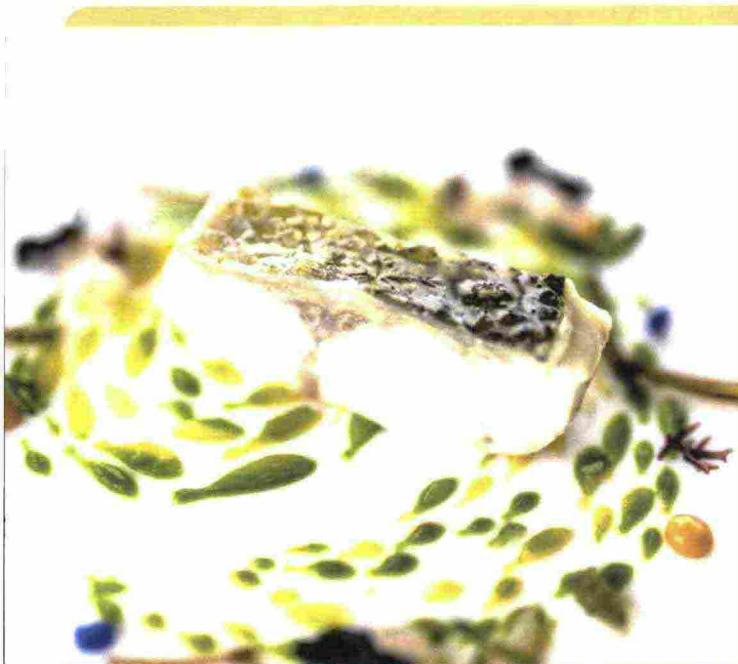
Per entrare nello spirito del luogo, prima di dedicarsi alla scoperta gastronomica, è utile intraprendere la breve crociera che dalle banchine sul fiume Motława, nel centro di Danzica, conduce al porto di Westerplatte. È

Il Natale nella Città Vecchia

Il Natale a Danzica è dominato dal famoso Mercatino di Natale (Gdanski Jarmark Bożonarodzeniowy) in Targ Węgłowy (eletto a migliore mercatino d'Europa) che offre artigianato, cibo polacco e internazionale, dolci e bevande calde dal tardo novembre fino a poco prima di Natale. Da lì ci si sposta nella magia della Città Vecchia e immergersi nell'atmosfera di Ulica Długa e del Lungomare.

qui che alle ore 4,45 del 1° settembre 1939 la corazzata tedesca Schleswig-Holstein sparò la prima cannonata contro le fortificazioni polacche, dando inizio alla Seconda guerra mondiale. Storia complicata, quella di Danzica, che fu per secoli nell'orbita prima Teutonica, poi Prussiana (nel 1923 il 95% della popolazione era di lingua tedesca) e che oggi vanta titoli, per fortuna, più rassicuranti come quello di capitale balneare della Polonia. Merito delle splendide spiagge di

*In alto, il famoso mercatino di Natale di Danzica (foto di Bozonarodzeniowy.pl)
Nella pagina accanto, la Torre dell'Orologio*



Arco, territorio e contaminazioni

Saliamo al 33° piano di Olivia Centre, l'edificio più alto della Polonia settentrionale da dove si gode una magnifica vista sul litorale fra Danzica e Gdynia, per incontrare **Antonio Arcieri** che guida il ristorante stellato **Arco by Paco Pérez**.

Nato a Lamezia Terme nel 1988, a pochi mesi d'età si è spostato con la famiglia a Gemignana, sul Lago Maggiore. «Ho studiato all'Alberghiero di Varese, lavoravo nei fine settimana in una pizzeria quando è arrivata la possibilità di andare in Spagna al Miramar di Llança (Girona), il ristorante stellato di Paco Pérez. Per me si realizzava un sogno, avevo il mito della cucina spagnola e di Ferran Adrià», racconta Arcieri che a giugno 2025 si è visto confermare per la seconda volta la stella Michelin. Al Miramar, Antonio rimane più di dieci anni e quando nel 2019 Paco Pérez decide di aprire nella lontana Polonia è a lui che affida la nuova scommessa. «Amo le sfide e anche se non è stato facile perché dopo l'apertura abbiamo subito incrociato il momento della pandemia, anno dopo anno siamo cresciuti fino a conquistarci questo importante riconoscimento e l'apprezzamento della clientela polacca e internazionale». Ad Arco viene proposta una cucina mediterranea di pesce di ispirazione italo-spagnola, ma nel corso degli anni i prodotti polacchi sono entrati sempre di più nella composizione dei piatti. «Per il 2026 sto pensando a un menu dove entreranno sempre prodotti locali, ad esempio preparerò un risotto con lo storione. Poi sto scoprendo pesci d'acqua dolce fantastici, come la trota di Zielenica su cui sto lavorando». Ogni anno, seguendo la filosofia gastronomica di Paco Pérez, si riparte da capo nel ripensare il menu, ma i grandi classici rimangono nella proposta Hall of fame. Accanto al ristorante gastronomico, il bistrò Treinta y Tres (Bib Gourmand), supervisionato sempre da Antonio Arcieri, propone una cucina di tapas e piatti spagnoli eseguiti con attenzione ed eleganza.

Un piatto di pesce bianco firmato da Antonio Arcieri, chef del ristorante Arco by Paco Pérez

sabbia bianca che affacciano sul Baltico tutt'attorno alla città: la vicinanza del mare e la presenza di molti laghi nell'immediato entroterra fa sì che la cucina di Danzica e della Pomerania (di cui è capoluogo) faccia largo uso del pesce.

Anatre e aringhe

L'aringa è protagonista assieme a sgombri, merluzzi, sogliole, anguille e, per quel che riguarda l'acqua dolce, luccioperca, lucci, pesce persico, coregoni. Le lavorazioni sono quelle tradizionali dell'area baltica: affumicatura, ancora molto praticata in famiglia nelle case di campagna, frittura, conservazione sott'olio, aceto o sale. Fra le carni, oltre alla selvaggina, sono interessanti le ricette con l'oca e l'anatra. Per i contorni si utilizzano funghi, mele, frutti di bosco. Nel corso della storia, il commercio ha regalato alla città lunghi periodi di benessere e i traffici marittimi della Lega Anseatica hanno permesso di elaborare piatti in cui le spezie e prodotti esotici, come zafferano, datteri, agrumi avevano la loro parte. La Casciubia, regione popolata da slavi, con cui sono storicamente identificati i territori nell'entroterra di Danzica (che fa un po' storia a sé) ha tradizioni gastronomiche particolari e si riconosce in piatti come il *tatar z gesiny* ovvero tartare di carne di oca condita con spezie e aglio; oppure le patate con le aringhe o la frittata con le alici.

Un indirizzo per assaggiare i piatti della cucina tradizione è il ristorante **Gdanski Bowke** situato sulle banchine del lungo fiume. Lo chef **Marcin Fali-szek** ci racconta i suoi piatti preferiti, come il merluzzo alla maniera casciuba accompagnano da patate al forno, poi i piatti di cacciagione (cinghiale e cervo), la faraona, il paté di anatra, l'aringa con cipolle e panna acida. Spesso prevale una nota dolce per il largo uso dei



mirtilli nelle salse. Allo Gdanski Bowke ci si può togliere qualche curiosità anche sulle bevande alcoliche di origine locale: si sceglie fra un bicchierino di Goldwasser, un liquore a base di erbe e spezie nato nel 1598 a Danzica (ora prodotto in Germania) o il Machandel, distillato di bacche di ginepro, servito assieme a una prugna secca di Zulawy.

Dalla tradizione al fine dining

Fin qui la tradizione. Per provare un indirizzo che racconti la cucina contemporanea dobbiamo proseguire lungo le animate banchine del lungofiume. Sulle isole formate dai due bracci del corso d'acqua ormai campeggiano le insegne di catene dell'hôtellerie internazionale. Radisson, Holiday Inn, Hilton che ospita il

ristorante **Mercato** dove siamo diretti. Il nome italiano rievoca i molti mercati che animavano Danzica nei secoli passati, a cui alcune strade e piazze ancora oggi fanno riferimento: quello del burro e dei bovini, dei maiali e delle verdure, del carbone e dei crostacei, del pesce e della carne. Alla varietà di prodotti disponibili in una città portuale, si ispira la carta che cambia stagionalmente. Fra i piatti proposti dallo chef c'è la zuppa di acetosella con crocchette di patate, cetriolo sott'aceto, uovo di quaglia e olio di oliva all'aneto; a seguire il lucioperca con patate alla griglia, caviale e salsa allo Champagne. Si chiude con un dolce battezzato Gdansk Amber che accosta, coraggiosamente, i funghi porcini al cioccolato bianco, all'olivello spinoso e al latticello con accompagnamento di liquore Goldwasser.



La Versilia polacca

A pochi minuti d'auto (o di treno) da Danzica si cambia completamente atmosfera. Sopot è una specie di Forte dei Marmi della Polonia: elegante, raffinata, con il fascino delle località di mare della Belle Époque. Il modello è quello classico della vacanza balneare sul Baltico fra fine Ottocento e inizio Novecento: c'è il Grand Hotel, dove fra gli altri hanno soggiornato Adolf Hitler e Charles De Gaulle, la Spa, il faro, le magnifiche ville (Villa Claaszen ospita il Museo di Sopot), la spiaggia sabbiosa e il pontile in legno, che si protende nel mare per oltre 500 metri, un record in Europa.

Affollatissima in estate – nel viale centrale dedicato agli eroi polacchi dell'assedio di Montecassino ci si muove a stento – Sopot è anche un'interessante meta gastronomica: **1911 Restaurant** e **Vinissimo** sono due indirizzi da non mancare. Il primo è un bistrot informale che propone ingredienti polacchi fin qui poco utilizzati in cucina. Da provare la bavetta di manzo della Masuria con toast giapponese, capperi, erba cipollina, cetriolo, maionese e formaggio polacco. Vinissimo, come suggerisce il nome, pone l'accento sulla ricca proposta di vini, di cui una settantina disponibili a bicchiere. I piatti sono ben eseguiti nello stile di un easy fine dining. Carne e pesce sono presenti in carta, assieme a proposte vegetariane. Si segnala la coda di rospo con burro bianco al dragoncello, pomodori, kombu e fagiolini. Altri locali interessanti sono il Café Xander, Fisherman, L'Entre Villes e il Petit Paris: testimonianza della vitalità gastronomica di questa città balneare.

Sopot, con le sue atmosfere Belle Époque, è una sorta di Versilia polacca affacciata sul Baltico

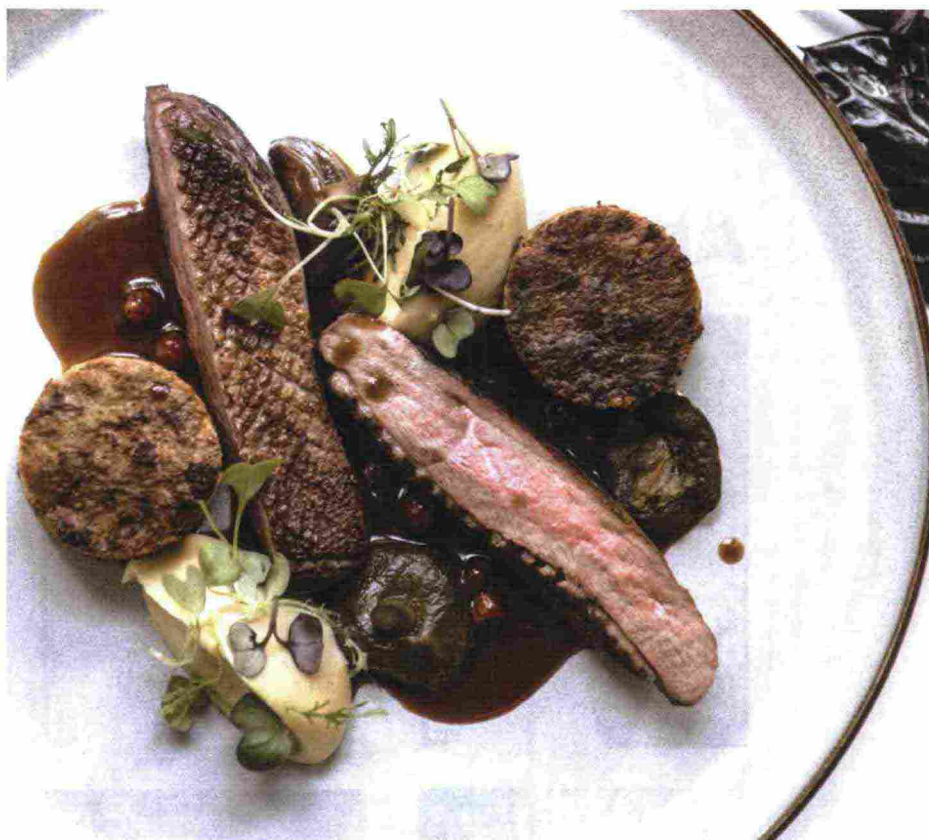


*Un petto danatra firmato
da Paweł Wator di Elik sir
nuova Stella Verde di Danzica*

scegliere fra due menu degustazione, rispettivamente da 8 o 12 assaggi, più un vegetariano. Sono interpretazioni dello chef sul canovaccio classico dei prodotti della cucina polacca: ostriche, barbabietola, trota, merluzzo, cervo, fragole. Tutto molto convincente. Il wine pairing, opzionale, prevede un'interessante selezione di vini internazionali (l'Italia è rappresentata da etichette siciliane e toscane). La carta del menu è piuttosto corta, ma è un segnale della freschezza delle preparazioni che avvengono nella cucina a vista.

La ricerca di Elik sir

Da annotare sul taccuino, per avere un quadro più completo delle tendenze della cucina ballica polacca, è anche l'ultima nostra incursione nell'élite della ristorazione cittadina. **Elik sir** si trova in un tranquillo quartiere residenziale fra il centro di Danzica e Sopot. Ed è, come detto all'inizio, il primo ristorante polacco a essersi conquistato la stella verde. I motivi vengono spiegati dal maître all'inizio della cena: i prodotti arrivano da fornitori locali, tutti minuziosamente elencati sulla carta. E fin qui nulla di particolarmente nuovo nella cucina contemporanea; ma ci sono anche diverse produzioni home-made: dalle conserve ai sottaceti, poi pane, birra allo zenzero, mascarpone, formaggi. Tante buone pratiche, dal risparmio energetico all'acqua filtrata, dal controllo dello spreco al riuso in cucina dei rifiuti organici. Si mangia anche bene? La risposta è positiva: il locale riserva un'accoglienza informale, è giovane nello spirito ed uno dei migliori indirizzi della città per chi ama i cocktail, che vengono serviti, oltre che al bancone del bar, in abbinamento ai menu degustazione. Fra i piatti da ricordare, la beef tartare con la carne di manzo di una fattoria della Masuria che alleva capi di razza Black Angus e lo storione con uva spina.



GLI INDIRIZZI

Danzica (Gdansk)

Arco by Paco Pérez
ALEJA GRUNDWALDZKA 472 C
+48 (0) 731 334 332
OLVIASTAR.PL

Treinta y Tres
ALEJA GRUNDWALDZKA 472 C
+48 (0) 731 334 332
OLVIASTAR.PL

Sztuczka
UL. STARA STOCZNIA 20/9
+48 (0) 532 281 639
SZTUCZKA.COM

Elik sir
UL. HEMARA 1
+48 (0) 570 191 910 — ELIKSIR.PL

Mercato
C/O HILTON GDANSK
TARG RYBNY 1
+48 (0) 882 822 282
MERCATORESTURACJA.PL

Piwna47
UL. PIWNA 47
+48 (0) 691 770 138 — PIWNA47.PL

Gdanski Bowke
DLUGIE POBRZEZE 11
+48 (0) 583 801 111
GDANSKIBOWKE.COM

Sopot
1911 Restaurant
UL. GRUNDWALDZKA 4
+48 (0) 572 945 145
SOPOT1911.PL

Vinissimo
GENERALE JÓZEFA BEMA 6
+48 (0) 881 334 449
VINISSIMORESTURANT.COM

Hel
Gryfon
JASTARNIA UL. KRÓTKA 4
+48 (0) 600 652 652
WWW.RESTURACJA-GRYFON.PL

Info
VISITGDANSK.COM
POLONIA.TRAVEL

