



ANITA KLEMENSEN

LA FATINA BIONDA DEL BOSCO DI KLAMPENBORG

TESTO *di* GUALTIERO SPOTTI
FOTO *di* ANDERS SCHONNEMANN

COME ARRIVARE!

Istruzioni per l'uso. Si sale sulla metropolitana di Copenhagen, magari alla fermata di Norrebro, in uno degli snodi chiave per il traffico del centro cittadino. Da qui ci si siede comodamente e si attende, dopo poco più di una ventina di minuti, l'arrivo alla graziosa stazione di Klampenborg, nella periferia nord della capitale danese. Usciti dal treno, e sulla banchina, non ci sono molte alternative e ci si lascia guidare dall'istinto e dal mare, quindi non verso il centro del piccolo borgo ma dalla parte opposta, verso i boschi che punteggiano il territorio circostante. Tra piccole casette immerse nella natura ci si avvia, a piedi, per circa cinquecento metri, e si scorge una costruzione gialla che sembra uscita da una favola dei fratelli Grimm. È il Yule Cottage, il cottage giallo che funziona da bistrò ristorante, ma a dire il vero non siamo ancora arrivati a destinazione. Ci vuole un altro piccolo sforzo. Bisogna addentrarsi all'interno di un bosco, camminare per altri duecento metri e come un miraggio ecco apparire il Røde Cottage, il cottage rosso, che in realtà è una casetta più grande della prima, a due piani, ma dal fascino certo non minore. Con un po' di fantasia potremmo quasi fantasticare sulla presenza nelle vicinanze di qualche folletto o, tra i rumori delle foglie, veder spuntare da un momento all'altro un cerbiatto. Invece l'unica figura che appare è quella di un cuoco, che fa da spola tra i due cottage e che, in qualche modo, ci precede all'ingresso del ristorante. Qui ad attenderci c'è la padrona di casa, non Biancaneve, certo, ma la biondissima e simpatica Anita Klemensen che da cinque anni ha scelto questo *buen retiro* in mezzo alla natura insieme al suo socio Lars Thomsen per aprire due diversi locali. Anche se è proprio il Røde Cottage a poter contare su una storia centenaria (ha più di 130 anni di vita, è stato realizzato dal famoso architetto danese Michael Bindesbøll e prima di diventare un ristorante era un asilo e una foresteria), oltre ad essersi fregiato nelle ultime tre stagioni della stella Michelin.





ANITA

Trentotenne dall'animo rock e dal piglio deciso (al nostro primo incontro si è presentata con una giacca di pelle che sembrava presa in prestito dagli Hell's Angels), non c'è da stupirsi che Anita Klemensen sia rimasta per qualche anno ai margini periferici della grande città, vicino ai boschi e al mare. Le sue origini infatti sono più rurali che urbane e ci conducono nel paese di Thisted, nel profondo nord della penisola dello Jutland, sempre in Danimarca, dove la futura cuoca cresce con genitori che non sono ristoratori di professione. La madre Ingelise è una farmacista, mentre il padre, Peter, è il mastro birraio della Thisted Bryggeri, quindi uno più abituato a maneggiare il luppolo che non le padelle. Anita però cresce con la passione per la cucina, e dopo aver frequentato il ginnasio locale e aver girato per diletto tra Australia e Nuova Zelanda, rientra in patria e decide di mettersi alla prova con un apprendistato ai fornelli di uno dei ristoranti danesi di grido, Søllerød Krø. E le cose vanno bene. Al punto che dopo una prima trasferta presso un altro indirizzo pregiato, quello del Kommandanten, dal 2003 al 2005, Anita ritorna a Søllerød Krø per vestire i panni di *pastry chef*. Ma è solo per poco tempo, perché per i cinque anni successivi, e fino al 2010, è già nelle cucine del ristorante 1.th, nelle stagioni che saranno per certi versi quelle della pienezza professionale e della consapevolezza di potercela fare con le proprie forze, grazie anche a un paio di colleghi conosciuti per strada, Lars Thomsen e Anders Wulff-Sorensen, i due suoi sous chef del 1.th. Così nel 2010 inizia l'avventura dei due cottage in compagnia dei nuovi soci, anche se solo uno dei due, Lars, nel tempo è rimasto a fianco di Anita nella gestione dei ristoranti.



LA CUCINA

Siamo in Danimarca e l'effetto lungo del Movimento della cucina nordica nato qualche anno fa è sempre presente, ma lo è forse in misura minore rispetto a un tempo, ed è chiaramente comprensibile. La determinazione e la volontà dei cuochi scandinavi di lavorare utilizzando prodotti locali si è progressivamente confusa con la scoperta di nuova materia, con la curiosità di voler variare la propria cucina, con gli effetti di una stagione che richiede di lavorare per molti mesi con il magazzino e solo per pochi con il fresco e con quanto di meglio offre la natura a queste latitudini. Ciò non toglie che la posizione privilegiata dei due cottage consenta ad Anita di muoversi a stretto contatto con le materie prime come forse pochi altri possono permettersi di fare. "Abbiamo realizzato meno di due anni fa un piccolo orto vicino al cottage" dice orgogliosa la cuoca "e il giardino è già cambiato a distanza di un anno. Grazie a una *nursery box* non ci mancano erbe e fiori, ma qui crescono anche gli asparagi, oppure il nasturzio che utilizziamo con regolarità per le insalate. Per molte altre cose la natura ci è a fianco, dietro l'angolo. Se mi servono dei funghi, ad esempio, mi basta uscire a fare quattro passi nei boschi qui vicini". Lo stile della casa però è un po' diverso da quello cui sono abituati i Foodies *frequent flyers* che migrano verso il Nord Europa in cerca di emozioni. Nella piccola sala capace di ospitare meno di trenta coperti (ma c'è anche un piano superiore per una più riservata *private dining*) Anita serve, in un unico percorso degustazione, piatti dai toni delicati, floreali, un po' classici. Persino francesi nello stile, però con l'eleganza e la raffinatezza locale delle porcellane Royal Copenhagen e l'abbinamento di vini d'oltralpe o tedeschi scelti ad hoc (come poche volte ci è capitato di incontrare) per ogni singola preparazione. La freschezza dello Chardonnay completa un classico della cucina scandinava e in particolare di quella svedese, come l'insalata di levistico con patate e uova di pesce (*løgrom*) e la mineralità dei vini successivi, perlopiù bianchi, esalta l'etereo Rombo con finferli, lardo e granoturco, oppure stempera la dolcezza del Foie Gras con topinambour, maionese al rafano e ciliegie e, soprattutto, riesce a mitigare la grassezza impegnativa dell'Uovo in camicia accompagnato da un confit di cipolle e dai capperi. Gli incroci con erbe, frutta e spezie, poi, in qualche modo determinano molta della cucina di Anita Klemensen, e proseguono nel menu anche quando, come nel caso del Maialino con cavolfiori, la verbena e il ribes spingono sull'acceleratore e riempiono il palato. Ma il gioco delle otto portate è questo. Il crescendo ha in un certo senso il suo momento di pausa con la curiosa presentazione in chiave vegetale del formaggio di mucca Thybo (proveniente anch'esso dallo Jutland e simile al Gruyere), che evidenzia un lato dolce e *crunchy* grazie alla presenza del *rye bread*. Fino all'apoteosi dei dolci, che rimangono sempre uno dei cavalli di battaglia di Anita, visti i trascorsi professionali. È difficile resistere al caramello avvolgente del Blackberry Toffee con pane dolce e nocciole, oppure alla ricchezza malandrina di Chocolate Chocolate Chocolate, tripudio godurioso che qui non esce quasi mai dal menu.

Den Røde Cottage

Strandvejen 550
2930 Klampenborg Denmark
Tel: +45 39904614
www.denroedecottage.dk



Foie gras saltato in padella con topinambur, ciliegie e rafano



Rombo con granturco e funghi galletti

per 2 persone

Per il rombo

2 filetti di rombo di circa 100 g
50 g di funghi galletti, puliti
burro
olio
sale

In una padella mettere del burro e dell'olio. Friggere i filetti di rombo per circa 3 minuti su ciascun lato, regolandosi in base alle dimensioni del pesce. Al momento di girare il pesce, aggiungere i galletti e cucinarli insieme al pesce. Una volta cotti entrambi, salare.

Per il granturco

1 pannocchia di granturco
10 g di burro
1 cipolla
sale
pepe

Tagliare il granturco dalla pannocchia. Tritare sottilmente la cipolla. In una casseruola, sciogliere il burro, aggiungervi la cipolla e dopo circa 1 minuto aggiungere anche il granturco. Lasciare cuocere a fiamma bassa per circa 2 minuti. Salare e pepare.

Per la maionese con l'olio di funghi galletti

1 tuorlo d'uovo
1 cucchiaio d'aceto
sale
½-1 dl d'olio
pezzi di funghi galletti non utilizzati con il rombo
olio di oliva

Preparare l'olio di galletti, mettendo a cuocere a fiamma bassissima i pezzetti di fungo che non sono stati utilizzati con il rombo e lasciandoli cuocere per circa 30 minuti. Preparare la maionese lavorando gli ingredienti con una frusta manuale e aggiungendo l'olio a filo. Regolare di sale se necessario.

Per completare il piatto

liquirizia amara (in polvere)
centocchio

Decorare il piatto spolverando il pesce con della liquirizia. Aggiungervi delle foglioline di centocchio, il cui sapore ricorda quello della liquirizia.



Uova in camicia, aceto di sherry e cipolline sottaceto

per 2 persone

Per le uova

2 grosse uova
1 l d'acqua
2 cucchiai di aceto di sherry

Mettere l'acqua in una casseruola, aggiungere 2 cucchiari d'aceto e portare a bollore. Tuffarvi le uova per 2 minuti, finché l'albume si sarà rappreso attorno al tuorlo.

Per le cipolline

6 "gusci" di cipollina perlina
1 dl di sidro
1 dl di aceto di mele

Portare a bollore il sidro insieme all'aceto di mele. Lasciare raffreddare. Una volta freddo, versarlo sulle cipolle e lasciar riposare per almeno 3 ore.

Per l'aceto di sherry con capperi e uvetta

2 dl di aceto di sherry
20 g di capperi
20 g di uvetta passa
1 dl d'olio

Portare a bollore l'aceto di sherry finché non sarà ridotto a 1 dl. Aggiungervi l'olio a filo, facendone un'emulsione. Infine aggiungere capperi e uvetta.

Per completare il piatto

foglie e fiori di nasturtio
aceto di sherry (qualche spruzzatina)

Al momento di mandare in tavola, disporre sul piatto l'uovo in camicia, circondarlo con dei "gusci" di cipollina perlina. Decorare con foglioline e fiori di nasturtio e uno spruzzata di aceto di sherry.



Guancia di maiale con cavolfiore e ribes rossi

per 2 persone

Per la guancia di maiale

2-4 pezzi, a seconda delle dimensioni
10 grani di pepe
1 dl di vino rosso
4 dl d'acqua
olio

Pulire le guance di maiale eliminando le membrane. Arrostarle in una casseruola con un po' d'olio. Aggiungere il pepe, il vino e lasciare cuocere finché il liquido si sarà ridotto della metà. Aggiungere quindi l'acqua e lasciar cuocere, a pentola coperta, per circa un'ora, finché la carne risulterà tenera.

Per il cavolfiore

½ cavolfiore

Tagliare il cavolfiore in piccoli rametti. In una padella in cui non sarà stato aggiunto alcun grasso, saltarne alcuni su un lato, fino a tostarli. Dagli altri, ricavarne delle fettine croccanti.

Per la maionese all'aneto

1 tuorlo d'uovo
1 cucchiaio d'aceto
sale
20 g di aneto tritato
½-1 dl d'olio

Unire tuorlo, aceto, sale e aneto e lavorare con una frusta manuale. Aggiungere l'olio a filo. Assaggiare e, se necessario, regolare di sale.

Per la salsa

Passare al thermomix il succo delle guance e ridurre a piacimento.

Per completare il piatto

ribes rossi
aneto

Disporre la carne, dei rametti di cavolfiore saltato in padella e delle fettine di cavolfiore crudo. Irrorare con la salsa. Decorare infine con dei ribes rossi e dell'aneto.

ANITA KLEMENSEN



Patate con *løgrom*, latticello e sedano di monte

per 2 persone

Per il *løgrom*

50 g di *løgrom* (caviale svedese)
1 dl di latticello

Mescolare delicatamente il caviale con il latticello. Salare e pepare.

Per le patate

100 g di patatine a pasta gialla

Bollire le patatine in acqua salata finché saranno tenere ma non sfatte.

Per le chips di patate

2 patatine a pasta gialla

Tagliare con la mandolina 2 delle patate. Scaldare l'olio a 160°C, friggere ottenendone delle chips. Salare quando sono ancora calde.

Per la maionese al sedano di monte

1 tuorlo d'uovo
1 cucchiaino d'aceto
20 g di sedano di monte
½-1 dl d'olio
sale

Unire tuorlo, aceto, sale e sedano di monte tritato, e lavorare con una frusta manuale. Aggiungere l'olio a filo. Assaggiare e, se necessario, regolare di sale.

Per completare il piatto

Disporre sul piatto le patatine lessate, schiacciarle leggermente con la maionese e adagiarvi sopra una o due chips. Al momento di servire, versare sulle patate tiepide 2-3 cucchiaini di salsa di *løgrom* con il latticello.

BENVENUTI A TUTTI I DIFENSORI DELLA TERRA.



PHOTO BY STEVE McCURRY

IL CAFFÈ UFFICIALE DEL PADIGLIONE ITALIA A EXPO MILANO 2015.

I Difensori della Terra meritano un'accoglienza speciale.
Ecco perché Lavazza ha scelto di dar loro il benvenuto con l'aroma dell'autentico caffè italiano.
Una pausa da vivere insieme nella Piazzetta del Caffè Lavazza di Padiglione Italia
e a Milano, nel Lavazza Sustainability Hub di Cascina Cuccagna.



ITALIA
EXPO MILANO 2015

LAVAZZA



OFFICIAL COFFEE PARTNER
PADIGLIONE ITALIA

#earthdefenders
in collaborazione con Slow Food
lavazza.com