



## GUSTO

# C'è del buono in Danimarca

L'anno stellare di Aarhus, capitale europea della cultura (e della gastronomia)

**F**ragoline di bosco appena colte, ostriche salate dal mare del Nord, asparagi freschi dell'isola di Samsø: benvenuti ad Aarhus, Capitale Europea della Cultura 2017 e Regione Europea della Gastronomia 2017, nonché ricca "dispensa" della Danimarca. La seconda città più popolosa del Paese compete con Copenhagen per numero di ristoranti stellati, ben tre, dove assaggiare una cucina nordica moderna e sostenibile. Non a caso l'obiettivo dell'anno gourmet è "Ripensare il buon cibo". Lo fa con eleganza lo chef di origini libanesi Wassim Hallal nel suo Frederikshøjkroen utilizzando funghi porcini e castagne, aragoste dei fiordi, erbe locali come l'acetosella e il fiore di sambuco. Lo fa con uno stile più "casual" il tatuatissimo René Mammen nella cucina del Substans, reinventando lo smørrebrød (tartina) e le frikadeller (polpette di carne). E lo fanno pure, in versione "country", i creativi Søren Jakobsen e William Jørgensen, che hanno portato nella cucina del Restaurant Gastronomé i sapori selvatici della vicina foresta di Vilhelmsborg. C'è poi lo street food, rustico ma doc, da assaggiare nel nuovo mercato nell'ex stazione degli autobus. Piatto cult: il Flæskesteg sandwich: arrosto di maiale in pan brioche con crauti rossi e cetrioli. Versione take-away del piatto delle feste più amato dai danesi.

## CARNET D'ADRESSE

### Hotel Oasia Aarhus

[hoteloasia.com](http://hoteloasia.com)

Doppia da 144 euro.

Boutique hotel dal design minimalista in edificio storico.

### Aarhus Guldsmeden

Doppia da 183 euro.

Solo 27 camere in stile bohemien e un piccolo giardino. Colazione con prodotti bio e locali.

In alto a sinistra, René Mammen chef del Substans, una stella Michelin.

Qui in basso, il ristorante stellato Frederikshøjkroen ad Aarhus, in Danimarca.

