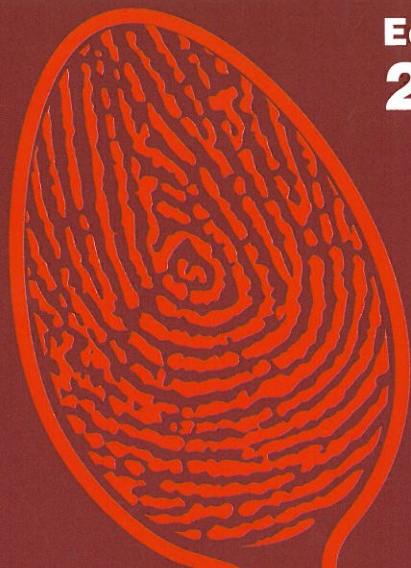


**Paolo
Marchi**

**Edizione
2011**



IDENTITÀ GOLOSE

*Guida ai Ristoranti d'autore
di ITALIA, EUROPA e MONDO
con i premi alle giovani stelle*

chef30
anni

SØLLERØD KRO
Søllerødvej, 35

Chef
Jakob de Neergaard

Perché fermarsi
per la cucina fresca e illuminata

Singolarità
un edificio con 333 anni
di storia, in riva al mare

Staff
in sala Jan Restoff,
in cantina Filip Laustsen

+45.45802505, cap 2840
soelleroed-kro.dk
mail@soellerod-kro.dk

Chiusura: lunedì e martedì

Ferie: 7-14 febbraio, variabili a Pasqua
e 12 luglio-4 agosto

Prezzi medi: antipasto 300;
secondo 360; dolce 140 corone danesi

Menu degustazione: 475, 595, 695,
875 e 1595 corone danesi

Un buen retiro di lusso un po' old style, a 20 minuti da Copenhagen, che quest'anno celebra il suo 333mo anniversario. Si potrebbero raccontare numerosi aneddoti sul luogo, ma per rimanere alla cucina diciamo che Søllerøds ha dato ospitalità ai più grandi chef danesi degli anni Ottanta e Novanta. Nel '99 ha perso la stella Michelin, riacquistata quando, nel 2002, il giovane Jakob de Neergaard ne ha preso le redini.

Formatosi in precedenza da Ducasse, ora Jakob forma con il manager di sala Jan Restoff un duo vincente che ha riportato Søllerød tra i pionieri della nuova scena scandinava. La cucina - mai pesante ed eccessiva - è verde, rinfrescante, e leggera, focalizzata su prodotti freschi nordici. Su tutto Jakob sembra conoscere a menadito i segreti del freddo mare scandinavo, per cui riesce a trovare i migliori gamberetti di fiordo, l'aragosta nera e gli scampi più succulenti.

La tecnica è sempre precisa e mutua la tipica attenzione mediterranea per l'ingrediente. Idem avviene per le verdure e le erbe. Si volesse usare uno slogan per lo stile del cuoco, sarebbe "il Ducasse del nord". La cantina vanta 1.700 bottiglie, selezionate dal capace sommelier Filip Laustsen. Ogni stop è un'esperienza. Anche a pranzo, quando il sole di mezzogiorno illumina gli spazi della sala antica.

Mattias Kroon



Dove dormire: Skodsborg Badesanatorium, Skodsborg
Strandvej 139, Skodsborg, +45.45585800

ALEXANDER DEL PÄDASTE MANOR

chef30
anni

Chef
Peeter Pihel

Cosa ama cucinare
i prodotti delle isole baltiche

Cosa non ama cucinare
i prodotti esotici

Perché fermarsi
perché i piatti sono l'esemplificazione
del lusso della semplicità

Singolarità
è il miglior ristorante d'Estonia 2010

+372.454.8800
padaste.ee
info@padaste.ee

Chiusura: mai

Ferie: variabili da dicembre a marzo

Prezzi: solo tre menu degustazione
da 660, 815 e 980 corone estoni

Benvenuti in Estonia. Sull'isola Muhu. A un'ora da Tallin, in un manoir da ultralusso, con stanze grandi come appartamenti e chalet, a due passi dalla laguna. La perla nell'ostrica è il ristorante, una larga vetrata aperta sul giardino, un menu giornalmente rinnovato con i frutti dell'orticello e del pescato, dove opera un giovincello, Peeter Pihel, trent'anni da scavezzacollo con la testa sulle spalle. Gli esami son finiti, ma gli studi non terminano mai.

L'oggetto della cucina è l'arcipelago, le culture isolate, le tradizioni marine, le erbe e i legumi, una sensibilità redzepiana applicata a vista a tutto quel che offre il circondario. Delle Uova di quaglia affumicate con salsa di germi d'aglio e d'ortiche, beurre monté alle uova di pesce. Degli Involchini d'asparagi all'alce, spugnole e cipolline candite. Oltre a dei vini che neanche ve li aspettate, c'è del Guanciaie di vitellone con insalata di midollo e tartufo, barbabietole e bacche, ortiche per l'effetto crudo. E pure un dessert da premio dell'Estonia Liberata, del Formaggio fresco trattato a mo' di crème brûlée, con rabarbaro e "pan grattato" di patate saltate al caramello di linfa di betulla.

Arte povera, approccio panteista. Un nuovo talento è nato. Lui ancora non lo sa, ma lo ritrovate di sicuro al prossimo Cook it Raw.

Andrea Petrini



Dove dormire: nelle stesse stanze del resort di lusso