

Speciale 50 Best Restaurant 2017, Relae a Copenhagen di Christian Puglisi



Relae, lumpifish, sunchoke and bergamot
di [Albert Sapere](#)

[Christian Puglisi](#) 32 anni, papà italiano e mamma danese, si è trasferito in Danimarca con la sua famiglia quando aveva sette anni. Esperienze importanti in cucina, [Taillevent](#), El Bulli di Ferran di Adrià, poi al [Noma](#) di Rene Rezdepi come sous chef.

Nell'agosto del 2010 apre il Relae, con il suo socio Kim Rossen, conosciuto all'epoca del Noma, che è anche il restaurant manager.

Un locale caldo e confortevole, tavoli e sedie in legno, un cassetto estraibile dal tavolo dove ci spiegheranno troveremo tutto l'occorrente per la cena, posate, tovagliolo e menù, la cucina a vista ricorda molto quella della [Table d'Aki](#) a Parigi.



Relae, dettaglio del tavolo

Due i menù a disposizione: omnivore ed erbivore, e due scelte sul numero dei piatti da provare, una da 4 corse a 385 Corone Danesi circa 51 euro, una da sette corse 675 Corone danesi circa 90 euro, il secondo disponibile solo a cena.



Relae, il pane



Relae, olio evo siciliano

La tecnica di Christian è notevole, la cucina molto diversa da quella trovata la sera prima al Noma, concentrata su pochi ingredienti, meno concettuale, però con la stessa cura ed attenzione per i prodotti biologici e nell'utilizzo di pochi grassi.

Arriva il pane, un pane buonissimo il migliore trovato a Copenhagen, in accompagnamento dell'olio evo siciliano dei frantoi Cutrera.



Relae, crispy potato and bagna cauda

Le patate sono tagliate a forma di spaghetti, poi vengono arrotolate e fritte. Un mix di erbe e sale sopra, una versione in crema della bagna cauda in accompagnamento. Croccante la consistenza delle patate, il mix di erbe aiuta molto la salivazione, gioco di temperature completato con la crema di bagna cauda.

Nel 'Lumpifish, sunchoke and bergamot' il topinambur era vellutato, ingentilito nelle note terragne, le uova di pesce davano una consistenza divertente scoppiettante in bocca, il bergamotto allunga le sensazioni palatali con una soffusa acidità molto gradevole. Un contrasto terra/mare su note molto delicate.



Relae, yellow beets, egg yolk and plums

La rapa gialla è affettata in maniera molto sottile, dei pezzetti di prugna salata e una grattugiata di tuorlo d'uovo marinato. Anche qui le note sono delicate, il tuorlo d'uovo marinato grattugiato una genialata, usato come un tartufo con tutta la contrazione del sapore ma senza pesantezza.



Relae, mushrooms, grains and ramsons

Brodo d'aglio, funghi a crudo e cereali. Notevole questo brodo d'aglio, con i funghi tagliati molto sottili a crudo, i cereali aggiungono una texture interessante. Una sensazione palatale molto lunga e aromatica.



Relae, carrots, hollandaise and oxalis

Carota rossa, tagliata fine per il senso della lunghezza, sistemata come a formare una rosa, cotta nel burro nocciola fino a raggiungere una caramellatura delle parti esterne, una spuma di salsa olandese e un mix di erbe dal sapore lievemente vegetale e acidulo. Il piatto del viaggio, senza dubbio, la carota è allo stesso tempo ingrediente principale del piatto e gregario nel supportare e accompagnarsi agli altri elementi, delizioso.



Reale, sodam chicken and celeriac

Sottilissime le sfoglie di sedano rapa, il pollo è cotto ma rosa nelle carni, la pelle è sbriciolata e cotta in poco grasso che in questo piatto ha la funzione di esaltatore del gusto. Ricorda il pollo cotto alla griglia, ma la carne è succulenta e il contrasto di temperature rende il piatto ancora più interessante.



Relae, and

L'anatra arriva dalla Svezia dall'allevatore soprannominato Mr. Duck, fornitore di un altro cuoco nordico molto famoso Magnus Nilsson. L'anatra è rossa accompagnata da prugne disidratate, il piatto più carnale e rustico della cena.



Relae, cheese Blà komblofst and green herbs



Relae, i vini



Relae, le birre

Il formaggio erborinato viene congelato, poi sfrantumato e servito a temperatura ambiente. Tutta l'aromaticità del formaggio e pesantezza al minimo sindacale.



Relae, vanilla ice cream dried citrus

Un gelato di vaglia molto classico, molto buono, accompagnato da agrumi in due versioni congelati e disidratati. Un gioco di temperature con il freddo come filo conduttore, senza zuccheri una chiusura golosa ma acida allo stesso tempo.

Una cucina molto intelligente, che dalle blasonate esperienze ha preso spunti fondendoli in uno stile molto personale, fatto di pochi ingredienti per piatto al massimo tre, dove ogni ingrediente ha ruolo allo stesso tempo di protagonista e gregario giocando su consistenze e temperature diverse tra loro, elettrizzante quando c'è da esaltare il mondo vegetale. Un ragazzo che a 32 anni ha talento, personalità, la giusta dose di imprenditorialità. Sempre difficile fare della previsioni: penso che sarà uno dei cuochi di cui si parlerà di più nei prossimi dieci anni.

Restaurant Relae



Jægersborggade 41, 2200 København

Tel.0045 3696 6609

www.restaurant-relae.dk

Menù degustazione da 50 a 90 euro