

# El Noma de Copenhaguen tancarà per reinventar-se a través d'un hort

GIRONA | DDG

El restaurant Noma de Copenhaguen (Dinamarca) que després del tancament d'El Bulli, ha estat competint amb El Celler de Can Roca per ostentar el títol de millor restaurant del món de la revista Restaurant, té previst tancar les seves portes a finals del proper any 2016, seguint els passos del mateix Ferran Adrià. No obstant això, l'establiment treballa en un projecte que té per objectiu reobrir les seves portes transformant-se en un modern hort urbà.

El xef danès René Redzepi, qui també és copropietari de l'establiment i lidera la seva cuina des de fa més d'una dècada, va prendre la decisió durant aquest passat estiu. En un principi, els seus plans passen per tancar les portes del famós restaurant després de la nit d'any nou de 2016 i tornar a obrir el 2017 amb un nou menú i nou concepte, que giraria al voltant de la cuina ecològica. El projecte passa per transformar una nau industrial plena de grafit i rampes en què els joves practiquen amb el seu monopatí en un hort urbà amb el qual proveir de productes el restaurant i incorporar un expert agricultor en el seu equip.

«No em fa por, però em posa molt molt nerviós», ha assegurat Redzepi al diari The New York Times que dedica un ampli reportatge sobre l'arriscat moviment de l'actual segon millor restaurant del món. El xef, de 37 anys, considera que és el moment oportú per fer-ho i es mostra convençut que la reinvençió acabarà sent un nou èxit.

Font del document:

[http://www.diaridegirona.cat/cultura/2015/09/16/noma-copenhaguen-tancara-reinventar-se/743652.html?utm\\_source=rs](http://www.diaridegirona.cat/cultura/2015/09/16/noma-copenhaguen-tancara-reinventar-se/743652.html?utm_source=rs)  
s