



Venerdì 26 Aprile 2024

I migliori ristoranti stellati al mondo si trovano in Danimarca

La Danimarca è all'avanguardia nell'ambito dell'alta cucina, infatti i primi due ristoranti al mondo secondo la *Guida Michelin 2024* sono proprio danesi.

Il Noma, rinomato ristorante di Copenhagen è guidato dallo chef René Redzepi, primo classificato nella *Guida Michelin*, con tre stelle. È rinomato per la sua cucina innovativa che utilizza principalmente ingredienti locali, stagionali e spesso biologici. Proprio per questo motivo è stata assegnata la "Green Star", importante riconoscimento *Michelin* sulla sostenibilità nella gastronomia. La filosofia culinaria del Noma si basa sull'idea di creare piatti che riflettano il territorio, la stagionalità e la sostenibilità.

Al secondo posto della classifica *Michelin* si trova il ristorante Geranium, situato sempre nella capitale danese. È noto per il suo approccio all'utilizzo di prodotti biologici e sostenibili nella preparazione dei piatti. Questo ristorante detiene tre stelle *Michelin*, guidato dallo chef Rasmus Kofoed, si impegna a utilizzare ingredienti freschi e di alta qualità, spesso provenienti da fornitori locali e da agricoltura biologica.

Entrambi i ristoranti si distinguono per l'importanza dei prodotti biologici nelle loro cucine, in particolare i principali aspetti sono:

- Selezione accurata degli ingredienti: lavorano a stretto contatto con produttori locali e fornitori per ottenere ingredienti biologici di alta qualità. Questo può includere verdure, frutta, erbe, carne, pesce e latticini biologici provenienti da aziende agricole sostenibili e certificate.
- Rispetto per la stagionalità: i menu di entrambi i ristoranti si adattano alle stagioni e alle disponibilità dei prodotti biologici. Questo significa che i piatti possono variare nel corso dell'anno, riflettendo la freschezza e la varietà degli ingredienti stagionali.
- Creatività e innovazione culinaria: gli chef sono conosciuti per la loro creatività e capacità di innovare utilizzando ingredienti in modi unici e sorprendenti.
- Sostenibilità e impatto ambientale: utilizzando ingredienti bio e locali, i due stellati si impegnano anche a ridurre l'impatto ambientale della loro attività. Questo approccio sostenibile non solo promuove la biodiversità e il benessere degli animali, ma contribuisce anche a supportare l'economia locale e a ridurre l'inquinamento legato al trasporto degli alimenti.



Le cucine stellate possono rappresentare una grande vetrina per i raffinati prodotti biologici che caratterizzano tutta l'Italia. Infatti, entrambe le cucine danesi, ricercano prodotti unici da poter inserire all'interno delle loro stravaganti portate, rappresentando una possibilità per esportare prodotti italiani.

Come funziona il processo di assunzione nei due ristoranti più rinomati del mondo?

I ristoranti stellati, come il Noma e il Geranium, adottano processi di assunzione rigorosi per mantenere gli standard elevati. Cercano esperienza nazionale e internazionale, competenze culinarie eccezionali e formazione da istituti rinomati. La creatività è essenziale per innovare nel settore, mentre la capacità di lavorare in team e adattarsi ai cambiamenti è cruciale in un ambiente ad alta pressione. Infine, cercano passione e impegno nel personale, desideroso di offrire esperienze culinarie straordinarie.

Entrambe le cucine sono formate da un team variegato e internazionale, nei quali la presenza italiana, è sempre ricercata e valorizzata.

Contenuto editoriale a cura della [Camera di Commercio italiana in Danimarca](#) [1]

Ultima modifica: Mercoledì 5 Marzo 2025

Condividi

Reti Sociali

ARGOMENTI

Source URL: <https://www.assocamerestero.com/notizie/migliori-ristoranti-stellati-al-mondo-si-trovano-danimarca>

Collegamenti

[1] <https://www.assocamerestero.it/ccie/camera-commercio-italiana-danimarca>