



# VIAGGIO DI STUDIO A COPENHAGEN

12-14 maggio 2015

Per saperne di più [www.cheftochef.eu](http://www.cheftochef.eu)

Inauguriamo con questo viaggio breve, ma intenso, la ricognizione **dei luoghi dove la gastronomia di qualità sta facendo passi da gigante** anche perché spesso è il risultato di un fecondo rapporto **progettuale** fra imprese gastronomiche e istituzioni.

A **Copenhagen** quindi non solo per andare al Noma, ma anche per capire un territorio e una situazione in continua evoluzione: quindi incontri nei più significativi locali e interlocuzione con gli attori di questa avventura guidati dagli amici della rivista FOOL (ci seguirà in continuo Edith: lingua italiana assicurata ma è auspicabile anche la conoscenza dell'inglese) che come ricorderete ci aveva fatto visita l'anno scorso a CENTOMANI.

Sono assicurati, in specie nei ristoranti visitati, visite e **colloqui con gli chef** e il personale addetto per meglio comprendere la filosofia del locale, le dimensioni imprenditoriali, di comunicazione, ecc. ecc.

Questo primo viaggio sperimentale potrà quindi ripetersi con cadenze annuali e potrà ovviamente **replicarsi come format in altre aree** (Istanbul? Catalogna? Paesi Baschi?...dateci consigli anche voi) e ad un tempo vorremmo che anche 'viaggi di ritorno' degli amici che incontreremo possano essere organizzati da noi per 'far visitare l'Emilia-Romagna gastronomica' oltre che organizzare un viaggio virtuale nel senso di informare (anche con video) chi è 'rimasto a casa'.

Vi segnaliamo quindi come anteprima **il programma di massima** delle tre giornate avvertendo che sarete anche per tempo forniti di materiale. I partecipanti saranno al massimo 12, e **vi invitiamo a fare una pre-prenotazione** che confermerete a suo tempo tenendo presente che, pur essendo aperta a tutti, privilegeremo ovviamente i nostri associati e giovani addetti alla ristorazione o alla produzione di qualità.

## PROGRAMMA

### MARTEDI' 12 maggio

ore 10.35 **Bologna-Copenhagen** dal Marconi di Bologna con Scandinavian Airlines. Volo diretto

ore 12.40 **Tour centro città con Edith Salminen**  
(Gastronome & Food Culture Specialist + Fool Magazine. Parla anche italiano)

ore 19.30 **Noma**

### MERCOLEDI' 13 maggio

ore 10,00 **visita e degustazione Nordic Food Lab** (1,5 ore)

*Centro dedicato alla ricerca open-source sulla diversità degli alimenti e il gusto. Fondato in 2008, coalizza approcci umanistici e scientifici con tecniche culinarie da diversi paesi del mondo per esaminare il potenziale "edibile" della regione nordica. "Uno dei principali obiettivi del Lab è lavorare e investigare sul gusto, sezionando e scomponendo gli alimenti commestibili per capirne i meccanismi nascosti, le barriere fisico-chimico-culturali di percezione dei sapori"*

*\*La nostra guida, Edith Salminen ha fatto uno stage nel Nordic Food Lab.*

ore 12.00 **Pranzo. Posto più informale. Street food.**  
**Torvehallerna** - negozio per comprare prodotti gastronomici

ore 15.00 **Frugtformidlingen.**

*Un organizzazione che lavora a livello nazionale e locale per aiutare i danesi a raggiungere le loro mete per creare una consapevolezza, far evolvere le persone e comunicare i messaggi sul cibo, i prodotti crudi e la salute. La loro visione è di rendere più facile ai bambini e agli adulti di prendere decisioni sulla salute nella loro vita quotidiana. Fu fondata da due donne nel 2003. Nel 2009 hanno vinto il Premio Kelloggs' Communication per il modo innovativo e ispiratore di comunicare sulla salute e nutrizione. Nel 2012, hanno ricevuto un diploma onorario della Accademia danese di gastronomia per le iniziative gastronomiche.*

ore 19,30 **Ristorante Amass**

*Matt Orlando è stato il secondo di cucina al Noma. Prima aveva lavorato in The Fat Duck e Per Se. In 2013 apre il suo ristorante Amass. Il menù di ogni giorno lo lavorano a seconda i prodotti che arrivano dei fornitori. Hanno un orto e fanno il compost.*

## **GIOVEDÌ 14 maggio**

Mattina libera

ore 12,30 **Ristorante Manfreds**

*Manfreds è il fratello piccolo di Relæ, di Christian Puglisi. Si trova nella stessa strada e lavora con gli stessi prodotti, stessi vini, stessa filosofia, ma un approccio più semplice. Ci faranno vedere i ristoranti (Relæ è aperto quel giorno solo per cena), la panetteria, la produzione salumi, mozzarella, etc)*

ore 17,25 **Copenhagen-Bologna con Austrian Airlines.** Uno scalo a Vienna.

ore 21.40 **Arrivo Bologna**

Hotel selezionato (salvo disponibilità al momento della riconferma o similare): Axel Guldsmeden Hotels ( <http://guldsmedenhotels.com> )

QUOTA PER PERSONA IN CAMERA DOPPIA TUTTO COMPRESO: euro 1.770,00

SUPPLEMENTO PER CAMERA DOPPIA USO SINGOLO: euro 80,00

E' necessario aderire tramite email alla nostra Agenzia di Riferimento Food Valley Travel di Parma ([info@foodvalley-travel.com](mailto:info@foodvalley-travel.com)) fornendo nome, cognome e data di nascita ed eventuali richieste specifiche inerenti alla parte logistica; versare inoltre euro 250,00 entro il 20 aprile (Terre Emiliane Srl – IBAN IT63T0693012710000000013136) quale caparra non rimborsabile e in seguito vi verrà richiesto il saldo qualche giorno prima della partenza)

Sono gradite informazioni circa allergie e intolleranze alimentari.

Per ogni informazione ulteriore: Cristina Reni ( Cell: 3270444557 – Mail: [cristireni@gmail.com](mailto:cristireni@gmail.com))

Organizzazione tecnica: Food Valley Travel & Leisure di Terre Emiliane Srl