



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.it/notizie/migliori-ristoranti-stellati-al-mondo-si-trovano-danimarca>

### **Collegamenti**

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