

Cheese-Berry: cheese cake ai frutti di bosco



(tratto da overland.org)

La cucina sami è tipica del territorio che va dalle regioni settentrionali della Norvegia, della Svezia e della Finlandia, fino alla Russia. Per questo motivo, ogni area presenta dei caratteri distintivi, ma tradizionalmente alla base della cucina sami ci sono il pesce, la cacciagione e i frutti di bosco.

Questi ultimi ricoprono un ruolo fondamentale a causa dell'assenza di altri tipi di prodotti vegetali durante i lunghi inverni. Oggi i frutti di bosco fanno parte di delicate salse e dessert e il più pregiato è il **camemoro** (bacca simile al lampone di colore ambrato).

Il consumo di latte non era diffuso nella Lapponia e, solo a partire dal XIX secolo cominciarono gli allevamenti di renne. Prima di allora, l'alimentazione era basata sulla caccia e sulla pesca. Nonostante la poca materia prima a disposizione, **la cucina sami presenta un numero impressionante di ricette**, tra cui spicca quella di un **dessert a base di formaggio e frutti di bosco**, appunto il **Cheese-berry**.

Ingredienti per due persone:

- Formaggio della Lapponia o in alternativa uno da dolce
- Biscotti al pan di zenzero o all'avena
- Marmellata
- Frutti di bosco
- Crema alla vaniglia

Preparazione:

Tagliare il formaggio a piccoli cubi, tritare i biscotti e mettere tutto, insieme alla marmellata, a strati in un recipiente; aggiungere la crema di vaniglia e i frutti di bosco e gustare.