Chiude il Noma Copenaghen, i costi non sono più sostenibili

20230109200541shutterstock-317173592-bfbf022a

Troppi costi. In una parola per il ristorante votato più di una volta come il migliore al mondo, è giunta l'ora della chiusura. Ad annunciarlo al *New York Times* è stato lo chef danese **René Redzepi** in persona, titolare del noma, tre stelle Michelin di Copenhagen da 20 anni bandiera di una proposta gastronomica rivoluzionaria e attenta ai ritmi stagionali.

ha dichiarato al New York Times che il Noma chiuderà presto. La fine del 2024 è la data prestabilita e che porrà fine a un mito della ristorazione contemporanea. Il ristorante ha assunto nell'immaginario collettivo di giovani chef e intrepidi viaggiatori famelici di tutto il mondo il ruolo di luogo sacro del cibo in cui inventiva e coraggio mescolano le proprie carte per la messa in scena di uno spettacolo culinario sopra le righe, in cui a vincere non sono gli accostamenti fuori dall'ordinario, ma la ricercatezza nativa del luogo. Abbiamo sempre creduto che a contendersi il primato della migliore cucina al mondo siano state la cucina francese e quella italiana. Eppure, le classifiche odierne e le recensioni dei più grandi critici gastronomici al mondo hanno messo in evidenza un **fenomeno culinario** alquanto straordinario un po' più a nord di Roma o Parigi: quello danese. **Da ristorante a laboratorio** Spinto dai valori promossi dal manifesto della **nuova cucina nordica**, istituito nel 2004 dall'attivista alimentare e imprenditore **Claus Meyer** e altri chef scandinavi, Redzepi ha accelerato con il suo instancabile lavoro al Noma la conoscenza di una cucina in grado di esaltare la purezza, la semplicità e la freschezza degli ingredienti autoctoni. Quasi 20 anni dopo l'ideazione di quel testo, il Noma chiude i battenti lasciando cadere quell'ampolla di cristallo da troppo tempo in bilico tra finzione e realtà. Il ristorante in seguito alla chiusura diventerà un laboratorio alimentare a tempo pieno in cui si avrà modo di sviluppare piatti sempre nuovi e prodotti specifici per l'e-commerce **Noma Projects**. Di tanto in tanto le sale diverranno accessibili solo per aperture temporanee. Questo è quanto dichiara Rdzepi.

L’insostenibilità dell’alta cucina Lunghe ore di preparazione, studio e analisi degli alimenti, uno staff sempre più qualificato e formato, paghe inesistenti, problemi di salute mentale, molestie sessuali e frequenti episodi di razzismo e omofobia: sono solo alcuni degli aspetti oscuri della ristorazione mondiale spesso messi in luce da documentari, film e serie tv, come The bear su Netflix o The Menu disponibile su Disney Plus. Un settore che paga solo “in esperienza” a detta di numerosi chef e che non solo confermano quanto avviene dietro le quinte, ma sovvenzionano in qualche modo un meccanismo autodistruttivo rivelato dai media. “La matematica di retribuire equamente quasi 100 dipendenti, pur mantenendo standard elevati, a prezzi che il mercato sosterrà, non è praticabile. Dobbiamo ripensare completamente il settore”, dice Redzepi al New York Times. Sono infatti risapute le critiche rivolte a Redzepi per il trattamento riservato ai suoi stagisti e dipendenti. Basti pensare che solo da ottobre il Noma ha iniziato a pagare i suoi stagisti, aggiungendo almeno 50mila dollari al costo mensile del lavoro. Una cifra che ha scatenato evidentemente un senso di smarrimento nelle tasche e nel cuore del loro capitano. Nonostante la smentita su possibili cause di fallimento legate alle denunce da parte degli ex collaboratori o all’impossibilità di vincere altri premi, di certo qualcosa è andato storto nel modello di business nordico e che l’investimento di un viaggio e di una prenotazione a tre cifre non bastano a pagare gli alimenti.

Chiude il noma, da miglior ristorante del mondo a lab 3.0 Stop a Copenaghen dal 2024, "per continuare dobbiamo cambiare" Chiude il noma,da miglior ristorante del mondo a lab 3.0 Ha ottenuto più volte il titolo di miglior ristorante del mondo, il noma (si scrive con la n minuscola), e oggi l'insegna di Copenaghen annuncia che chiuderà l'attività dal 2024 per reinvertarsi come laboratorio gastronomico. "Per continuare a essere il noma, noi dobbiamo cambiare (...) L'inverno 2024 sarà l'ultima stagione del noma che conosciamo" spiega su Instagram il ristorante danese il cui nome è frutto di una abbrevazione delle parole danesi "nordisk" e "mad", cibo, nutrimento. Non è il primo stop per il camaleontico ristorante dello chef danese René Redzepi: il noma aveva aperto al centro di Copenaghen nel 2003, prima di chiudere nel 2016 per riaprire due anni più tardi in una zona più verde. "Nel 2025 il nostro ristorante si trasformerà in un laboratorio dove saggiare una cucina pioneristica volta all'innovazione alimentare e allo sviluppo di nuovi sapori", si legge sul sito che preannuncia l'avvio del "noma 3.0". Intanto in primavera il noma aprirà temporaneamente a Kyoto per due mesi, dal 15 marzo fino al 20 maggio.

Noma, chiude il miglior ristorante del mondo di Eleonora Cozzella Nel 2024 il locale di Copenaghen simbolo della gastronomia mondiale dirà addio ai clienti per un paio di anni. Lo chef René Redzepi: "Faremo una totale riorganizzazione dei luoghi di lavoro e dello staff. Non è sostenibile, il settore va ripensato". Non più sostenibile, dal punto di vista dei costi e dei ritmi di lavoro. Così René Redzepi, acclamato chef danese di origini macedoni, ha annunciato la prossima chiusura del suo Noma (acronimo di Nordic Mad, cibo in danese) di Copenaghen. “Un'idea accarezzata negli

ultimi due anni che si concretizzerà a fine 2024 – dichiara a Il Gusto – con la volontà di una totale riorganizzazione dei luoghi di lavoro e dello staff”. Famoso per menu stagionali che valorizzano al cento per cento i prodotti della Scandinavia, dalle carni di renna ai licheni, dai gamberetti neri delle gelide acque del mar del Nord alle bacche e ai funghi, sin dalla sua apertura vent'anni fa, ha trasformato l’alta cucina del suo Paese spingendo sull’identità territoriale e facendosi portavoce della tradizione locale anche a scapito della raffinatezza internazionale. I gourmet di ogni angolo del globo ogni anno pianificano viaggi e vacanze per sedersi alla sua tavola (con sei mesi di lista d’attesa) nel quartiere di Cristiania e il successo lo ha portato più volte sulla vetta della classifica dei World’s 50 Best Restaurants. Ora gli appassionati dovranno affrettarsi per accaparrarsi gli ultimi posti da qui al 2024 prima di una chiusura di almento un paio di anni. Il Noma però non chiuderà totalmente: diventerà un laboratorio alimentare a tempo pieno, sviluppando nuovi piatti e prodotti per la sua operazione di e-commerce, Noma Projects, e le sale da pranzo saranno aperte solo per pop-up periodici. Il ruolo di Redzepi diventerà qualcosa di più vicino al chief creative officer che allo chef. La riapertura avrà quindi una formula diversa. In pratica, continua Redzepi parlando col Gusto, “non esisterà più il Noma così come lo conosciamo oggi, ma ci sarà un nuovo luogo che potremmo chiamare Noma 3.0”. D’altro canto Redzepi ha sempre dimostrato la voglia di provare formule diverse: le doti di cuoco sono infatti supportate da quelle di creativo e di imprenditore e non sono mancati i suoi temporary restaurants, a cominciare da quello di Tokyo nel 2015 seguito da quello in Australia nel 2016 (da marzo a maggio 2023 sarà a Kyoto) e durante il lockdown a causa del Covid aveva trasformato il locale tre stelle Michelin in un burger bar. Quello che lo chef tiene a sottolineare è che non vede l’ora di mettere in pratica un cambiamento che ritiene necessario, per diventare come gruppo più forti e addirittura migliori: “Questi sono lo spirito e l’idea principale a cui stiamo pensando da due anni a questa parte. Mi sento emozionato ad avere la possibilità di organizzare il nostro futuro, ma cercheremo di capire le modalità di ristrutturare e riprogrammare la squadra”. Probabilmente il riferimento è alle critiche volte a un sistema talmente di successo che spesso i membri dello staff lavoravano gratis pur di avere accesso ai segreti di quella cucina, ma questo alla lunga “non è eticamente sostenibile” ha detto Redzepi al New York Times. Ma già da tempo, anche durante la premiazione dei 50 Best Restaurants ad Anversa dove fu (di nuovo) incoronato n. 1 al mondo, aveva riconosciuto che sono necessarie ore estenuanti di lavoro per la cucina di un ristorante come il suo e che retribuire equamente un centinaio di dipendenti, mantenendo standard elevatissimi, a prezzi che il mercato può accettare, non è praticabile. "Dobbiamo ripensare completamente il settore", ha affermato.

La chiusura nel 2024

La fine di quello che è stato un mito della ristorazione contemporanea **avverrà nel 2024**. "Per continuare a essere il noma, noi dobbiamo cambiare. L'inverno 2024 sarà l'ultima stagione del noma che conosciamo" spiega su Instagram il ristorante danese.

"Nel 2025 il nostro ristorante si trasformerà in un **laboratorio** dove saggiare una cucina pioneristica volta all'innovazione alimentare e allo sviluppo di nuovi sapori", si legge sul sito che preannuncia l'avvio del **'noma 3.0'**, progetto che prevede lo sviluppo di nuovi piatti e prodotti per l'e-commerce, dal nome evocativo: Noma Projects. In questa sua nuova veste, le sale da pranzo del ristorante saranno aperte solo per eventi speciali.

Nel frattempo, la prossima primavera il noma **aprirà temporaneamente a Kyoto** per due mesi, dal 15 marzo fino al 20 maggio.

Alta cucina non più sostenibile

Lunghe ore di preparazione, studio e analisi delle materie prime, uno staff sempre più qualificato e formato, ma con salari da fame. E' quanto caratterizza il mondo dell'**alta ristorazione** secondo quanto dice Redzepi al quotidiano a stelle e strisce.

“La matematica di retribuire equamente quasi 100 dipendenti, pur mantenendo standard elevati, a prezzi che il mercato sosterrà, non è praticabile”. Non a caso, negli anni passati sono arrivate da più parti critiche allo chef danese per il **trattamento riservato ai suoi stagisti** e dipendenti (solo dallo scorso ottobre, ad esempio, il Noma ha iniziato a pagare i suoi stagisti).

"Dobbiamo ripensare completamente il settore", aveva del resto detto Redzepi durante la recente premiazione dei **50 Best Restaurants** ad Anversa dove era stato nuovamente incoronato n. 1 al mondo. Adesso la nuova sfida, con un cambiamento ritenuto necessario. "Mi sento emozionato ad avere la possibilità di organizzare il nostro futuro, ma cercheremo di capire le modalità di ristrutturare e riprogrammare la squadra”.