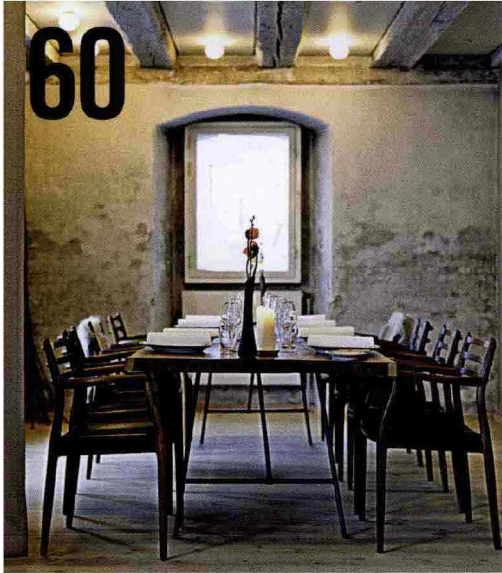
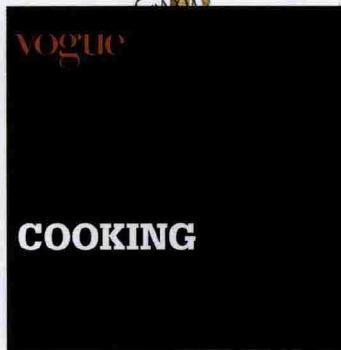


60



Arrivando sulla veranda del The Paul, all'interno del Tivoli di Copenhagen, l'impressione è quella di entrare nello studio di un artista: sul bancone davanti alla cucina, circondato da sgabelli, si accumulano libri, fogli di carta, fotografie sparse; intorno, quadri appesi o appoggiati completano la scena. Lui, l'eccentrico chef Paul Cunningham, salde origini inglesi, sta terminando uno schizzo (in questa pagina): una ricetta con dedica, colorata con essenze da cucina. «Si può guardare la gente negli occhi, sorridere ed essere al contempo professionali», risponde a una domanda inespresa, ma nell'aria. «Vorrei che si potesse venire qui e rilassarsi». Il tempo scorre veloce dagli amuse bouche ai dolci, e si arresta su un indimenticabile rabarbaro con sorbetto di ginger e un fondente di cioccolato con pepe di Szechuan, accompagnato da mango, litchi e frutto della passione. La nuova cucina nordica, che a fine mese si autocelebra nel Copenhagen Cooking, l'evento gourmet più importante della capitale, lasciate le timidezze, spopola e sperimenta utilizzando prodotti locali e



sapori tradizionali. Sempre nel Tivoli, lo chef Thomas Herman del Nimb, anch'esso una stella Michelin, presenta un light lunch di tre portate tra dolce e affumicato: foie gras con rabarbaro e barbabietola appoggiato su un velo di pane dolce; vitello con asparagi danesi; "Strawberries simplicity" un «piatto con fragole bianche, rosse, sciroppate e di zucchero: gusti che mi riportano all'infanzia trascorsa nella penisola dello Jundland», racconta. E sono tutti prodotti tipicamente locali quelli che mette in tavola, con estrema creatività, René Redzepi al Noma, forse il più conosciuto rappresentante di questa re-

naissance gastronomica danese. Meno noti, ma per poco tempo ancora, i talentosi Jakob e Jan del Mielcke & Hurtigkarl, ristorante minimal ospitato in una veranda immersa nel parco Frederiksberg. Stupiscono con un antipasto di granchio con gelatina di cetriolo e sorbetto di limone e un piatto di fiori e verdure, nel quale, con venticinque spezie differenti, riproducono anche la "terra". Varcato il ponte che unisce Danimarca e Svezia si raggiunge Malmö, l'ultima tappa gastronomica in programma. Al Trio ([www.triorestaurant.se](http://www.triorestaurant.se)) gli ingredienti sono naturali e locali, con fiori e bacche raccolti sulle spiagge; i vini biodinamici. E grande attenzione è data all'estetica: solo venti i coperti, il servizio e i piatti accuratamente bilanciati. Si inizia con sfoglie croccanti di pesce appoggiate su due lische perfettamente bianche per concludere con un alberello di zucchero filato e foglie verdi. Nel mezzo, altre note di pura poesia. *Silvia Frau*

Dall'alto a sinistra, in senso orario. Il Noma ([www.noma.dk](http://www.noma.dk)); foto courtesy Wonderful Copenhagen). Uno schizzo di Paul Cunningham, chef del The Paul ([www.thepaul.dk](http://www.thepaul.dk)). Thomas Herman, chef del Nimb ([www.nimb.dk](http://www.nimb.dk)); foto courtesy Wonderful Copenhagen). Insalata e fiori al Mielcke & Hurtigkarl ([www.mielcke-hurtigkarl.dk](http://www.mielcke-hurtigkarl.dk)). Il Copenhagen Cooking si tiene dal 22 al 31-8 ([www.copenhagencooking.com](http://www.copenhagencooking.com)). Per altre informazioni [www.visitdenmark.it](http://www.visitdenmark.it).

Tra Copenhagen e Malmö per scoprire la **new nordic cuisine**. Con un festival che la celebra e tante tappe gourmet da segnare in agenda



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.