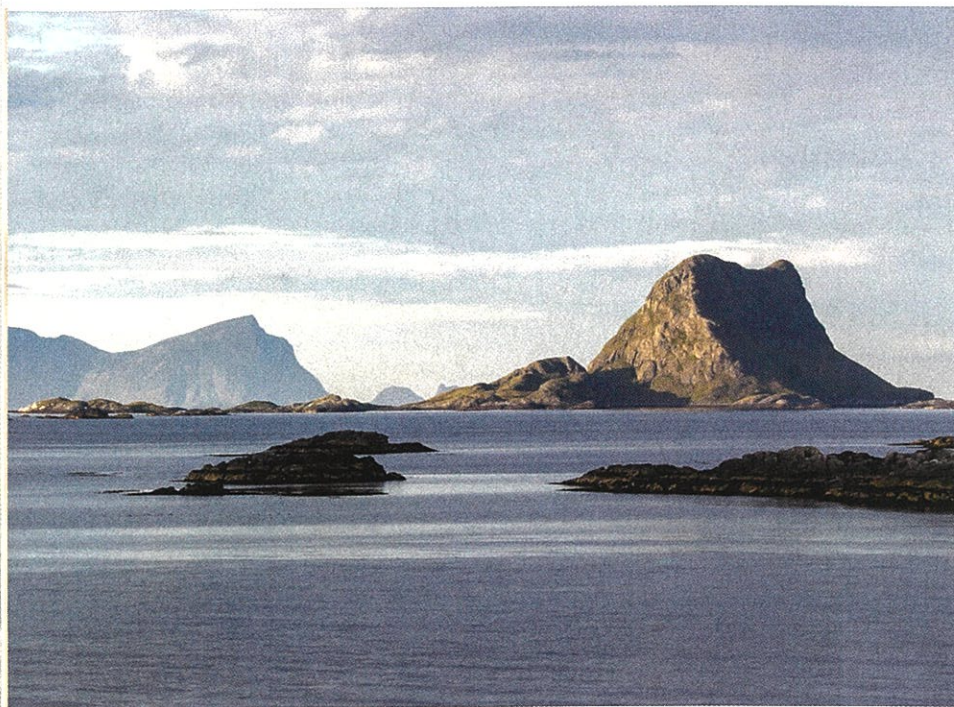


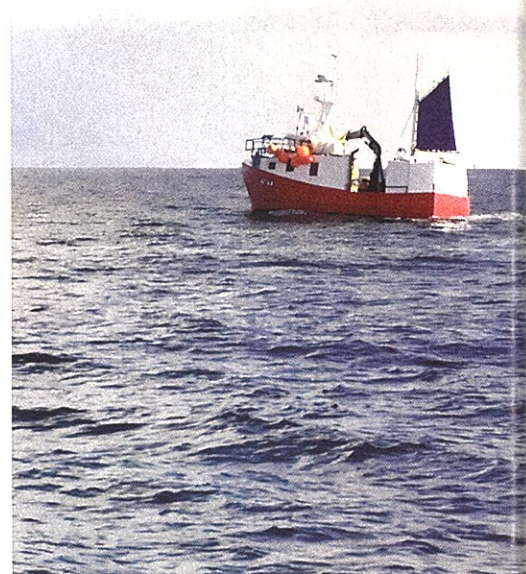
Seguendo la rotta di Pietro Querini (e dello stoccafisso) si arriva a Røst, la più remota delle isole Lofoten. Qui, nella **Norvegia** più ancestrale, c'è un inatteso angolo d'Italia. E ora il progetto di un nuovo cammino culturale collega il nord e il sud d'Europa lungo antiche traiettorie.

Parole di **LUCIANA SQUADRILLI**  @lucianasquadrilli

DIARIO DEL NORD



Da sinistra: veduta dell'arcipelago di Røst; una delle imbarcazioni locali durante un'uscita di pesca. Pagina a fianco: merluzzi appesi ad essiccare sulle tipiche rastrelliere in legno.



NEL NOVEMBRE 1431 la Querina, imbarcazione fatta costruire dal mercante veneziano Pietro Querini per avviare dei commerci di spezie, vino e legni pregiati tra la Grecia e le Fiandre e partita da Creta nell'aprile precedente, naufraga al largo di Biscaglia e viene spinta a nord, verso il Circolo Polare Artico. Dei 68 uomini a bordo, tra cui lo stesso Querini e ufficiali greci e spagnoli oltre ai marinai, solo due decine scarse riescono a scampare alla tempesta a bordo di una sorta di scialuppa, fino a sbarcare il 6 gennaio 1432 su un isolotto disabitato all'estremità occidentale dell'arcipelago norvegese delle Lofoten, Sandøy. Dopo giorni di lotta disperata contro la fame e il freddo, gli 11 superstiti vengono infine tratti in salvo dagli abitanti dell'isola più vicina, Røst.

Sfamati e accolti da queste genti semplici ma ospitali, dedite principalmente alla pesca dello stoccafisso, i sopravvissuti riescono infine a tornare a Venezia o nelle proprie terre d'origine via terra, attraversando l'Europa, non senza altre avventure. Del viaggio, del naufragio e delle popolazioni nordiche Pietro Querini racconta nel suo "libro", un breve manoscritto (l'originale è conservato nella Biblioteca Apostolica Vaticana di Roma) che resta la prima e unica testimonianza, sbrigativa ma con alcuni dettagli significativi – dalla lavorazione e commercio dello stoccafisso alla mancanza di diffidenza e di malizia degli abitanti dell'isola, che accolgono i forestieri in casa propria lasciandoli con mogli e figlie durante le uscite di pesca e hanno l'abitudine di andare alle "terme" nudi, senza separazione di genere – della vita dell'epoca in queste terre remote. O meglio, a integrarla c'è la testimonianza di due ufficiali di bordo, Nicolò de Michiele e Cristofalo Fioravante, raccolta dallo scrivano fiorentino Antonio Di Corrado De Cardini in un manoscritto custodito nella Biblioteca Marciana di Venezia. A leggere oggi i loro racconti – che sono stati interpretati prima dalla storica francese Claire Judde de Larivière e poi dall'italiano Paolo

Nelli, e sono alla base anche di saggi e romanzi – sembra che, tutto sommato, poco sia cambiato sull'isola nel corso di quasi seicento anni.

Certo, oggi c'è ben di più delle dodici capanne e 120 anime che trovarono i naufraghi: alle casette in legno nei toni del rosso, del giallo e dell'avorio si affiancano le fabbriche per la lavorazione del merluzzo, il palazzo del Comune – quartier generale dell'energica sindaca Elisabeth Mikalsen, prima donna ad aver avuto la carica sull'isola, che nel giro di pochi giorni abbiamo visto anche cantare e guidare una barca – e la moderna Querinihallen (il nome del veneziano è onnipresente, come vedremo), probabilmente l'edificio più grande dell'isola che ospita un campo sportivo e un'attrezzata palestra ma anche le manifestazioni locali.



“GLI STOCCAFISSE SONO PESCI DALLE CARNI PIUTTOSTO GRASSE MA ASCIUTTE. LI FANNO SECCARE AL VENTO E AL SOLE, SENZA SALE, E DIVENTANO DURI COME IL LEGNO”

PIETRO QUERINI

La pesca dello skrei – da *skreid*, “pesce migratore” che in inverno dal mare di Barents si sposta alle Lofoten per deporre le uova: la qualità più alta del merluzzo artico, o *Gadus Morhua*, che grazie alle acque fredde e pulite è un pesce magro e saporito, dalle carni bianche, sode e polpose – e la sua lavorazione sono ancora oggi, insieme alla pesca generica, le principali attività dei circa 470 abitanti di Røst (o meglio di Røstlandet, villaggio sull'omonima isola maggiore del piccolo arcipelago composto da oltre 300 isole, isolotti e scogli, che nei racconti veneziani è chiamato Rusente).

Con una superficie di 3,6 chilometri quadrati, poco meno di Procida, raggiunge l'altitudine massima di 11 m s.l.m. sulla piccola altura su cui sorge Fiskarheimen Havly, una delle poche stazioni assistenziali rimaste lungo la costa norvegese, dove i pescatori di altre località possono lavarsi e rifocillarsi; anche se a movimentare lo skyline locale ci sono, oltre al volo degli uccelli marini (Sandøy e altri isolotti ospitano anche una colonia di pulcinella di mare, teneri uccelli dal grosso becco colorato che sono però messi in pericolo dallo scarseggiare di

LA VIA QUERINISSIMA, UN CAMMINO CHE UNISCE L'EUROPA

Ispirata alla vicenda quattrocentesca, la Via Querinissima ha chiesto il riconoscimento di Via Culturale Europea tramite l'Associazione internazionale “Via Querinissima. Dal Mito alla Storia”, costituita nel 2022 da diversi attori sociali tra cui in primis le regioni di Veneto e Nordland (ma sono coinvolte anche Svezia, Spagna e Grecia). L'origine sta nella duplice impresa di Antonio Chemello e soci: nel 2007, ventennale della Confraternita, hanno ripercorso il viaggio del Querini da Venezia a Røst con il due alberi Mandrake II. Nel 2012 hanno fatto il tragitto inverso via terra a bordo di una Fiat 500 gialla, con tappe nelle località toccate dal veneziano sulla via del ritorno per incontri e iniziative legati alla ricetta vicentina. Il riconoscimento da parte del Consiglio d'Europa renderebbe il percorso un importante collegamento tra il nord e il sud dell'Europa: una sorta di Cammino di Santiago ma con un fil rouge storico anziché spirituale. viaquerinissima.net

FOTO: LUCIANA SQUADRILLI (2); KRISTOFFER KVAMME NORSTAD/SHUTTERSTOCK.COM



sardine), il cocuzzolo del monte Storfjellet (259 m s.l.m.) sull'isolotto omonimo e una ex torre idrica che verrà presto trasformata in punto panoramico, regalando una veduta a 360 gradi sull'arcipelago.

Non esistono trasporti pubblici e per andare alla chiesa neogotica del 1900 (dentro, un altare ligneo del Cinquecento che raffigura Sant'Olaf, uno dei pochi santi nordici, e come ogni chiesa della Norvegia, una piccola barca di legno che pende dal soffitto) o a fare compere nell'unico supermercato ci si muove in auto o a piedi. La vita scorre generalmente molto tranquilla, e l'attrazione principale è rappresentata dalla Querini Opera: un nutrito coro lirico, capitanato dalla cantante Hildegunn Pettersen, che ha perfino composto un'opera



dedicata all'impresa del mercante e allo stoccafisso che verrà rappresentata all'arsenale di Venezia nell'ottobre 2023. La lettura è di certo un altro passatempo molto apprezzato, e decisamente favorito dall'atmosfera placida dell'isola: non a caso, qui dal 2014 è attivo il primo e unico comitato della Società Dante Alighieri (che dal 1889 promuove la lingua e la cultura italiane nel mondo) oltre il circolo polare artico, e di fronte al porto si trova una delle cento cabine telefoniche rosse ("adottate" da altrettante municipalità norvegesi) trasformate in "micro-biblioteche", dove si possono prendere o lasciare i libri.

Røst, i cui luoghi sono stati anche cantati dai versi seicenteschi di Petter Dass, il più importante poeta del Barocco norvegese, ospita anche il Parco Letterario Pietro Querini che tiene traccia dei luoghi narrati dal veneziano e di quelli che ne ricordano l'impresa, incluso il monumento eretto dalla popolazione locale sull'isola di Sandøy nel 1931, in occasione dei 500 anni dal naufragio, con una cerimonia a cui partecipò anche l'ambasciatore italiano.

Ma a partire da gennaio, sull'isola i ritmi cambiano: inizia la stagione dello skrei, e con essa s'intensifica il viavai di barche che partono da Røstlandet per raggiungere i punti più pescosi. Sono imbarcazioni di piccolo cabotaggio (noi siamo saliti su quella del capitano Nils Jørgen Nilsen, esperto cacciatore di balene la

Da destra in senso orario: Antonio Chemello, presidente della Pro Sandrigo e chef della Trattoria da Palmerino; piatto a base di stoccafisso al Bryggehotell di Røst. Pagina a fianco dall'alto: colonia di pulcinella di mare sugli scogli dell'arcipelago; una scena dalla Querini Opera.



LA FESTA DEL BACALÀ DI SANDRIGO

La trentaseiesima edizione della Festa del Bacalà di Sandrigo (Vicenza), in programma dal 14 al 25 settembre, sarà la prima contrassegnata con il marchio UNPLI Sagra di Qualità, assegnato nel 2023. Organizzato da Pro Sandrigo – nata nel 1953 su iniziativa di un gruppo di giovani locali guidati da Michele Benetazzo, e oggi presieduta da Antonio Chemello, chef e titolare della Trattoria da Palmerino – l'evento partito nel 1987 è l'appuntamento di riferimento per la promozione del piatto tipico con la ricetta approvata dalla Venerabile Confraternita del Bacalà alla Vicentina (in Veneto il bacalà, con una C, indica lo stoccafisso). Durante le giornate, infatti, sono proposti questo e altri piatti a base di Stoccafisso di Lofoten Igpp: bacalà mantecato, insalata di bacalà e olive, tempura di bacalà con patate fritte ma anche ricette "originali" come pizza bianca, pasticcio e risotto al bacalà. In programma anche cooking show, degustazioni e abbinamenti con vini locali e non. Durante la festa, cui partecipa una delegazione norvegese da Røst, si svolge la cerimonia d'investitura dei nuovi Cavalieri: personaggi che in diversi settori (arte, cultura, gastronomia, giornalismo, diplomazia) si sono prodigati per la diffusione del bacalà nel mondo ricevono la cappa grigia e gialla, che ricorda i colori del mare del Nord e della polenta, e il medaglione della Confraternita.

festadelbacalà.com

“GLI ABITANTI DI QUESTI ISOLOTTI, SIA GLI UOMINI SIA LE DONNE, SONO PERSONE PURISSIME E DI BELL'ASPETTO. SONO COSÌ SEMPLICI CHE NON SI CURANO DI RENDER PRIVATE LE LORO COSE”

PIETRO QUERINI

cui pesca qui è consentita), che non si allontanano mai troppo dall'isola e vi tornano ogni giorno per scaricare il prezioso carico, assicurando così la qualità finale del pesce che viene lavorato subito. Anche nelle fabbriche locali, fino ad aprile l'attività è quasi incessante e ci si concedono poche ore di riposo a notte. Alla Røst Sjømat – che grazie all'intraprendenza dei fratelli Geir Børre e Tore Johansen, proprietari anche dell'unico albergo dell'isola, è diventata la maggiore azienda locale – ognuno ha il suo compito: i pesci vengono divisi per varietà, ciascuno con un suo mercato. Ma il re è senza dubbio il merluzzo, che raggiunge dimensioni enormi e di cui non si butta via nulla: gran parte viene essiccato per farne appunto stoccafisso (che viene commercializzato soprattutto in Italia e

BODØ2024, L'ARTICO È COOL

La città norvegese sarà Capitale Europea della Cultura 2024 nel nome della sostenibilità e del futuro

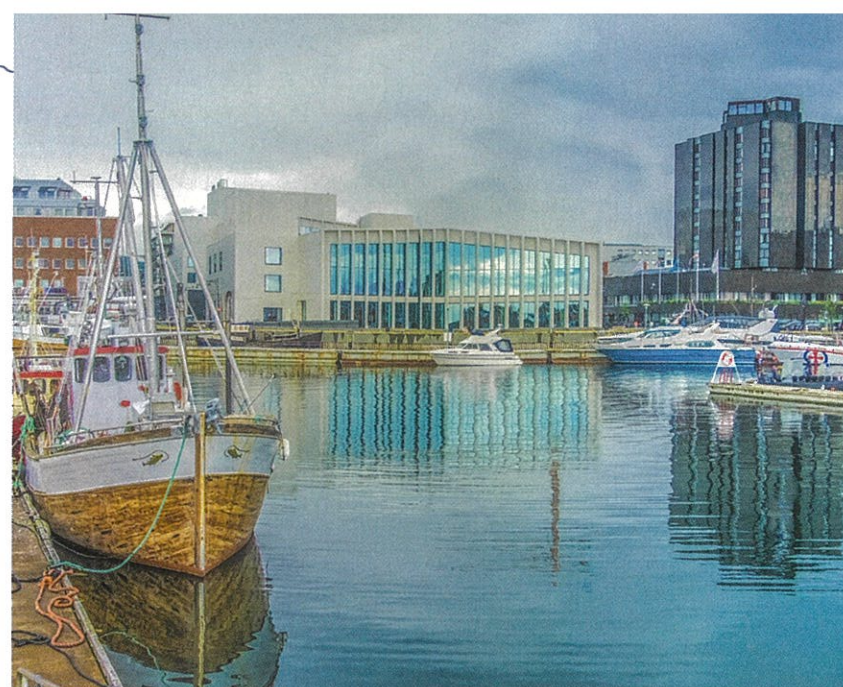
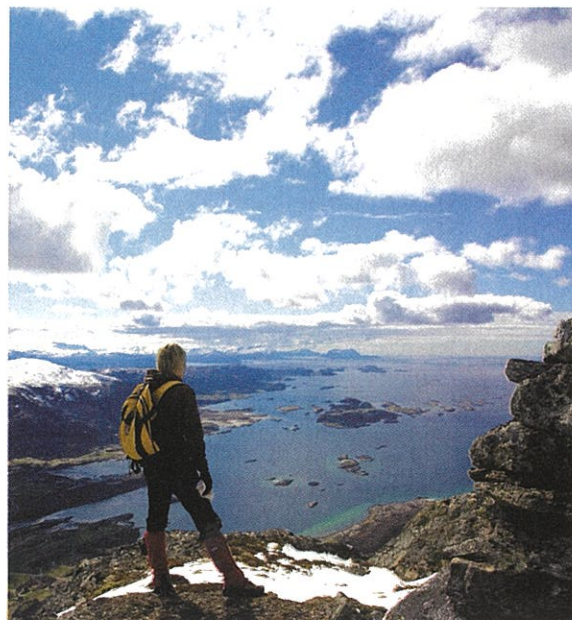
CAPOLUOGO DELLA REGIONE DEL SALTEN e centro principale del Nordland con i suoi 53mila abitanti, la città di Bodø – che rappresenta il punto di partenza per l'isola di Røst, con circa quattro ore di navigazione in traghetto o mezz'ora di volo – sarà la prossima Capitale Europea della Cultura.

Già altre due città norvegesi – Bergen nel 2000 e Stavanger nel 2008 – avevano ottenuto lo status ma Bodø (si pronuncia, all'incirca, budœ) vanta un singolare primato: sarà la prima città a nord del circolo polare artico a ospitare il prestigioso happening, una formidabile opportunità per farsi conoscere dal resto d'Europa. La città portuale, tra le pochissime in crescita dell'area artica, punta sull'abbinamento tra natura e cultura per rilanciarsi anche come meta turistica con lo slogan “from cold to cool”: climaticamente fredda, certo, ma non per questo meno trendy e attraente.

Bodø2024 – il più grande progetto culturale mai realizzato nella Norvegia settentrionale, che rappresenta la parte meno ricca della nazione con un'economia legata soprattutto alla pesca – gioca in questo un ruolo fondamentale e la città si sta preparando al meglio, incluso l'ampliamento dell'ospitalità alberghiera e un nuovo aeroporto (previsto però per il 2029) che restituirà un'importante area verde urbana agli abitanti. Il programma è davvero ricco, con circa mille eventi a partire dalla scenografica cerimonia d'inaugurazione in calendario il 3 febbraio 2024 con lo spettacolo affidato alla compagnia berlinese Phase 7 e al Nordland Teater su un palco galleggiante la cui forma prende spunto dall'otolite, il nocciolo dell'orecchio del merluzzo che “registra” informazioni su ogni esemplare di questo pesce simbolo della nazione ma anche sull'ambiente e sul clima in cui vive. E i dodici mesi da Capitale saranno solo il punto di partenza per una rinnovata vitalità culturale che coinvolgerà l'intera regione del Salten e del Nordland negli anni a venire. La parola chiave è infatti ARCTICulation – gioco di parole che racchiude i concetti di Artico e articolazione, ovviamente, ma anche di comunicazione, arte, cultura e comunità, giocando pure con il termine locale *artig*, divertimento –, accompagnata da tre temi principali (The Art of Nature, che rende la natura il palcoscenico principale degli eventi e oggetto di riflessioni e iniziative contro il climate change; Fish&Ships, che mette al centro la tradizione marinara locale; e Transition, che accompagna la transizione della città da base militare Nato

ad hub culturale) e dalle “cinque stagioni” antiche: il Ritorno del Sole dopo la lunga notte perenne, l'Ottimismo della Primavera con il festival più sostenibile al mondo, la Midsummer Madness estiva con tanto di falò, l'Autumn Storm dedicato a letteratura e riflessione sui temi più seri e le Winter Lights, nel periodo clou per osservare l'aurora boreale. Tra gli appuntamenti più attesi, il grande festival di luci, un concerto sott'acqua in una grotta marina, la biennale di Land Art sull'isola di Kjerringøy e il percorso di trekking culturale con tappe presso le Cabins of Culture. Ci sarà spazio anche per la cultura Sami – ad esempio con lo spettacolo teatrale *Who owns the wind* – e per i più giovani, considerati una risorsa imprescindibile del Paese e al centro dell'apposita programmazione YoUNG2024 che li coinvolge nell'ideazione degli eventi. Art Trail/War Travels, lungo le tratte ferroviarie della Nordland Railway, prevede itinerari “geopoetici” con il lombardo Davide Sapienza. Mentre, riguardo alla letteratura, sono interessanti tanto il progetto Messy Corners – presso l'Hamsun Centre di Hamarøy in quella che fu la casa del più grande e controverso scrittore norvegese, Knut Hamsun, vincitore del Premio Nobel per la letteratura nel 1920 ma accusato di sostenere il regime nazista – quanto il progetto narrativo affidato alla scozzese Stef Penney, autrice del fortunato *La tenerezza dei lupi*, cui è stato chiesto di scrivere un libro sulla Norvegia del Nord con l'apporto collaborativo a distanza della popolazione locale. Riguardo al cibo artico, invece, oltre all'annuale edizione del festival gastronomico Arktisk Mat (in programma a Mosjøen in settembre), la cioccolateria locale Craig Alibone ha dedicato a Bodø2024 due speciali tavolette di cioccolato al latte: con rosmarino e mandorle e con ribes nero e Brunost, il “brown cheese” norvegese dolce e salato insieme.

bodo2024.no



Dall'alto: il porto di Bodø con la biblioteca comunale; render del progetto del palco galleggiante per l'inaugurazione di Bodø2024; il vortice del Saltstraumen originato dalle correnti marine. Pagina a fianco: passeggiata in cima a Mjelletinden, altura nei pressi della città.

“CONFINI? NON NE HO MAI VISTO UNO.
MA HO SENTITO DIRE CHE ESISTONO
NELLA MENTE DI ALCUNE PERSONE”

THOR HEYERDAHL, ESPLORATORE NORVEGENSE



COSA VEDERE A BODØ

L'edificio più interessante del centro della città è lo Stormen, che ospita la biblioteca comunale – affacciata sul porto con grandi vetrate, ospita il centro di studi sulle culture indigene e Sami – e la concert hall che ha diverse sale ed è anche la sede del popolare club Sinus, con serate musicali soprattutto jazz e rock. La città ha pure un'interessante scena di street art, con tanti murales colorati disseminati sulle facciate dei palazzi: tra questi c'è anche quello dell'italiano Millo (al secolo Francesco Camillo Giorgino), *Insomnia*, che decora il retro di un edificio affacciato su un parcheggio (l'indirizzo è Storgata 30). Uscendo dalla città, invece, si incontra il Museo Nazionale dell'Aviazione Norvegese, ospitato in un grande edificio che ricorda una torre di controllo dove si può ammirare una collezione notevole di velivoli sia civili sia militari (incluso l'iconico aereo spia U-2, protagonista della Guerra Fredda) e sperimentare una simulazione di volo. Infine si arriva all'interessante Jekt Trade Museum, che racconta la storia delle imbarcazioni commerciali (jekt) con cui gli abitanti delle Lofoten e del Nordland commerciavano lo stoccafisso e la vita quotidiana tra Settecento e Ottocento. Oltre alle varie testimonianze storiche (anche più antiche, a cominciare dai racconti di Querini e dai ritrovamenti vichinghi) si può fare un'esperienza immersiva – assaggi inclusi – con la visita guidata da attori/guide che parte dalla Anna Karoline, ultimo esemplare di questo tipo di imbarcazioni risalente al 1876: posizionata dal 1959 dove c'era un tempo l'attracco delle barche della chiesa, nel 2019 le è stato costruito il museo attorno, una bella struttura moderna con caffetteria e ristorante. Tante anche le avventure outdoor nei dintorni: dalle passeggiate nel parco nazionale del Nordland all'hiking sulla cima panoramica del Keiservarden, dalle escursioni in barca (fino a raggiungere il Saltstraumen, spettacolare gorgo formato dalla più forte corrente marina esistente) alle esplorazioni lungo la costa o al vicino ghiacciaio di Svartisen. Se poi volete provare un'emozione artica, fate come i locals: una tappa alla sauna galleggiante sul porto e poi un tuffo rinvigorente nell'acqua gelida. visitbodo.com



La facciata del Bryggehotell, una delle poche strutture alberghiere dell'isola. Pagina a fianco: l'effetto psichedelico dei merluzzi appesi visti dal basso.

“QUI DAL 20 DI MAGGIO AL 20 DI AGOSTO C'È SEMPRE IL SOLE, O ALMENO PARTE DEI SUOI RAGGI NON MANCANO MAI”

NICOLÒ DE MICHELE E CRISTOFALO FIORAVANTE

in particolare in Veneto, Campania, Liguria, Calabria e Sicilia), mentre il resto viene messo sotto sale e diventa baccalà, apprezzato soprattutto in Portogallo e in altre regioni italiane a partire dal Lazio. Le teste, anch'esse essiccate, vengono spedite in Nigeria, dove sono ingrediente di molti piatti e dove lo stoccafisso norvegese è apprezzatissimo. Le interiora vengono usate per mangimi o altro, ma tre parti hanno un destino diverso: il fegato (delizioso da mangiare fresco, bollito fino a diventare cremoso) diventa il salutare olio che integra l'alimentazione norvegese, le uova vengono marinate in botti di legno in una miscela di sale e zucchero e diventano “caviale” (una crema sapida e rosata da spalmare sul pane, anche a colazione) mentre le lingue, prelevate dalle teste prima dell'essiccazione dalle agili mani dei lavoratori più giovani, rappresentano un boccone particolarmente prelibato. Accuratamente selezionati e accoppiati in base alla grandezza, legati per le code, i merluzzi vengono poi appesi alle rastrelliere di legno che punteggiano il paesaggio di Røst, e lì restano a

seccare lentamente al vento (da queste parti solitamente nevica poco e raramente le temperature scendono molto sotto lo zero, nonostante la latitudine), riempiendo l'intera isola di un aroma inconfondibile ma a cui ci si abitua presto, come al garrire incessante dei gabbiani che s'interrompe solo a sera, anche nella stagione in cui il sole non tramonta. Nel giro di qualche mese il merluzzo si trasforma in stoccafisso, perdendo il 70% del suo peso e diventando duro come la pietra. Querini racconta che lo si consumava dopo averlo battuto con il dorso di un'ascia, ammorbidito con del burro e insaporito con erbe. Oggi lo si fa ammolare in acqua (o soda caustica, opportunamente risciacquato, per preparare il *lutefisk* natalizio) e lo si cucina in tanti modi, incluso alla vicentina vale a dire cotto nel latte con farina, olio, cipolle e grana grattugiato (questa è la ricetta “approvata” dalla Venerabile Confraternita del Bacalà alla Vicentina di Sandrigo, paese veneto gemellato con Røst e attuale patria indiscussa di questa specialità la cui origine è tuttavia poco chiara e difficilmente legata al viaggio del veneziano). Sull'isola lo si può assaggiare al Querini Pub & Restaurant, salotto-ristorante della cuoca Anne-Cecilie Pedersen (pure lei parte della Querini Opera) che è l'indirizzo più a nord del mondo tra quelli consigliati dalla Confraternita. Nonostante la distanza, il legame tra l'isola delle Lofoten e la cittadina veneta è strettissimo, rinsaldato dagli accordi commerciali (dal 2022 alla Festa del Bacalà di Sandrigo si usa solo Stoccafisso delle Lofoten Igp, in gran parte proveniente da Røst) ma anche da amicizie sincere. Così, nel bel mezzo del circolo polare artico, può capitare di sentirsi un po' a casa. 



Luciana Squadrilli, food editor di *Lonely Planet* magazine, è andata alle Lofoten con Pro Sandrigo e Visit Norway e non ha pescato nemmeno un merluzzo.

FOTO: © LUCIANA SQUADRILLI; GOSPODAREK MIKOLAJSZUTTERSTOCK.COM



GUIDA AL VIAGGIO

COME ARRIVARE

Da Milano e Roma i voli SAS e Norwegian arrivano a Bodø con scalo a Oslo. Da qui, con circa mezz'ora di aereo (con la compagnia locale Widerøe) o quattro ore di traghetto (con le compagnie Torghatten Nord e Boreal) si arriva a Røstlandet dove, al porto, si viene accolti dalla scritta “benvenuti” in norvegese e in italiano.

INFO

QUANDO ANDARE

Da maggio a settembre per il sole; da dicembre a febbraio per sciare e vedere l'aurora boreale; da febbraio ad aprile per la pesca dello skrei.

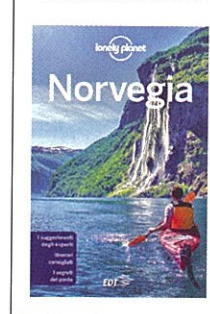
DA LEGGERE

Il naufragio della Querina - Veneziani nel circolo polare artico (2019), a cura di Paolo Nelli: i racconti di Querini, De Michele e Fioravante.

Alla larga da Venezia: l'incredibile viaggio di Pietro Querini oltre il circolo polare artico nel '400 (2020), di Franco Gilliberto e Giuliano Piovani: un romanzo avvincente frutto di accurata ricostruzione storica.

1432. Il veneziano che scoprì il baccalà (2015), di Paolo Cossi: la storia di Querini e i suoi compagni in versione illustrata.

PER SAPERNE DI PIÙ



DOVE DORMIRE

Quality Hotel Ramsalt

Bodø
Moderno hotel in posizione centrale, in un quartiere moderno affacciato sulla baia della città, offre stanze confortevoli, ambienti comuni curati e una sontuosa prima colazione che unisce abitudini continentali e antiche: uova e bacon, dolci e confetture, salmone e brunost.
nordicchoicehotels.se

Røst Bryggehotell

Røst
L'edificio rosso di legno è uno dei pochi alberghi di Røst. Le camere sono semplici ma accoglienti, la posizione incantevole e c'è anche un ristorante/caffetteria. Si organizzano uscite in barca nell'arcipelago e visite guidate a una fabbrica di stoccafisso (la proprietà è la stessa dell'hotel).
rostbryggehotell.no

DOVE MANGIARE

Larsen Mat&Vinbar

Bodø
Di fronte allo Stormen, un locale informale con due anime: vineria con cucina contemporanea d'ispirazione spagnola e belle bottiglie, e Sport Bar con birre alla spina, hamburger e patatine.
larsenmatogvinbar.no

Bjørk

Bodø
Nella Glasshuset (galleria commerciale al coperto), un ristorante dall'offerta molto varia: carne alla griglia, pizza cotta al forno a legna, stoccafisso alla griglia servito con crema di piselli, uova in camicia, bacon e patate all'aioli.
restaurantbjork.no

Querini Pub & Restaurant

Røst
Più che un ristorante è un salotto, un luogo dove sentirsi a casa. Nel locale più a Nord tra quelli consigliati dalla Confraternita del Bacalà, tra i piatti non mancano skrei fresco e stoccafisso, anche con piacevoli tocchi creativi.
Klakkveien, 1