

Temporada verde no Noma, o restaurante considerado por muitos críticos o mais influente do mundo

Onze edifícios e um jardim — um verdadeiro campus de investigação, de 2.100 metros quadrados, desenhado por Piet Oudolf, paisagista de Nova York — é o cenário do restaurante mais influente do mundo, o Noma, que fica ao norte de Christiania, em Copenhague

Foi pensando em um espaço criativo e integrado com os ingredientes que o chef René Redzepi, ganhador do prêmio de melhor restaurante do mundo por anos consecutivos, fechou as portas do Noma original e partiu para uma nova jornada, buscando inspirações na Austrália, no Japão e no México.



No segundo Noma, a cozinha é o centro da casa, com vista para todos os ambientes e para o ar livre, integrando os cozinheiros aos clientes e à natureza. A cozinha-laboratório, as estufas de vidro para plantar ervas e flores comestíveis e a loja padaria ficam logo na entrada. A decoração da casa é ampla, moderna e com toques rústicos.

O foco de René Redzepi sempre foi o uso de produtos frescos, sazonais e locais, e agora estão reinando em seu menu verde, na temporada mais concorrida das três propostas oferecidas pela casa: a temporada dos vegetais, que acontece de junho a setembro. "Trabalhar com os vegetais sempre foi uma de nossas partes favoritas, mas agora nos atrevemos a criar um menu inteiramente com vegetais e fazer com que fique tão delicioso quanto um com carne." Uma versão vegana e outra vegetariana são oferecidas e podem ser harmonizadas com vinhos.

Fique atento à data de abertura das reservas para a temporada, que acontece, em média, três meses antes do início e esgotam rapidamente. Não perca!



Por Dani Hispagnol, que conecta pessoas por meio dos alimentos e dirige a agência Gouté – Viagens e Vivências Gastronômicas.

+ info: goute.com.br