

Christine Rudolph e Susie Theodorou
fotografie di Christine Rudolph

Copenhagen

LE RICETTE DI CULTO



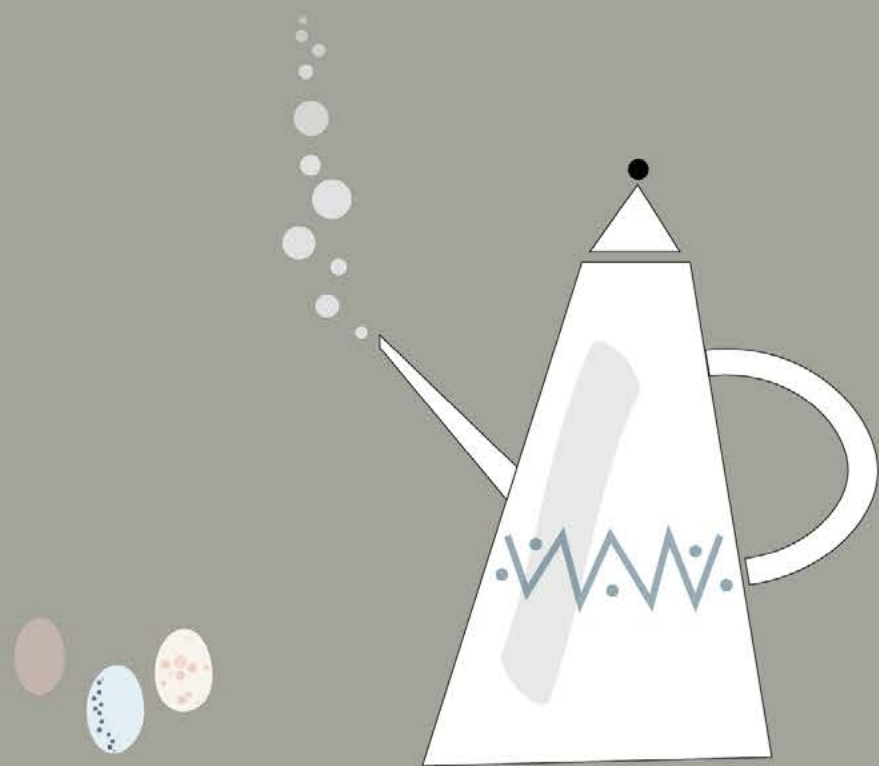
Guido Tommasi Editore



Introduzione

Il cibo è una cosa seria a Copenhagen e i danesi hanno opinioni diverse sulle preparazioni e su come servirle in modo tradizionale. In ogni caso, la nuova cucina del Nord del 2005 ha contribuito a inserire Copenhagen nella piantina delle destinazioni gastronomiche. Questa cucina si basa sull'uso e la produzione di prodotti locali e sul mantenere le ricette semplici e saporite. Non contano le dimensioni del ristorante, gli chef fanno attenzione agli ingredienti, creando stretti legami con i produttori e mantenendo i menù stagionali. Anche i cuochi casalinghi hanno una grande cura e un grande rispetto per gli ingredienti: erbe e verdure semplici vengono coltivate sul tetto o in vasi sul davanzale e piccoli lotti coltivati si trovano un po' ovunque.

Questo amore per il cibo contribuisce a enfatizzare l'atmosfera "hygge" (calda, accogliente) tipica di Copenhagen. Ampi tavoli vengono condivisi nei ristoranti, mentre il mangiar fuori viene incoraggiato da grandi tavolate comuni allestite nei luoghi pubblici. Potete camminare per le vecchie viuzze di ciottoli e trovare un classico luogo dove mangiare gli smørrebrød, o affittare una bici e uscire nelle aree nuove per provare alcuni dei moderni ristoranti dove è possibile gustare i prodotti locali mentre ci si rilassa su classiche sedie Børge Mogensen intorno a tavoli di legno recuperato.



COLAZIONE

Pane di segale, uova e caffè sono fondamentali per iniziare la giornata a Copenhagen, ma oggi va di moda anche mangiare paste fragranti appena sfornate nelle pasticcerie artigianali sparse per la città. Dovete essere veloci, però. Una volta terminate non ne troverete più fino all'indomani. In questo capitolo vi sono brioches alla cannella o al cardamomo, la cui ricetta è stata riadattata per prepararle in casa, ma anche colazioni per i giorni di relax, come porridge con guarnizioni varie e piatti di carne e pesce affumicati.

Il pane di segale con lievito madre si trova ovunque a Copenhagen. Ci vuole un po', ma è un'opera d'amore se preparato in casa. Dopo la cottura, fatelo riposare un giorno prima di affettarlo. Avvolgetelo in carta assorbente e in un canovaccio: si conserverà una settimana.

RUGBRØD

pane di segale

Per una pagnotta da 1 kg ■ Preparazione: 2 giorni ■ Cottura: 1½-2 ore

Ingredienti

80 g di semi di girasole non tostati
80 g di semi di zucca non tostati
40 g di semi di lino non tostati

LIEVITO MADRE

50 g di starter idratato (si trova online)
100 g di farina di segale

IMPASTO

75 ml di birra scura tipo Stout a temperatura ambiente
190 g di farina di segale
150 g di farina di segale integrale
150 g di farina di farro spelta integrale
15 g di sale marino fino
7 g di sciroppo di malto d'orzo
2 cucchiai di fiocchi di segale per guarnire

Scaldate il forno a 180°C. Tostate i semi per 8-10 minuti, fateli raffreddare e metteteli in una ciotola, poi copriteli con acqua e lasciateli in ammollo per una notte.

Per il lievito madre, mettete lo starter, la farina di segale e 100 ml d'acqua a temperatura ambiente in una ciotola, mescolate bene e coprite. Lasciate fermentare una notte a 22-23°C o per almeno 12 ore.

Il giorno dopo, scolate i semi e asciugateli con carta assorbente. Mettete il lievito madre in una ciotola e unite mescolando la birra e 500 ml d'acqua a temperatura ambiente per scioglierlo. Unite gli ingredienti secchi, compresi i semi e lo sciroppo di malto d'orzo. Mescolate bene, coprite e lasciate al caldo per 1½-2 ore.

Scaldate il forno a 200°C. Mettete l'impasto in una teglia per plumcake da 1 kg o in 2 più piccole. Spargete sopra i fiocchi di segale, poi trasferite tutto in una teglia e cuocete in forno per 30 minuti. Abbassate la temperatura a 180°C e cuocete per un'ora e mezza. Una volta pronto, fate raffreddare del tutto il pane.



Il levistico, noto anche come sedano di monte, è un'erba il cui sapore ricorda quello del sedano. Essendo forte, si può mescolare al prezzemolo, così il gusto del piatto non risulta troppo intenso.

UOVA FRITTE con pesto di levistico

Per 4 persone ■ Preparazione: 25 minuti ■ Cottura: 5-8 minuti

Ingredienti

PESTO

100 g di prezzemolo a foglia piatta diviso a steli
50 g di levistico più qualche stelo per guarnire
50 g di pecorino grattugiato grossolanamente
100 g di noci tostate tritate grossolanamente
200 ml di olio di vinaccioli o extravergine d'oliva
1 limone

PER COMPORRE IL PIATTO

1-2 cucchiaini di olio di vinaccioli o extravergine d'oliva o di burro salato per friggere
4 uova biologiche grandi
4 fette spesse di pane con lievito madre appena tostate

Preparate il pesto. Sbollentate le erbe in una pentola d'acqua bollente per 30 secondi, poi tiratele fuori e mettele in acqua ghiacciata. Scolatele e asciugatele con un canovaccio, quindi mettele in un tritatutto con il formaggio e le noci e frullate per 10 secondi. Iniziate ad aggiungere l'olio e frullate per ottenere una consistenza grossolana. Se lo volete più liquido, versate un altro po' di olio mentre il tritatutto è in funzione. Assaggiate e unite una spruzzata di succo di limone, sale e pepe nero.

Scaldare un po' d'olio o burro in una padella per 30 secondi, poi muovetela per ungere bene il fondo. Rompetevi dentro le uova e frigatele a vostro piacere.

Mettete il pane tostato su un piatto da portata, spalmatevi il pesto e sistematevi sopra un uovo fritto. Potete anche servire il pane di lato per accompagnare il pesto e le uova. Guarnite con uno stelo di levistico e servite.





Forni

Per sentire il profumo del pane e delle brioche appena sfornate, non dovete andare lontano, la mattina presto, tra le strette vie di Copenhagen. C'è un forno quasi a ogni angolo. Di recente i forni artigianali in stile rustico hanno superato di numero le tipiche catene, quindi potete trovare giovani fornai hipster in bellissimi open space che usano cereali antichi, fermentazione lenta, impasti con starter naturali e metodi di cottura tradizionali.

Da un lato ci sono i pani, come quello con lievito madre, il formbrød e quello di segale, poi ci sono le brioche: rundstykker, håndværker, gifler, hvedestykker. Ognuno ha la sua preferita.

Questi fornai, usando le spezie tradizionali (cannella, cardamomo e semi di papavero) stanno trasformando anche le dolci paste del mattino nell'esperienza più fragrante e deliziosa.





AFFUMICATI

Il cibo affumicato è uno dei protagonisti del panorama gastronomico di Copenhagen (e di tutta la Danimarca). Nato da un metodo di conservazione, è oggi un sapore molto apprezzato. I prodotti ittici e la carne sono affumicati rispettando le loro peculiari caratteristiche. In questo capitolo vi presentiamo i cibi affumicati più comuni e vi mostriamo come gustarli sia all'interno di ricette che da soli.



Affumicatoi

Anche se molti grandi affumicatoi si sono spostati fuori città, potete ancora trovare pescatori locali che utilizzano il camino per l'affumicatura. Di solito sono in località in cui si ritrovano i "pescatori amatoriali". È difficile essere ammessi in questi piccoli villaggi di vecchi e strani capanni. Se siete fortunati da avere dei parenti anziani, potrebbero introdurvi nella cerchia o vendervi un po' del loro pesce appena affumicato. E ovviamente, essendo un ingrediente che non può mancare sulle tavole danesi, dai pescivendoli e nei supermercati è possibile trovare un'ampia varietà di pesce affumicato.



Il rygeost è la versione danese della ricotta, ma è un po' più sodo, con un sapore appena acido e un caratteristico sentore affumicato. È facile da fare in casa. Servitelo con insalata, erbe e pane rustico o cracker. È perfetto per un brunch o per pranzo.

RYGEOST

formaggio affumicato

Per 4 persone ■ Preparazione: 15 minuti più 2 ore per scolare ■ Cottura: 10 minuti più 2 minuti di affumicatura

Ingredienti

2 litri di latte intero biologico
200 ml di latticello biologico
1 cucchiaino di sale marino
3-5 gocce di caglio
½ cucchiaino di sale marino in fiocchi
1 cucchiaino di carvi

PER AFFUMICARE IL FORMAGGIO

1 manciata abbondante di fieno/paglia di avena o di segale e di ortiche verdi bagnate (facoltative)

Scaldate il latte, il latticello e il sale in una pentola grande a 26°C. Unite il caglio e lasciate riposare per 1 ora finché il composto non si sarà rappreso.

Mettete la cagliata in un setaccio rivestito con la mussola e fate scolare per 1 ora. Eliminate il siero.

Rivestite una teglia forata di circa 10 cm di diametro e profonda 5 cm con la mussola. Assaggiate la cagliata e salatela ancora un po', se volete. Trasferitela nella teglia e lasciatela su una ciotola a scolare per 1 ora.

Per affumicare, inumidite il fieno, mettetelo sul fondo di una padella con il coperchio e unite le ortiche, se le usate. Sistematevi una griglia sopra. Togliete il formaggio dalla mussola e mettetelo sulla griglia. Scaldate il fieno e, quando vedrete uscire il fumo, coprite con il coperchio e affumicate per 30-60 secondi. Girate il formaggio, coprite e affumicatelo per altri 30 secondi.

Condite con i semi di carvi e il sale marino. Servite con cracker e verdure.





PRANZO

Il pranzo può essere anche al sacco, ma la sua preparazione richiede lo stesso impegno e la sua consumazione porta la stessa soddisfazione. Uno smørresbrod, mangiato al bancone, al ristorante o da asporto, è un panino aperto in cui ogni strato è pensato per abbinarsi con gli altri ingredienti. Aringhe e acquavite (snaps) sono un classico in questo pasto, ma anche salsicce e burger sono molto presenti nel repertorio di Copenhagen per il pranzo.

Erbe

La moda delle erbe va e viene e gli chef di Copenhagen sono i primi a valorizzare i sapori tradizionali con un tocco moderno per dare a un ingrediente un significato nuovo. Le erbe non sono mere guarnizioni: con il loro sapore aggiungono un nuovo strato di gusto e completano il piatto.

FINOCCHIO NERO: le fronde del finocchio nero sono perfette per pesce, uova e pollo. Sono un po' più dure di quelle del finocchio comune.

ANETO: l'aneto fresco si usa in molti piatti. Il suo sapore di sedano dolce è perfetto con pesce, frutti di mare, uova, pollo, pomodoro e cetriolo.

FIORI DI ANETO: quando i fiori di aneto hanno il polline giallo si possono usare per cucinare o in insalata. In alternativa, mettete i fiori interi nel pesce da grigliare o spolverate il polline sui filetti di pesce per guarnire. I fiori con i semi si usano per sottaceti e conserve.

DRAGONCELLO: ha un sapore dolce, simile alla liquirizia. È ottimo con il pesce, le uova e il pollo e si abbina bene a piselli e fave fresche.

LEVISTICO: è un'erba comune in Danimarca, simile al sedano. Si usa con verdure, uova e pesce.

FIORDALISO: ha un sapore lieve di chiodi di garofano, buono nelle insalate. Basta rimuovere i petali e spargerli sull'insalata. Sono molto belli anche essiccati e spolverati sui dolci.

FIORI DI BROCCOLI: hanno il sapore terroso dei broccoli; quindi usateli in un'insalata mista.

ERBA CIPOLLINA E FIORI: si raccolgono appena hanno un lieve sapore legnoso e di agrumi. Si possono anche soffriggere nel burro per condire pesce o pasta.

GERMOGLI DI PINO: steli verdi con fiori viola. Staccate i petali e spolverateli su un piatto o su un'insalata.

FINOCCHIELLA: anche detta Mirride odorosa, della famiglia del sedano. È un'erba dolce dal gusto di anice

con foglie simili a quelle delle felci, ottima in piatti di pesce e pollo nonché nei dolci come il gelato. Usatela anche per insaporire acquavite e snaps.

VERBENA ODOROSA: ha foglie verdi dall'odore dolce, perfette per tisane, per insaporire gelato, torte, confetture o in infusione nella panna, poi montata e servita con la frutta.

PETALI DI ROSA CANINA: si possono liofilizzare e usare per decorare dessert o pestare con lo zucchero e impiegare per insaporire prodotti da forno.

ROSA CANINA: è il baccello con i semi della rosa. È simile al melo selvatico (crab apple) e appartiene alla famiglia delle mele. Preparare la conserva di rosa canina (p. 154) richiede tempo ma ne vale la pena: è molto fragrante e corposa. La gelatina di rosa canina è più semplice da preparare, ma dovete comunque lasciar filtrare il composto lentamente.

Erbe del mare da raccogliere in spiaggia

VERDURE A FOGLIA ED ERBE: quelle che crescono vicino alla spiaggia hanno un gusto salato e una consistenza spesso coriacea. A volte è necessario metterle in ammollo prima di usarle e poi spadellarle con olio leggero o burro. Per un'insalata, usatene solo una in abbinamento a quelle selvatiche o di bosco.

OLIVELLO SPINOSO: o bacche di Hippophae, note a Copenhagen come bacche "hipster". Sono bacche arancioni, dal gusto molto aspro. Sono perfette liofilizzate e sbriciolate o per le confetture. Le foglie sono ottime per le tisane e un eccellente antiossidante.

SALICORNIA: sembra un ramoscello molto giovane e verde con piccoli germogli. È perfetta sbollentata per 30 secondi, scolata e raffreddata per eliminare parte del sapore salato e salmastro. Spadellatela con burro e servitela con pesce o pollo.

CAVOLO MARINO: ha il sapore del cavolo, ma va sbollentato. Sminuzzatelo e cuocetelo con olio e aglio.



Thomas Laursen di Wildfooding, fornitore per i migliori ristoranti di Copenhagen, ha una regola per una buona insalata: separare le erbe e le verdure di mare da quelle di bosco. Le prime hanno un sapore forte e una consistenza che può coprire le delicate erbe di bosco.

INSALATA DI ERBE E VERDURE SELVATICHE

Per 4 persone ■ Preparazione: 10-15 minuti ■ Cottura: nessuna

Ingredienti

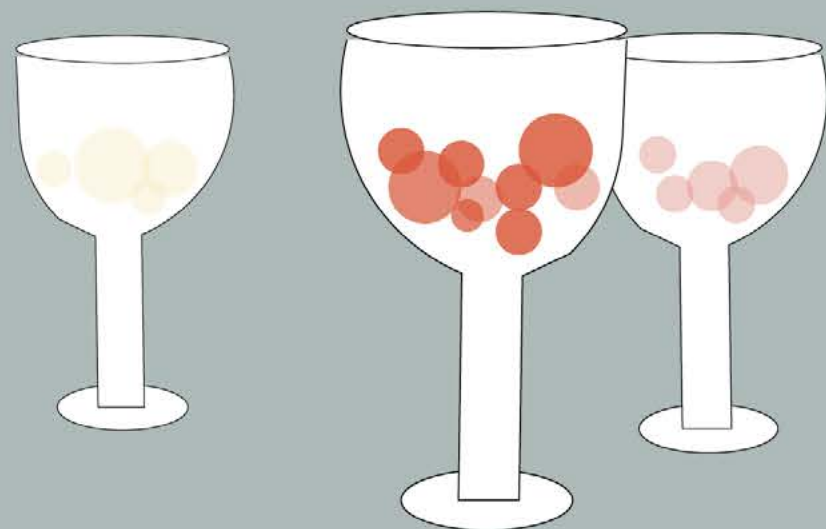
| | | | |
|-------|---|---------------------------------------|---|
| 350 g | di insalata mista come crescione o nasturzio, finocchiella, farinello o centocchio (simili agli spinaci baby), foglie di piselli e fave, acetosella, finocchio nero | 75 ml | di olio extravergine d'oliva, di vinaccioli o di girasole |
| | | 1 | limone spremuto o a piacere |
| 50 g | di fiori misti se li trovate, come di erba cipollina, nasturzio, rucola, piselli, calendula o anche un solo tipo di questi | OLIO ALL'ERBA CIPOLLINA (FACOLTATIVO) | |
| | | 400 g | di erba cipollina a pezzetti |
| | | 400 ml | di olio neutro |

Se preparate l'olio all'erba cipollina, miscelate gli ingredienti in un frullatore a massima velocità per 10 minuti, finché il composto non raggiungerà la temperatura di 70°C. Filtratelo in una ciotola. È quasi impossibile prepararne di meno e ottenere un buon risultato, quindi preparatene di più e congelate il resto.

Mettete le erbe in una ciotola d'acqua ghiacciata e agitatele con le mani. Lasciatele in ammollo per 5-10 minuti. Scolatele su carta assorbente, poi asciugate piano le foglie in una centrifuga per insalata. Se non volete condire subito l'insalata, mettete le foglie in una busta richiudibile o in un sacchetto di plastica e conservatele in frigorifero per 12-24 ore.

Al momento di condire mettete le foglie e i fiori in una ciotola e unite un filo di olio d'oliva, di olio all'erba cipollina o di un olio a vostra scelta. Distribuite il succo di limone e mescolate con delicatezza. Salate all'ultimo minuto.





BEVANDE

La Danimarca è nota in tutto il mondo per le sue apprezzate birre Carlsberg e Tuborg, ma c'è molto di più. A Copenhagen ci sono una miriade di microbirrifici che offrono sapori eclettici; è una città leader per i vini naturali e il livello di schnapps e acquavite è strabiliante. Questo capitolo ci guida attraverso questi tre gruppi principali di bevande, tra gli schnapps, ci suggerisce cosa fare con il vino rimasto (aceto, ovviamente) e racchiude una classica ricetta di guancia di maiale alla birra. Skål!

Nella cucina danese si usano tutte le parti del maiale ed è facile trovare in vendita le guance. A questa ricetta tradizionale di guance brasate alla birra con sedano rapa, carote e cipolle è stato dato un tocco moderno nella presentazione.

GUANCE DI MAIALE alla birra a cottura lenta

Per 4 persone ■ Preparazione: 30 minuti ■ Cottura: 2-2½ ore

Ingredienti

12 guance di maiale (circa 675 g)
3 cucchiai di foglie di timo tritate
25 g di burro salato
2 cucchiai di olio extravergine d'oliva più
un po' per condire
175 g di sedano rapa a cubetti piccoli
100 g di carote tritate finemente

1 cipolla piccola tritata finemente
500 ml di birra scura

CIPOLLE ABBRUSTOLITE

1 cipolla medio-piccola rossa, 1 bianca e
1 gialla sbucciate e lasciate intere
1 cucchiaio di miele
2 cucchiai di foglie di timo

Scaldare il forno a 180°C. Tamponate le guance per asciugarle. Mescolate il timo con il sale e il pepe e condite la carne. Conservate il condimento rimasto.

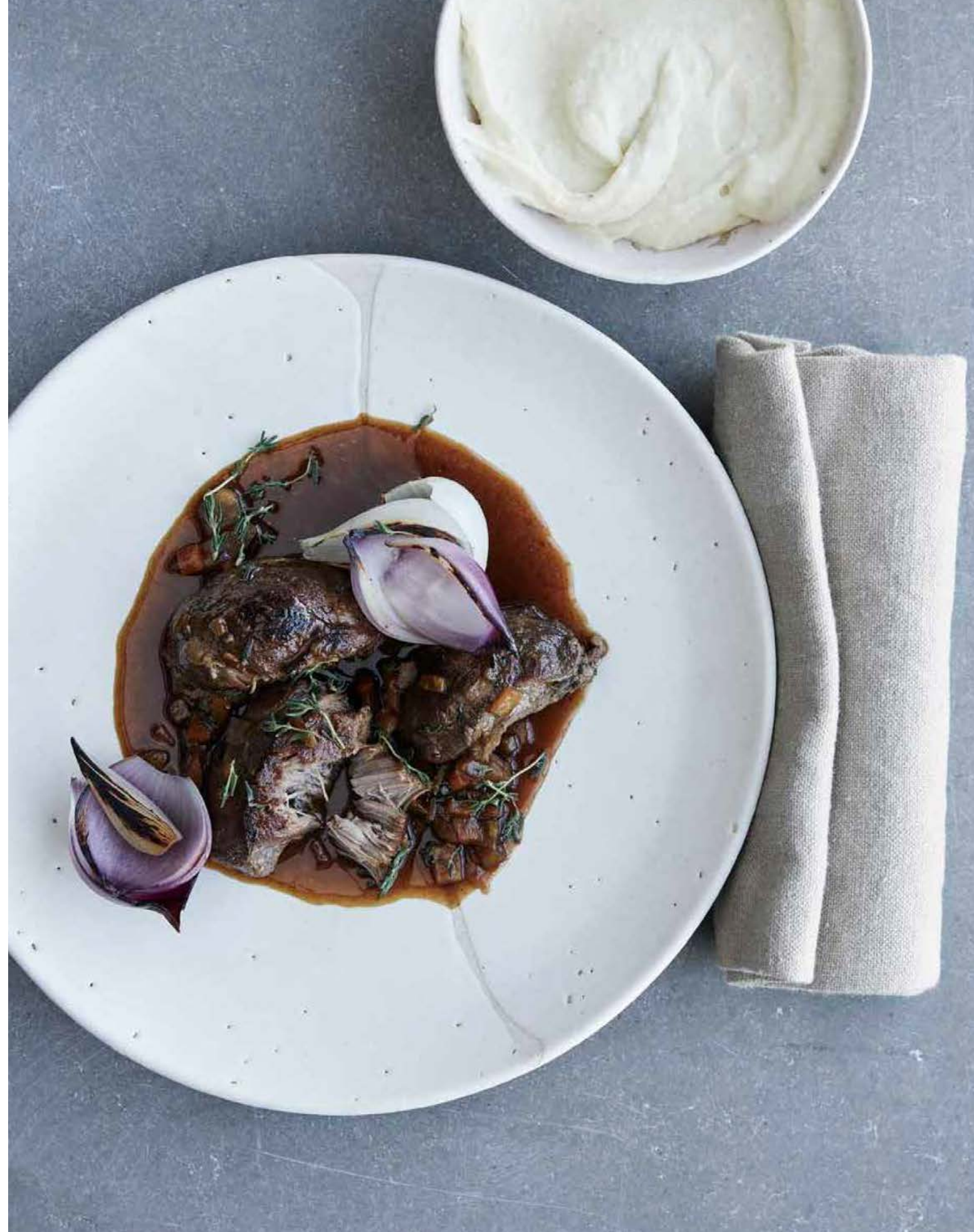
Fondete il burro in una casseruola da forno profonda 7,5 cm. Quando sfrigolerà, unite il maiale e abbrustolite per 8 minuti per lato. Lasciate da parte su carta assorbente.

Aggiungete un po' d'olio nella pentola e unite le verdure. Saltatele per 10 minuti finché non inizieranno ad abbrustolirsi, poi versate piano la birra, grattando il fondo della pentola. Quando bollerà, rimettete il maiale in pentola e aggiungete acqua per coprire tutto. Portate a ebollizione, coprite con un coperchio e brasate in forno per 1½-2 ore.

Quando le guance saranno tenere, sfornate e tenete al caldo. Fate bollire le verdure e i succhi nella pentola sul fuoco finché non saranno densi. Assaggiate e aggiungete un po' di condimento al timo.

Cuocete le cipolle in una pentola d'acqua bollente per 8 minuti, poi scolatele e tagliatele a metà. Scaldare una padella grande, metteteci dentro le cipolle con il taglio verso il basso e cuocetele finché non saranno abbrustolite. Conditele con un filo d'olio e giratele. Aggiungete il cucchiaio di miele e condite con sale, pepe e timo. Cuocete per 2 minuti finché non saranno abbrustolite in vari punti.

Servite il maiale con la salsa, le cipolle e purè di sedano rapa o patate.





SPUNTINI

La pausa pomeridiana è una necessità per i danesi. Di solito mangiano snack di vario tipo, dolci, come il gelato, o salati, come un intingolo di erbe con le verdure. Fa tutto parte della cultura "rilassata" di Copenhagen. Panchine e sedute sono sparse per la città a disposizione di chiunque voglia fare una pausa al porto, sui moli o nei parchi. In inverno, le caffetterie offrono un'atmosfera accogliente con camini vicino ai quali è possibile sedersi con gli amici e rilassarsi davanti a un caffè e a uno spuntino.



Snack...

Agli abitanti di Copenhagen piace fare piccole pause durante il giorno e mangiare uno snack è la scusa perfetta. Ci sono molti modi di fare una pausa in questa città. Potete sedervi sui gradini o su una delle tante panchine lungo il porto e gustare un gelato guardando il mondo che passa. Potete andare in una delle moderne sale da tè e ordinare una bella torta. Oppure acquistare caramelle aromatizzate o flødeboller alla barbabietola e mangiarle mentre passeggiate tra le strette stradine, o fermarvi a bere un bicchiere di vino in un wine bar alla moda, prima di tornare al lavoro.



Emil Eshardt-Nielsen, chef al dessert bar Winterspring, ha condiviso con noi questa ricetta per una delicata crostata stagionale. Uno spuntino perfetto per quando non avete proprio fame, ma avete bisogno di mangiare qualcosa fra un pasto e l'altro.

CROSTATA DI PISELLI e formaggio affumicato

Per 6 crostatine ■ Preparazione: 45 minuti più 14 ore per raffreddare ■ Cottura: 30 minuti

Ingredienti

250 g di farina integrale
10 g di zucchero
5 g di sale
150 g di burro non salato freddo a cubetti
1 uovo medio

RIPIENO

6 uova medie
100 g di formaggio morbido affumicato
tipo ryegost
50 g di burro salato
150 g di piselli freschi
1-2 gocce di succo di limone
3 cucchiaini di olio neutro
50 g di viticci e fiori di piselli

Lavorate la farina, lo zucchero e il sale in un tritatutto, unite il burro e frullate a scatti finché non avrete un composto bricioloso. Mescolate 15 ml d'acqua e l'uovo e aggiungeteli piano, frullando a scatti, finché non si formerà una pasta. Tenete in frigorifero per 14 ore.

Dividete l'impasto in 6 parti e stendetele per rivestire teglie unte con bordo ondulato di 6 x 10 cm. Bucate le basi e mettetele in frigorifero per 30 minuti.

Scaldare il forno a 160°C. Coprite le basi con carta forno e pesi per cottura alla cieca e cuocetele per 10 minuti, poi togliete i pesi e la carta e cuocete per altri 10 minuti finché non saranno croccanti e dorati.

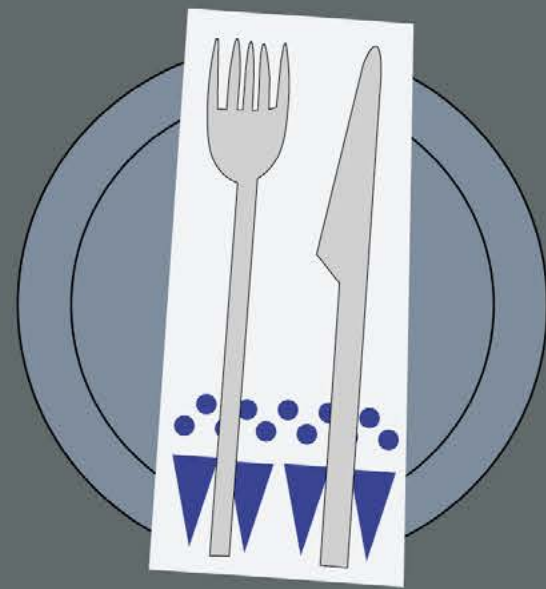
Per il ripieno, lavorate le uova e il formaggio e condite

con sale e pepe. Distribuitelo tra le basi e cuocetelo per 8-10 minuti finché non sarà sodo al tatto ma ancora gelatinoso. Fate raffreddare per 5 minuti.

Mettete il burro in una ciotola resistente al calore su una pentola con acqua a bollore lieve. Quando inizia a fondersi, incorporate con una frusta 2 cucchiaini d'acqua; questo composto rimarrà un'emulsione liquida (burro montato). Unite i piselli e mescolate. Salate a piacere e aggiungete 1-2 gocce di succo di limone. Mettete i piselli sulle crostatine.

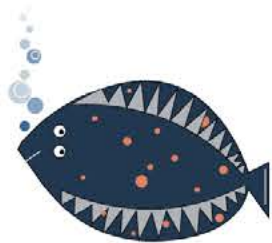
Distribuite le crostatine nei piatti. Usate il succo di limone rimasto mescolato all'olio per creare una vinaigrette e salate. Unite i viticci di piselli e mescolate. Divideteli fra le crostatine e guarnite con i fiori.





CENA

Agli abitanti di Copenhagen piace cenare fuori, ma non perdono mai l'occasione per intrattenersi e mangiare a casa con la famiglia e gli amici. I ricchi stufati tradizionali, le zuppe e gli arrosti sono dei classici piatti invernali che invitano a "rintanarsi in casa per ripararsi dal freddo". Con il primo raggio di sole, i danesi non c'è niente che amino di più di un barbecue all'aperto: aprono i tavoli in giardino e accendono le griglie per riunirsi con gli amici.



La platessa è il pesce piatto più comune in Danimarca. Si può impanare, friggere e servire sul pane per uno smørrebrød. In questa ricetta la platessa intera è cotta in un mix di olio extravergine d'oliva e burro e viene servita con burro caramellato al limone e patate.

RØDSPÆTTE

platessa in padella

Per 2 persone ■ Preparazione: 10 minuti ■ Cottura: 20-25 minuti

Ingredienti

- 2 platesse da 350 g pulite
- 2 cucchiai di farina di segale
- 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva
- 100 g di burro non salato
- 2 limoni a fette di 5 mm
- 2 cucchiai di prezzemolo tritato

Tamponate il pesce e salatelo bene. Mettete la farina di segale in un piatto e infarinatevi il pesce, scuotendo l'eccesso.

Scaldate l'olio in una padella grande piatta, unite 25 g di burro e, una volta che sarà fuso e sfrigolante, mettete dentro il pesce. Cuocetelo per 5-8 minuti per lato finché la pelle non sarà croccante e la carne bianca. Tirate fuori il pesce e mettetelo nel forno caldo mentre cuocete l'altra platessa. Aggiungete un'altra noce di burro in padella e procedete con la seconda.

Nel frattempo fondete il burro rimasto in un'altra padella e aggiungete le fette di limone. Cuocetele per 5 minuti finché non saranno abbrustolite su entrambi i lati, poi unite il prezzemolo.

Mettete ogni pesce in un piatto con sopra le fette di limone, il prezzemolo e il burro. Servite con delle patate novelle bollite.



Le patate novelle sono un classico della cucina danese e quando arrivano quelle nuove, dalla pasta gialla e cremosa, diventano il primo cibo da servire con ogni piatto, dal più semplice al più complesso, come il frikerdeller, il wiener schnitzel o l'arrosto di maiale.

PATATE NOVELLE alle erbe

Patate novelle con levistico

Per 6 persone ■ Preparazione: 30 minuti

■ Cottura: 15-20 minuti

Ingredienti

500 g di patate novelle
1 cucchiaio di sale
2 steli grandi di levistico o prezzemolo

Mettete le patate in una ciotola, unite il sale e strofinatele bene tra le mani, grattando la buccia con il sale e girando le patate nella ciotola. Trasferitele in una pentola d'acqua grande, unite il levistico e portate a bollore. Cuocete finché non saranno tenere ma ancora sode. Scolatele e rimettetele in pentola ad asciugare. Tagliate le patate grandi a metà e lasciate quelle piccole intere. Salate a piacere e servitele tiepide o fredde.

Patate fritte

Per 4 persone ■ Preparazione: 20 minuti

■ Cottura: 30-40 minuti

Ingredienti

500 g di patate
30 g di burro salato

Cuocete le patate in una pentola d'acqua grande finché non saranno tenere. Scolatele e fatele raffreddare. Tagliate le patate piccole a metà e quelle grandi a pezzi di 2,5 cm. Scaldate il burro in una padella grande, unite le patate e cuocetele per 10-15 minuti finché non saranno croccanti, dorate e caramellate in alcuni punti. Salate.

Patate con panna e aneto

Per 4 persone ■ Preparazione: 20 minuti

■ Cottura: 25 minuti

Ingredienti

500 g di patate piccole sbucciate
25 g di burro salato
200 ml di crème fraîche
25 g di aneto tritato finemente

Cuocete le patate in una pentola d'acqua bollente salata per 20 minuti, poi scolatele e tagliatele a metà per il lungo. Fondete il burro in una padella grande, unite le patate, salate e aggiungete la crème fraîche, mescolando finché tutte le patate non saranno ben ricoperte. Salate e incorporate l'aneto. Servitele tiepide.





OCCASIONI SPECIALI

Natale e Capodanno sono feste importanti per tutti i danesi. La cena della Vigilia è il pasto principale del Natale, con anatra o oca arrosto, a seconda delle tradizioni familiari. La Pasqua si festeggia con il gravlax. In estate si accendono i barbecue e tutti sono fuori a grigliare maiale e pesce (ogni scusa è buona per stare all'aperto). Nel giorno più lungo dell'anno si accendono falò lungo le coste e le persone si riuniscono per fare festa.



I danesi sono bravi a godersi il meglio dello stare all'aperto, che sia in spiaggia, nei boschi o nelle campagne locali, soprattutto se c'è il sole. Questa ricetta può essere usata per cozze, vongole, gamberi e gamberi d'acqua dolce. Finocchio e frutti di mare sono ottimi insieme.

VONGOLE

con finocchio e prezzemolo

Per 6 persone ■ Preparazione: 20 minuti più 30 minuti di riposo ■ Cottura: 30 minuti

Ingredienti

| | | | |
|--------|---|--------|--|
| 2 kg | di vongole piccole, come la falsa verace, cuori eduli o cozze | 250 ml | di crème fraîche |
| 2 | cucchiaini di farina di segale | 4 | cucchiaini di prezzemolo a foglia piatta tritato |
| 2 | cucchiaini di olio di girasole o di vinaccioli | | |
| 1 | cipolla tritata grossolanamente | | |
| 2 | finocchi di circa 350 g a fette sottili | | |
| 150 ml | di vino bianco secco | | |

Lavate le vongole e mettetele in una ciotola grande con acqua ghiacciata e mescolatevi la farina. Lasciate a temperatura ambiente per 30 minuti. Tirate fuori le vongole con le mani e lavatele di nuovo. I molluschi aperti che rimangono tali anche se li picchiettate devono essere eliminati. Conservate in frigorifero.

Scaldate l'olio in una casseruola grande e profonda con il coperchio, unite la cipolla e il finocchio e cuocete per 8-10 minuti finché non saranno morbidi. Aggiungete le vongole, poi il vino e mescolate bene. Quando il liquido bollirà, coprite con il coperchio e cuocete per 10 minuti. Mescolate, unite la crème fraîche, mescolate ancora e cuocete, con il coperchio, per altri 10 minuti, finché le vongole non saranno aperte. Eliminate quelle che sono rimaste chiuse.

Mescolate le vongole, assaggiate e salate. Guarnite con il prezzemolo e servite con pane con lievito madre e burro.



Il gravlax si serve a Pasqua e a Natale. Per tradizione si usa l'aneto con la scorza di limone. Il tocco moderno è dato dall'aggiunta della barbabietola cruda grattugiata. Tagliando il salmone avrete un colore rosso intenso seguito dall'arancione del pesce.

GRAVLAX IN 2 MODI

moderno e tradizionale

Per 8-10 persone ■ Preparazione: 30 minuti più 48 ore di marinatura ■ Cottura: nessuna

Ingredienti

| | | | |
|------|---|---|---|
| 2 | tranci centrali di salmone biologico da 500 g | 1 | barbabietola grande sbucciata e grattugiata con la pelle e senza lische |
| 75 g | di sale marino in fiocchi | | grossolanamente (facoltativa) o la scorza di 2 limoni grattugiata finemente |
| 75 g | di zucchero superfino integrale | 2 | cucchiaini di acquavite, gin o vodka |
| 1 | cucchiaino di grani di pepe nero schiacciati | | |
| 8 | bacche di ginepro o semi di coriandolo schiacciati appena | | |
| 20 g | di aneto o coriandolo tritati | | |

Tamponate il salmone e lasciatelo da parte.

Mettete il sale, lo zucchero, il pepe, il ginepro o i semi di coriandolo in una ciotola con le erbe e mescolate bene. Questa sarà la marinata.

Rivestite una teglia grande con la pellicola ancora attaccata al rotolo. Adagiatevi sopra il primo pezzo di salmone con la pelle in basso. Se usate la barbabietola o la scorza di limone, aggiungetele alla marinata. Strofinare il pesce con il composto, poi versateci sopra l'alcolico prescelto. Mettete sopra l'altro pezzo di salmone con la pelle in alto.

Avvolgete il salmone a mo' di panino ben stretto con la pellicola. Mettetevi sopra una pentola pesante e piatta per schiacciare il pesce e lasciatelo in frigorifero per almeno 48 ore. Girate il salmone ogni 12 ore. Più lo lasciate riposare, più si marinerà. Per servirlo, scartatelo, eliminate la marinata con carta assorbente e tagliate il pesce a fette molto sottili con un angolo di 45 gradi.





Ricette

A

Aceto fatto in casa 124
Aringhe bianche sottaceto 68
Aringhe fritte all'aceto 72
Aringhe rosse marinate 69
Asparagi bianchi con le mandorle 94

B

Barbabietole in 24 ore 100
Burger del Gasoline 104

C

Cavolfiore con limone
e pumpernickel 186
Cavolo rapa con sale alla liquirizia 118
Cavolo rosso brasato 210
Cena all'aperto, salmone a cottura
lenta 176
Cetriolo e nasturzio 212
Cetriolo e rafano 212
Cipolle sottaceto veloci 100
Colazione classica, affumicati
con uova strapazzate 54
Condimento al latticello 98
Confettura di uva spina 154
Conserva di rosa canina 154
Contorni, patate e cavolo rosso 210
Cozze con cipolle e cavolo nero 182
Crostata di piselli e formaggio
affumicato 150

F

Flæskesteg, arrosto di maiale
con cotenna 168
Flødeboller, meringhe ricoperte
di cioccolato 142
Frikadeller, polpette 160
Frutta secca tostata 40
Frutti di bosco liofilizzati 40

G

Gelato 146
Gravlax in 2 modi, moderno
e tradizionale 204
Grød, porridge 38
Grød di orzo, porridge ai funghi 190
Guance di maiale alla birra a cottura
lenta 116

H

Hindbærnsnitter, barrette
ai lamponi 134
Hot dog di agnello o maiale 108

I

Insalata di cetrioli con nasturzio 198
Insalata di erbe e verdure
selvatiche 92
Intingolo alle erbe con verdure 152

J

Jule and, anatra a cottura lenta 208

K

Kanel snurre, brioche alla cannella 28
Karamels, caramelle fatte in casa 140
Karrysild, aringhe al curry 70
Ketchup alle mele 110
Knækbrød, cracker 20
Koldskål, zuppa al latticello
estiva 144
Kransekage, torta della Vigilia 214

L

Latte condensato caramellato 40

M

Mandorle tostate con sale
alle alghe 118
Marmellata di cipolle 110
Merluzzo fresco con ceci 42
Morgenform, pane del mattino 18

O

Olio alle erbe estive 104
Ostriche per la Vigilia 212

P

Pancake con i gamberi 84
Panna al rafano 98
Pariser bøf, burger all'antica 102
Patate 210
Patate con panna e aneto 188
Patate fritte 188
Patate novelle con levistico 188
Patatine 104
Piselli con rafano 118
Porri abbrustoliti con mandorle 184

R

Ravanelli al sale 118
Rejemad, panino aperto
ai gamberi 80
Remoulade semplice 110
Ribes rossi 212
Rugbrød, pane di segale 12
Rygeost, formaggio affumicato 58
Rødspætte, platessa in padella 180

Røget sild, aringhe affumicate
classiche 46

S

Salmone affumicato a caldo
e a freddo 48
Salsa alla panna con rafano 98
Salsa in stile Thousand Island 104
Salsa verde 98
Schnitzel del Barr con salsa
al burro 170
Sgombro grigliato con fiori
di sambuco 200
Shrub alla frutta di stagione 202
Skipperlabskovs, stufato
del capitano 162
Snaps, schnapps 120
Sottaceti "a lungo termine" 100
Sottaceti croccanti veloci 110
Stecco gelato al ribes nero 148
Stegt flæsk, pancetta con patate 166
Stjernesnud, platessa fritta
e al vapore 78

T

Tartare di manzo con anelli di cipolla
fritti 82
Tartare di merluzzo con asparagi 158
Tebirkes, paste danesi con semi
di papavero 32
Torta al rabarbaro con
marzapane 132
Torta di mele con macaron
e panna 130

U

Uova di lompo 212
Uova di lompo con cracker 86
Uova fritte con pesto di levistico 24
Uova sode 22

V

Vinaigrette al rabarbaro 212
Vongole con finocchio
e prezzemolo 196

W-Y-Z

Wienerbrød, treccia danese alla frutta
26
Yogurt e rabarbaro stufato 40
Zuppa invernale con pollo e cavolo
nero 172

Indice analitico

A

Aceto
Aceto fatto in casa124
Aringhe fritte all'aceto 72

Affumicati
Carne affumicata 52
Pesce affumicato 57

Agnello
Hot dog di agnello o maiale108

Alghe
Mandorle tostate con sale alle alghe .118

Anatra
Jule and, anatra a cottura lenta208

Aringhe
Aringhe bianche sottaceto 68
Aringhe fritte all'aceto 72
Aringhe rosse marinate 69
Conservazione 65
Karrysild, aringhe al curry 70
Røget sild, aringhe affumicate
classiche 46

Asparagi
Asparagi bianchi con le mandorle 94
Tartare di merluzzo con asparagi158

B

Bacon
Colazione classica, affumicati
con uova strapazzate 54

Bevande
Birra artigianale114
Caffè 14
Shrub alla frutta di stagione202
Snaps, schnapps120
Tisane 17
Vini naturali123

Birra
Birra artigianale114
Guance di maiale alla birra
a cottura lenta116

C

Cavolfiore
Cavolfiore con limone
e pumpernickel186

Cavolo nero
Cozze con cipolle e cavolo nero182
Zuppa invernale con pollo
e cavolo nero 172

Cavolo rapa
Cavolo rapa con sale alla liquirizia118

Cavolo rosso
Cavolo rosso brasato210

Ceci
Merluzzo fresco con ceci 42

Cetriolo
Cetriolo e nasturzio212
Insalata di cetrioli con nasturzio198

Cioccolato
Flødeboller, meringhe ricoperte
di cioccolato142
Stecco gelato al ribes nero148

Cipolle
Cozze con cipolle e cavolo nero182
Guance di maiale alla birra
a cottura lenta116
Marmellata di cipolle110
Skipperlabskovs, stufato
del capitano162
Tartare di manzo con anelli
di cipolla fritti 82

ConsERVE
Confettura di uva spina154
Conserva di rosa canina154

Cozze
Cozze con cipolle e cavolo nero182

D

Dessert
Gelato146
Koldskål, zuppa al latticello estiva144
Kransekage, torta della Vigilia214
Stecco gelato al ribes nero148
Torta di mele con macaron e panna ..130

Dolci
Karamels, caramelle fatte in casa140

E

Erbe
Erbe del mare 89

Insalata di erbe e verdure selvatiche .92
Intingolo alle erbe con verdure152
Olio al prezzemolo176
Olio alle erbe estive104
Patate con panna e aneto188
Vongole con finocchio e prezzemolo ..196

F

Finocchio
Vongole con finocchio e prezzemolo ..196

Fiori di sambuco
Sgombro grigliato con fiori
di sambuco200
Shrub alla frutta di stagione202

Formaggio
Burger del Gasoline104
Crostatina di piselli
e formaggio affumicato150
Rygeost, formaggio affumicato
al fieno 58

Fragole
Koldskål, zuppa al latticello estiva144

Frutta secca
Asparagi bianchi con le mandorle 94
Frutta secca tostata 40
Kransekage, torta della Vigilia214
Mandorle tostate con sale
alle alghe118
Porri abbrustoliti con mandorle184

Frutti di bosco
Confettura di uva spina154
Frutti di bosco liofilizzati 40
Hindbærnsnitter, barrette ai lamponi ..134
Koldskål, zuppa al latticello estiva144
Snaps, schnapps120

Funghi
Grød di orzo, porridge ai funghi190

G

Gamberi
Pancake con i gamberi 84
Rejemad, panino aperto
ai gamberi 80

L

Lamponi
Hindbærnsnitter, barrette
ai lamponi134

Latte
Latte condensato caramellato 40

Latticello
Condimento al latticello 98
Koldskål, zuppa al latticello estiva144

Levistico
Patate novelle con levistico188
Uova fritte con pesto di levistico 24

Liquirizia
Cavolo rapa con sale alla liquirizia118
Tipi136

M

Macaron
Torta di mele con macaron
e panna130

Maiale
Flæskesteg, arrosto di maiale
con cotenna168
Frikadeller, polpette160
Guance di maiale alla birra
a cottura lenta116
Hot dog di agnello o maiale108
Schnitzel del Barr con salsa
al burro 170
Stegt flæsk, pancetta con patate166

Maionese
Remoulade semplice110

Manzo
Burger del Gasoline104
Hot dog di agnello o maiale108
Pariser bof, burger all'antica102
Skipperlabskovs, stufato
del capitano162
Tartare di manzo con anelli
di cipolla fritti 82

Marzapane
Flødeboller, meringhe ricoperte
di cioccolato142
Kransekage, torta della Vigilia214
Tebirkes, paste danesi con semi
di papavero 32

Torta al rabarbaro con marzapane ...132

Mele
Flæskesteg, arrosto di maiale
con cotenna168
Ketchup alle mele110
Torta di mele con macaron e panna ..130

Merluzzo
Tartare di merluzzo con asparagi158

N

Nasturzio
Cetriolo e nasturzio212
Insalata di cetrioli con nasturzio198

O

Orzo
Grød di orzo, porridge ai funghi190

Ostriche
Cetriolo e nasturzio212
Cetriolo e rafano212
Ribes rossi212
Uova di lompo212
Vinaigrette al rabarbaro212

P

Pancake
Pancake con i gamberi 84

Pane
Kanel snurre, brioche alla cannella 28
Knækbrød, cracker 20
Morgenform, pane del mattino 18
Rugbrød, pane di segale 12

Panna
Gelato146
Intingolo alle erbe con verdure152
Karamels, caramelle fatte in casa140
Panna al rafano 98
Panna all'aglio176
Patate con panna e aneto188
Torta di mele con macaron e panna ..130

Paste danesi
Kanel snurre, brioche alla cannella 28
Tebirkes, paste danesi con semi
di papavero 32
Wienerbrød, treccia danese

alla frutta..... 26

Patate
Patate210
Patate con panna e aneto188
Patate fritte188
Patate novelle con levistico188
Patatine104
Skipperlabskovs, stufato
del capitano162
Stegt flæsk, pancetta con patate166

Piselli
Crostatina di piselli e formaggio
affumicato150
Piselli con rafano118
Vinaigrette con piselli e olio
all'erba cipollina 170

Platessa
Rødspætte, platessa in padella180
Stjerneskuud, platessa fritta
e al vapore 78

Pollo
Zuppa invernale con pollo
e cavolo nero172

Polpette
Frikadeller, polpette160

Porri
Porri abbrustoliti con mandorle184

Porridge
Grød, porridge 38
Grød di orzo, porridge ai funghi190

R

Rabarbaro
Torta al rabarbaro con marzapane ...132
Vinaigrette al rabarbaro212
Yogurt e rabarbaro stufato 40

Rafano
Cetriolo e rafano212
Condimento al latticello 98
Panna al rafano 98
Salsa alla panna con rafano 98
Salsa verde 98

Ravanelli
Ravanelli al sale118

Ribes neri

| | |
|---|---|
| Stecco gelato al ribes nero148 | Torta al rabarbaro con marzapane ...132 |
| Rosa canina | Uova fritte con pesto di levistico 24 |
| Conserva di rosa canina154 | Uova sode 22 |
| S | Uova di lompo |
| Sale | Uova di lompo con cracker 86 |
| Cavolo rapa con sale alla liquirizia118 | V |
| Mandorle tostate con sale | Vino |
| alle alghe118 | Aceto fatto in casa124 |
| Ravanelli al sale118 | Vini naturali123 |
| Salmone | Vitello |
| Cena all'aperto, salmone a cottura lenta | Frikadeller, polpette160 |
| 176 | Vongole |
| Gravlax in 2 modi, moderno | Vongole con finocchio |
| e tradizionale204 | e prezzemolo196 |
| Salmone affumicato a caldo | Y |
| e a freddo 48 | Yogurt |
| Salse | Koldskål, zuppa al latticello estiva144 |
| Salsa al burro nocciola170 | Yogurt e rabarbaro stufato 40 |
| Salsa alla panna con rafano 98 | |
| Salsa in stile Thousand Island104 | |
| Salsicce | |
| Hot dog di agnello o maiale108 | |
| Sgombro | |
| Sgombro grigliato con fiori | |
| di sambuco 200 | |
| Smorrebrød | |
| Vecchi e nuovi 76 | |
| Sottaceti | |
| Barbabietole in 24 ore100 | |
| Cipolle sottaceto veloci100 | |
| Sottaceti "a lungo termine"100 | |
| Sottaceti croccanti veloci110 | |
| Spezie | |
| Dolci 96 | |
| Salate 96 | |
| U | |
| Uova | |
| Colazione classica affumicati | |
| con uova strapazzate 54 | |
| Flødeboller, meringhe ricoperte | |
| di cioccolato142 | |
| Gelato146 | |
| Koldskål, zuppa al latticello estiva144 | |
| Salsa in stile Thousand Island104 | |
| Stecco gelato al ribes nero148 | |



Fornitori



COLAZIONE / CAFFÈ

ANDERSEN & MAILLARD
Nørrebrogade 62
2200 Copenhagen N
+45 30 86 49 22
<http://andersenmaillard.dk>

APOLLO BAR

Charlottenborg
Nyhavn 2
1051 Copenhagen K
+45 60 53 44 14
<http://apollobar.dk>

GRØD

Jægersborggade 50, piano interrato
2200 Copenhagen N
info@groed.com
<https://groed.com>
Potete acquistare anche alcuni dei
frutti di bosco liofilizzati.

THE COFFEE COLLECTIVE

Headoffice,
Godthåbsvej
2000 Frederiksberg C
+ 45 60 15 15 25
<https://coffeecollective.dk/da/>
Hanno vari locali in città.

PRANZO

ØL & BRØD
Viktoriagade 6
1620 Copenhagen K
+45 33 31 44 22
<http://www.ologbrod.dk>

RESTAURANT PALÆGADE

Palægade 8
1261 Copenhagen K
+45 70 82 82 88
<https://palaegade.dk>

GASOLINE BURGER

Landsgreven 10
1300 Copenhagen K
<https://www.gasolinegrill.com>

SCHÖNNEMANN

Hauser plads 16
1127 Copenhagen K
+45 33 12 07 85
<http://www.restaurantschonnemann.dk>

HOT DOG

HANEGAL
Salsicce biologiche
<http://hanegal.dk/forhandlere/>

JOHN'S HOTDOG DELI

Flæsketorvet 39
1711 Copenhagen V
<https://kodbyen.kk.dk/artikel/johns-hotdog-deli>

RISTORANTI

ADMIRALGADE 26
admiralgade 26
1066 Copenhagen K
+45 33 33 79 73
<http://www.admiralgade26.dk>
restaurant@admiralgade26.dk

AMASS

Refshalevej 153
1432 Copenhagen
+45 43 58 43 30
www.amassrestaurant.com

BARR

Strandgade 93
1401 Copenhagen K
+45 32 96 32 93
<https://restaurantbarr.com>

GRO SPISERI

Æbleøgade 4, rooftop
2100 Copenhagen Ø
+ 45 31 87 07 45
www.grospiseri.dk

LA BANCHINA

Refshalevej 141
1432 Copenhagen K
+45 31 26 65 61
<https://www.labanchina.dk>

SPISEHUSET 5C

slagterhusgade 5c
1715 Copenhagen V
en grå kødby
+45 28 93 68 79 (Torsten)
<https://food8.dk/spisehuset/>

FORNI / TORTE / DOLCI:

HANSEN IS
<https://hansens-is.dk>

JUNO

Århusgade 48
2100 Copenhagen Ø
https://www.instagram.com/juno_the_bakery/

KARAMELLERIET

Caramelle fatte a mano
Jægersborggade 36
2200 Copenhagen N
+45 70 23 77 77
<http://karamelleriet.com>

LECKERBAER

Ryesgade 118
2100 København Ø
+45 28 40 48 64
leckerbaer.dk

LILLE BAGERI

Refshalevej 213B
1432 Copenhagen K
<https://lillebakery.com>

OLUF'S IS

Olufsvej 6
2100 Copenhagen Ø
+ 45 27 59 38 36
<http://www.olufs.dk/>

WINTERSPRING DESSERT

Dessert bar, gelato artigianale e torte
Store strandstræde 16
1255 Copenhagen K
+ 45 30 47 77 88
www.winterspringdesserts.com

WINE BAR:

SABOTØREN

Fensmarksgade 27
2200 Copenhagen N
+45 21 32 00 19
www.sabotoren.dk

VED STRANDEN 10

Ved stranden 10
1061 Copenhagen K
+ 45 35 42 40 40

VEXEBO WINE

Vino naturale danese
Veksebovej 9
3480 Fredensborg
www.vexebovin.dk

VINHANEN

Baggesensgade 13
2200 Copenhagen N
+ 45 29 92 14 52
www.vinhanen.dk

ALTRO:

Macellai

SLAGTEREN VED KULTORVET
Frederiksborggade 4
1360 Copenhagen K
+ 45 33 12 29 02
<https://www.kultorvet.dk>

Spezie

<https://www.asaspice.dk>
Potete acquistare i fiordalisi blu secchi

Cibi / erbe spontanee, funghi, ecc.

THOMAS LAURSEN
<http://wildfooding.com>

Formaggio

OSTEN VED KULTORVET

Rosenborggade 2
1130 Copenhagen K
+45 33 15 50 90
<http://www.ostenvedkultorvet.dk>

Pesce / frutti di mare affumicati

HASLE RØGERI

www.hasleroeegeri.dk
(spedisce in tutta Europa)

NORDBORNHOLMS RØGERI

<https://nbr.dk>
<https://shop.nbr.dk>

Aringhe

CHRISTIANS Ø PIGENS SILD

Info@christiansoe-pigens-sild.dk

Liquirizia

<https://lakridsbybulow.dk>
Caramelle alla liquirizia

<https://www.matas.dk/helse-sundhed/foedevarer-slik-snacks/slik-snacks/lakrids>
Al naturale e alcuni dolci

waffle / basi per flødeboller

<https://www.urtegaarden.dk/floedebollebunde-45-mm>

Mercati alimentari

TORVEHALLERNE

Frederiksborggade 21
1360 Copenhagen K
www.torvehallernekbh.dk

Copenhagen

LE RICETTE DI CULTO

SCOPRITE LE TRADIZIONI CULINARIE DI COPENHAGEN ATTRAVERSO 100 RICETTE. DAL PANE PER I TRADIZIONALI SMØRREBRØD AI SEGRETI DI UN'AFFUMICATURA PERFETTA, PASSANDO PER LE ARINGHE MARINATE E I MILLE MODI DI PREPARARE I SOTTACETI, FATE ENTRARE LO SPIRITO "HYGGE" NELLA VOSTRA CUCINA!

Susie Theodorou, è cresciuta a Londra ed è autrice e food stylist in Inghilterra e negli Stati Uniti. Il suo lavoro l'ha portata a più riprese a Copenhagen, dove ha incontrato la stylist e fotografa Christine Rudolph. Insieme testimoniano le forti tradizioni della cultura gastronomica danese e le tendenze innovative dei suoi chef.

Christine Rudolph, nata e cresciuta a Copenhagen, è una stylist, scenografa e fotografa internazionale. Recentemente ha creato le nuove ceramiche per la riapertura del celebre ristorante Noma.



ISBN: 978 88 6753 266 7



9 788867 532667

www.guidotommasi.it

