



I ristoranti vichinghi sono presenti un po' in tutta Europa, ma non in Italia. Questo fino all'anno scorso. Nel 2018 infatti ha aperto i battenti a [Milano](#) il primo ristorante vichingo italiano. Il suo nome è Valhalla e si trova sui Navigli. Perché ve ne stiamo parlando? Prima di tutto perché crediamo che sia bello poter provare sempre nuove realtà culinarie, che possono trasformare una banale serata in un'esperienza interessante, originale, che sa mettere in modo papille gustative e curiosità. In secondo luogo perché questo è un ristorante realizzato con un'estrema dovizia di dettagli, i cui piatti nascono infatti da una ricerca storica davvero molto accurata, che consente quindi di immergersi nelle abitudini alimentari di questa popolazione, una popolazione guerriera che era costretta a vivere in condizioni piuttosto disagiate, che doveva cercare sempre il modo di adattarsi quanto più possibile. Trattandosi poi dell'unico locale vichingo disponibile in Italia, vale davvero la pena di provarlo, non sembra anche a voi?

L'idea di dare vita ad un ristorante vichingo " di due giovani imprenditori, che già gestivano il Vinyl Pub in zona Isola: Igor Iavicoli e Milena Vio. Appassionati di mitologia nordica, hanno deciso di sfruttare questa passione per dare vita a Valhalla, che letteralmente significa paradiso dei guerrieri valorosi del nord. Il nome, il logo e il nome dei piatti traggono ispirazione dalla mitologia di Odino, che può quindi in questo locale essere scoperta al meglio. Bellissimo l'ambiente del ristorante Valhalla, con asce, scudi, corni che adornano le pareti, pelli di cervo e molti altri elementi suggestivi. Il menu del Valhalla si basa soprattutto sulla selvaggina, che durante tutto il corso dell'anno i vichinghi erano soliti cacciare. Sono presenti per esempio anche le carni di maiale e di vitello, tra i pochi animali che i vichinghi allevavano e che poi uccidevano prima dell'arrivo dell'inverno, senza dimenticare la carne di pollo e di cavallo. Il metodo di cottura più utilizzato dai vichinghi era sicuramente la brace, ampiamente presente infatti nel menu del locale. Il locale offre per esempio anche carne cotta a bassa temperatura.

Considerate che i vichinghi avevano un'alimentazione stagionale, proprio a causa delle condizioni di vita a cui erano costretti. Il Valhalla cerca di seguire questa stagionalità quanto più possibile e infatti il suo menu varia più o meno ogni 3 mesi. Tra le innumerevoli proposte ricordiamo comunque pulled pork in salsa Bbq con insalata di cavolo viola e carote, carne di pollo cotta a bassa temperatura in salsa Bbq, porchetta di coniglio, cosciotto d'agnello, costine di maiale, faraona ripiena con frutta secca e prugne. Vi ricordiamo che in cucina lavora lo chef Mauro Molon che nonostante la sua giovane età vanta una lunga esperienza in hotel di lusso. In sala invece troviamo Diego Borella che si occupa della selezione delle bevande, tra cui vino proveniente da piccoli produttori, birre esclusivamente artigianali e idromele.

Sì, a nostro avviso il Valhalla " un locale che merita assolutamente di essere provato, quantomeno per riuscire a soddisfare la propria curiosità, per scoprire qualcosa in più dei vichinghi, per trascorrere una serata diversa dal solito.