

## EL TOP 15 DE LOS CHEFS / NOMA

**Dirección:**  
Noma Stragade, 93. Copenhague. Dinamarca.  
**Teléfono:** +4532963297.  
**Web:** www.noma.dk  
**Precio medio:** 350 euros



**Un camino a seguir:**  
«En elBulli aprendí a ser libre -afirma René Redzepi-, me enseñaron que en la cocina se podía hacer todo, siendo consecuente. Me empujaron a trazar mi propio camino, el camino hacia Noma»

**Gran trayectoria:**  
Durante tres años consecutivos (2010, 2011 y 2012) ha ocupado el número 1 de la lista '50 Best'. Dos estrellas Michelin.



**Pura sensualidad naturalista:**  
La imagen de la izquierda no corresponde a un arreglo floral, ni a un centro de mesa. Es uno de los 'snacks' -de bayas negras- con que se abre el menú degustación de Noma.



## La cocina que surgió del frío

**Por Julia Pérez Lozano**

Desde el restaurante Noma, situado en un viejo almacén de sal del puerto de Copenhague, el cocinero René Redzepi (1977) ha formulado un radical replanteamiento de la cocina contemporánea. Con sus hierbas, sus gambas bálticas y sus bayas silvestres ha puesto de moda en el mundo la cocina de proximidad, impulsando eso que se conoce como *kilómetro 0*. También ha despertado la conciencia medioambiental de los cocineros que ahora se preocupan por la sostenibilidad, el origen y la trazabilidad de todo aquello que ponen en el plato. Y ha hecho que los comensales se interesen por la despensa que rodea al restaurante.

Este joven de origen macedonio ha encabezado una revolución insólita en un territorio -los países escandinavos- con escasa tradición gastronómica, donde las patatas, el salmón y los arenques eran las estrellas del menú. También es responsable de haber difundido por los restaurantes de medio mundo ese espíritu nórdico que apea a la informalidad, la naturalidad, la sencillez, a la vida despojada de to-

da afectación que se revela en una cocina austera y pura, de sabores limpios y estética naturalista. Cada año, él y su equipo se presentan en la gala de los *50 Best* vestidos con vaqueros, camisetas y zapatillas de deporte. Una declaración de principios. Así somos y así nos mostramos.

Lo que más llama la atención para quien llega a Noma desde el Sur es la despensa: absolutamente básica y por esa misma razón exótica. Redzepi ha sabido mirar su entorno con otros ojos y ver más allá. Es un cocinero-recolector que ha aprendido a hacer de la necesidad virtud y a sacar partido de todo: si las fresas no

**No sólo es la cocina, es la experiencia global lo que engancha, lo que seduce...**

maduran porque no hay sol, se preparan verdes y se defienden a muerte; si lo mejor que produce la tierra son los bulbos y tubérculos, pues a por ellos; si los bosques son fuente

inagotable de flores, hierbajos (anís silvestre, pimpinela, guisante de playa, *scarvy grass*, mostaza de costa, brotes de abeto...) y bayas, cocinemoslos. En definitiva, se trata de la revalorización de una despensa pobre, en la que se pretende sustentar una filosofía culinaria cercana a la autarquía, vestida de rebeldía y lirismo poético. Una actitud inconformista en respuesta a las tendencias globalizadoras que dominan la alta cocina internacional.

Lo que se come en Noma no se parece a nada, aunque los platos que salen de su cocina desvelen influencias conocidas: elBulli, Mugaritz, Bras... Sus recetas son homenajes a la naturaleza pasados por el filtro de la vanguardia culinaria. Desde el granizado de acederas silvestres hasta la sepia con fresas verdes. En la mesa, alimentos insólitos que llegan crudos, frescos, puros, cargados de una primitiva sensualidad que muchos habíamos olvidado. Se precisa de una sensibilidad especial para trasladar el paisaje al plato con tan pocos elementos y transmitir simultáneamente sensaciones de color, olor, textura, frescura. Bocados de sabores potentes, juegos que apelan a la ilusión, provocadoras texturas, imágenes que permanecen en el recuerdo.

Pero no es sólo la cocina, es la experiencia global lo que engancha, lo que seduce. Hasta los votantes del controvertido *TripAdvisor* lo han reconocido así, eligiéndolo en 2008 co-

mo mejor restaurante del mundo. ¿Curioso, no? Las vigas de madera, las paredes grises, las flores blancas, las pieles en los respaldos de las sillas... ¿Qué sucede en este espacio espartano para que haya pasado del anonimato a formar parte del club de los restaurantes más influyentes del mundo? «Quien acude a un restaurante quiere divertirse -explica Redzepi-. Buscamos la informalidad, la cercanía. Cocino para los clientes con la misma actitud que lo hago en casa para mis amigos. Eso es algo que ningún profesional debería olvidar». En la sala, cocineros y camareros intercambian papeles con absoluta naturalidad. Mientras, el sumiller anima a probar cervezas caseras

o advierte de que el agua que se sirve es purísima y procede de Groenlandia. En los rostros de los comensales, a la sorpresa inicial siguen el alborozo, las miradas de complicidad y las sonrisas satisfechas de quien está disfrutando... ¡Quien quiera comer en Noma en octubre, que reserve mesa ya! El plazo se abrió el 29 de julio y rápido se colgará el cartel de «completo».

**Vista del interior del restaurante Noma, el mejor del mundo durante tres años seguidos.**

/ REUTERS

**Mañana:**

Boadas

