

# Il sapore delle feste

Il fast food di alta cucina, il panettiere con la fila fuori perché tutti vogliono le sue brioche, il ristorante con traghetto e il caffè nel museo del design. Un giro tra i nuovi indirizzi gourmet della capitale, ancora più invitanti nel mese dell'Avvento TESTI MARIA CRISTINA CASTELLUCCI \* FOTO SUSY MEZZANOTTE

Nella foto. Il porto canale di Nyhavn, uno dei luoghi storici nel centro di Copenaghen. A destra. La sala da tè di Leckerbaer, pasticceria dove gustare i famosi biscottini al burro danesi nelle forme più originali e diverse (a destra, sotto).

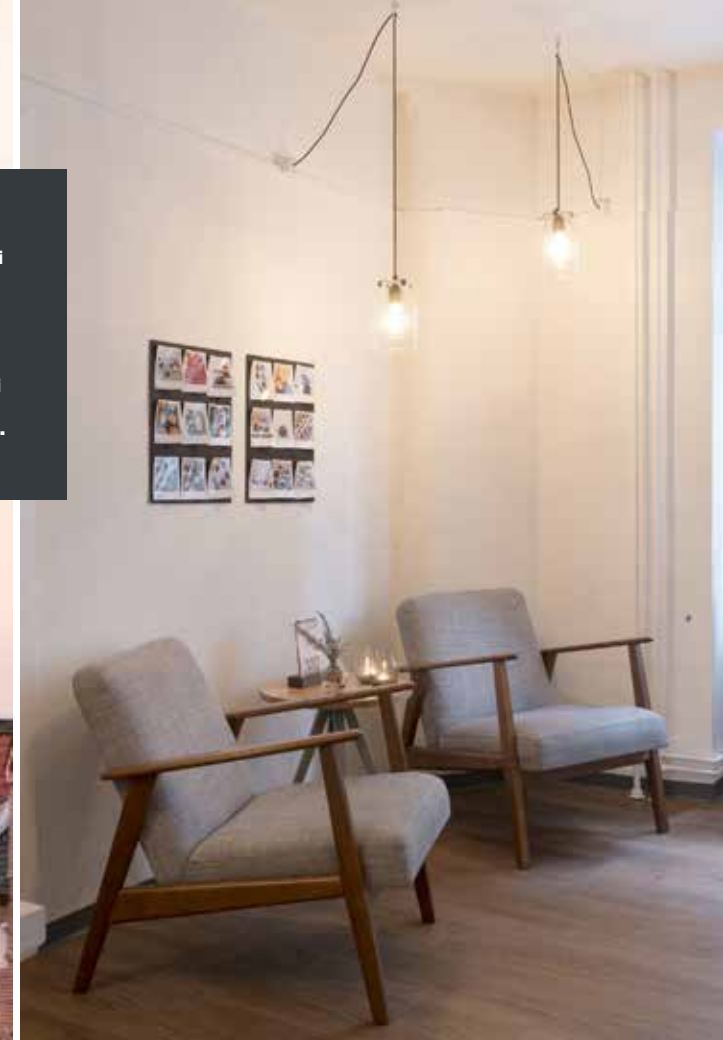






Foto grande. Il bancone di Leckerbaer, dove l'assortimento di dolcetti cambia ogni giorno. Sopra. Dettaglio della farcitura. Sotto. Jakob e Gabi Mogensen, i giovani pasticceri di Leckerbaer, con un passato da chef in ristoranti stellati.



Un viaggio a Copenaghen a dicembre non è solo l'occasione per immergersi nella sempre fascinosa atmosfera natalizia nordeuropea, ma anche uno dei momenti migliori per sperimentare la cucina danese. Per questa volta dimenticate le fantasiose sperimentazioni a base di bacche e licheni della nuova cucina nordica: i luoghi e gli chef che vogliamo segnalarvi sono sì legati alla tradizione gastronomica più autentica ma propongono sapori più "semplici" e riconoscibili, sempre però con un guizzo contemporaneo. Così, decidiamo di partire dai biscotti al burro che ormai conosciamo bene: quasi non c'è supermercato italiano, infatti, che non esponga le belle scatole rotonde di latta con una selezione di *småkager*.

#### I biscotti progettati come pezzi di design

Senza nulla togliere al prodotto industriale, il nostro consiglio è quello di fermarsi a provare la versione gourmet dei celebri biscotti che viene sfornata ogni giorno da **Leckerbaer**. A onor del vero, una volta dentro la pasticceria di Jakob e Gabi Mogensen ogni buon proposito di limitarsi alle semplici frolle viene presto spazzato via. Anche solo guardare i due giovani pasticceri alle prese con burro >

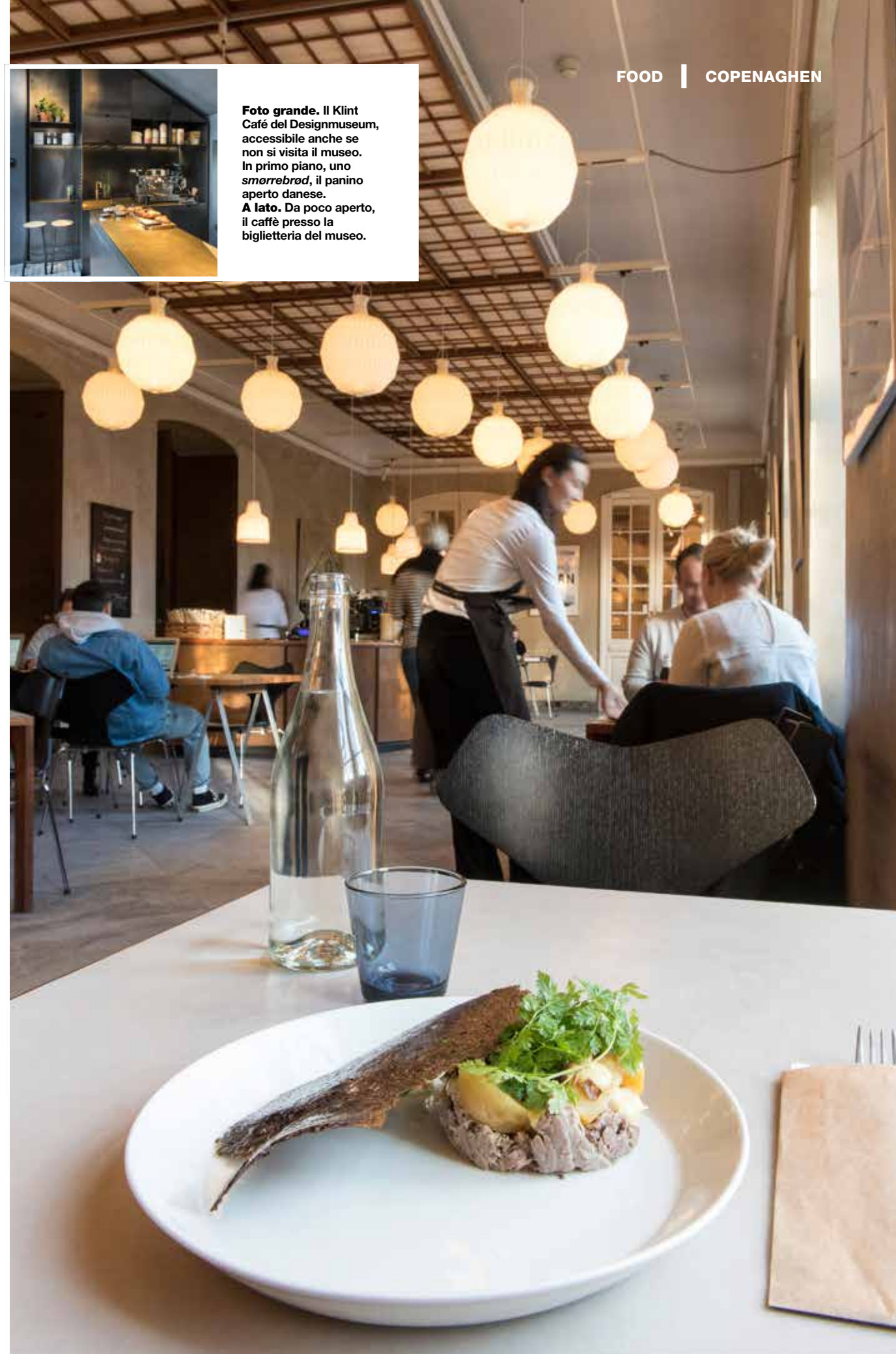


Foto grande. Il Klint Café del Designmuseum, accessibile anche se non si visita il museo. In primo piano, uno smørrebrød, il panino aperto danese. A lato. Da poco aperto, il caffè presso la biglietteria del museo.





e creme nella cucina a vista fa venire l'acquolina in bocca. Dal bancone si può scegliere ogni giorno fra otto tipi di *småkager*, ciascuno con un suo personalissimo e minuzioso design, e ci si può fermare nella sala da tè per gustarli sul posto. Anche da **Juno the Bakery** ci si può fermare, anche se trovare da sedersi è difficile viste le dimensioni minuscole della forneria di Emil Glaser. Dopo aver lavorato nelle cucine del celebrato ristorante Noma, Emil ha aperto la sua attività nel dicembre 2017 e da subito la sua fama si è sparsa. Qui si viene (e si sta lungamente in fila) soprattutto per le *kardemommesnurrer*, le brioche al cardamomo, e per altri prodotti da forno, dai croissant ai *rebirkes* (sfoglie con semi di papavero). Senza trascurare il pane, fatto con farine rustiche e biologiche.

#### Pane, burro e poi si scatena la fantasia

Parlando di pane: anche se negli ultimi anni in Danimarca è cresciuto l'interesse per le farine alternative e l'utilizzo di semi e di lievito madre, in fondo il pane nazionale resta sempre il *rugbrød*, il pane di segale, disponibile, per la verità, in una quantità incredibile di varianti. Tagliato a fette, è la base dello *smørrebrød* (pane imburrato arricchito poi con diversi ingredienti), la tradizionale tartina aperta che sempre più conquista il palato dei visitatori stranieri. Al **Christianshavns Færgecafé**, ristorante nello storico quartiere di Christianshavn, vi serviranno il classico *lunch* danese: il pane di segale viene guarnito al momento con aringhe ed erba cipollina, salmone con senape dolce, filetto di merluzzo con salsa *remoulade*, roast beef con cipolle croccanti o altro ancora. A Natale, poi, arriva in tavola il pranzo tradizionale, con aringhe profumate all'aneto, salmone >

Sopra. Addobbi per le feste natalizie in un locale di Jagger, la catena di fast food sostenibile ideata dallo chef Rasmus Oubæk. Sotto. Uno dei panini proposti da Jagger, che declina l'alta cucina in versione fast food.



Foto grande. Erik Frandsen, chef e titolare del Christianshavns Færgecafé (a destra, l'esterno). In danese *færge* vuol dire "traghetto" e, infatti, davanti al ristorante, ormeggiato sul canale, c'è un vecchio traghetto passeggeri svedese con sala da pranzo.







Foto grande. Il parco Tivoli a Natale. Sopra e sotto. Da Juno the Bakery, la preparazione delle brioche al cardamomo, le più famose e richieste del piccolo panificio. Pagina accanto. Il porto canale di Nyhavn con luminarie e addobbi per le feste.

affumicato con cetriolo e rafano, arrosto di maiale con cavolo rosso. Il tutto da accompagnare con l'aromatico *snaps* (acquavite), di cui lo chef Erik Frandsen è grande appassionato e anche produttore in proprio (delle oltre 30 acquaviti in lista nello *snapsmenu*, più della metà è fatto in casa). La cornice è quella di una classica locanda marinara aperta più di un secolo fa, col pavimento scricchiolante e le assi di legno alle pareti.

Piatti della tradizione ma location totalmente diversa al **Klint Café**, all'interno del Designmuseum Danmark. Qui si può trascorrere tranquillamente mezza giornata: si comincia con una visita al museo, in cui sono esposti iconici oggetti di design scandinavi e da tutto il mondo, dal Medioevo a oggi. Si prosegue con qualche acquisto nell'invitante bookshop e infine ci si ferma a tirare il fiato nella caffetteria, fra *smørrebrød* e piatti caldi, sempre preparati con ingredienti bio. Oltre allo spazio interno, un ambiente grande e luminoso con vista sul giardino, dall'anno scorso c'è anche una piccola caffetteria accanto alla biglietteria. Entrambe sono aperte anche a chi non visita il museo.

#### Dalle stelle Michelin al fast food

La Bredgade, la via su cui si apre l'ingresso del museo, è una delle strade principali di Copenhagen. Percorrendola in direzione sudovest, si passa quasi davanti al palazzo reale di Amalienborg e si arriva alla centrale piazza Kongens Nytorv da cui si dirama il pittoresco canale di Nyhavn, ancora più bello con le illuminazioni natalizie e i banchetti che vendono il *glogg*, il vino caldo speziato. In direzione opposta si raggiungono l'area di Kastellet, già zona militare e oggi parco >

#### LA RICETTA

### Kardemomesnurrer (brioche al cardamomo)

**Ingredienti** (per circa 30 pezzi):

- ♥ 600 g di farina 00
- ♥ 5 dl di latte
- ♥ 350 g di burro
- ♥ 245 g di zucchero semolato
- ♥ 50 g di lievito di birra fresco
- ♥ 1 uovo
- ♥ 3,5 cucchiaini di cardamomo in polvere
- ♥ 2 cucchiaini di melassa
- ♥ 2 cucchiaini di cannella in polvere
- ♥ sale

#### Preparazione:

1 Per l'impasto, sbriciolate il lievito in una ciotola e versatevi il latte intiepidito. Mescolate fino a che il lievito sarà perfettamente sciolto, poi aggiungete 150 g di burro, 125 g di zucchero, un cucchiaino e mezzo di cardamomo, un pizzico di sale e la farina. Impastate con cura per una decina di minuti fino a ottenere un impasto morbido ed elastico.

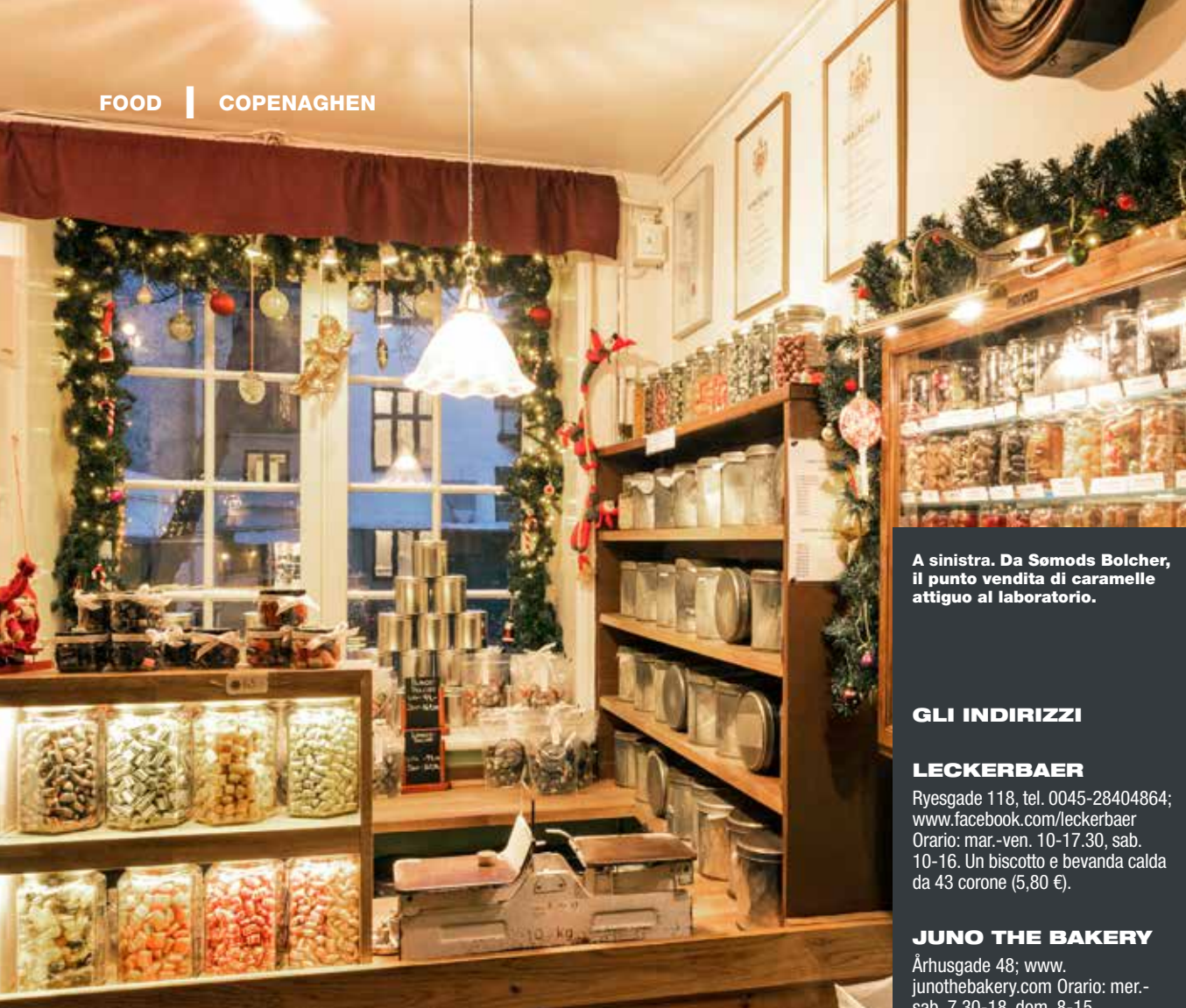
Fate lievitare per un'ora.

2 Preparate il ripieno: fate sciogliere 200 g di burro in un tegamino, versate in una scodella e lasciate raffreddare per circa un'ora prima di aggiungere 60 g di zucchero e la cannella. 3 Dividete l'impasto a metà e stendete i pezzi in due rettangoli di 50x30 cm. 4 Spalmatevi sopra il ripieno e ripiegate a metà i rettangoli dal lato lungo. Con una rotella per pizza, tagliate 15

strisce da ciascun rettangolo, attorcigliatele su se stesse e annodatele, infilando le estremità nel buco centrale. Fate lievitare gli *snurrer* sulla placca del forno per 40 minuti. 5 Spennellateli con l'uovo sbattuto e infornateli a 225° C per 8 minuti. Una volta sfornati, spennellateli con la melassa sciolta in ½ dl d'acqua e poi cospargeteli coi restanti 60 g di zucchero mescolati al cardamomo in polvere.







**A sinistra. Da Sòmods Bolcher, il punto vendita di caramelle attiguo al laboratorio.**

## GLI INDIRIZZI

### LECKERBAER

Ryesgade 118, tel. 0045-28404864; [www.facebook.com/leckerbaer](http://www.facebook.com/leckerbaer)  
Orario: mar.-ven. 10-17.30, sab. 10-16. Un biscotto e bevanda calda da 43 corone (5,80 €).

### JUNO THE BAKERY

Århusgade 48; [www.junothebakery.com](http://www.junothebakery.com)  
Orario: mer.-sab. 7.30-18, dom. 8-15.

### CHRISTIANSHAVNS FÆRGECAFÉ

Strandgade 50, tel. 0045-32544624; [faergecafeen.dk](http://faergecafeen.dk)  
Orari: pranzo 11.30-15.30, cena lun.-gio. 17-21, ven.-sab. 17.30-22, dom. 17.30-20. Fino al 23/12 cena gio.-sab. dalle 18.30; il 26-30/12 aperto 11.30-20. Menù a pranzo da 225 corone (31 €), a cena da 385 corone (52 €).

### KLINT CAFÉ

Bredgade 68, tel. 0045-22522286; [designmuseum.dk/en/besog-os/cafe](http://designmuseum.dk/en/besog-os/cafe)  
Orario: mar.-dom. 10-18, mer. 10-21. Conto medio: 150 corone (21 €).

### JAGGER ØSTERBRO

Nordre Frihavsgade 58; [jaggerfastfood.com](http://jaggerfastfood.com)  
Orario: 11-22. Hamburger da 50 corone (7 €).

### SØMODS BOLCHER

Nørregade 36B, tel. 0045-33126046; [soemods.com](http://soemods.com)  
Orario: lun.-gio. 9.15-17.30, ven. 9.15-18, sab. 10-15.30, dom. 11-15. Visite al laboratorio: lun.-ven. alle 10.15, 12, 13.30 e 15.

urbano (qui, sul litorale, si trova la famosa *Sirenetta*) e il quartiere di Østerbro dove, oltre a belle case signorili, si trova una delle sedi di **Jagger**, catena di fast food nell'interpretazione di Rasmus Oubæk, già chef stellato Michelin. L'idea è quella di applicare il concetto che sta alla base della moderna ristorazione di livello, vale a dire l'utilizzo di prodotti bio, stagionali, locali accuratamente selezionati, alle cucine più industriali del fast food, con un occhio di riguardo alla sostenibilità. Ecco così gli hamburger preparati con carne di manzi danesi che pascolano all'aperto, i bocconcini di polli rigorosamente non di batteria e i wüstel di maiale di produzione artigianale. Il tutto accompagnato da salse e panini homemade, verdure e ortaggi di piccoli produttori, succhi freschi.

## E per finire, un trionfo di caramelle

Tornati in centro, la nostra ultima tappa è totalmente diversa dalle precedenti: **Sòmods Bolcher** è una fabbrica di caramelle a conduzione familiare, in attività dal 1891. Ancora oggi tecniche e macchinari sono quelli di 130 anni fa e l'assortimento, pur con i necessari ammodernamenti (ci sono, per esempio, molti prodotti senza zucchero), comprende tuttora le specialità di un tempo, come le caramelle all'anice *Kongen af Danmark* (re di Danimarca), quelle alla menta intitolate a Bismarck, le *Suchre D'ore* al bergamotto, per citarne alcune. In questo periodo, poi, ci sono le caramelle natalizie, dolci cilindretti colorati su cui sono disegnati piccoli abeti, Babbi Natale e la scritta *God Jul* (buon Natale). È possibile visitare il grande laboratorio: un'esperienza imperdibile per i bambini, affascinante per gli adulti. ■

©RIPRODUZIONE RISERVATA