Multato il top chef danese Kofoed: contestata la conservazione di pesce e alimenti

2692089-rasmus-kofoed-e482440b

Unico tre stelle Michelin della Danimarca, il ristorante Geranium del top chef Rasmus Kofoed (già vincitore nel 2011 del Bocuse d'Or), dovrà pagare una sanzione di 20.000 corone (quasi 2.700 euro). Il motivo? E' presto detto: secondo gli ispettori sanitari danesi il locale ha qualche problema con la conservazione di pesci e alimenti.

Gli uomini della "Danish food administration" - si legge sul corriere.it -, hanno trovato ostriche, gamberi e capesante tenute a una temperature troppo alta e per troppo tempo. E ancora problemi nei sistemi di raffreddamento con la «formazione di macchie nere, verdi e bianche sotto gli scaffali e nelle confezioni di aglio in salamoia».

L'ispezione al locale di Copenaghen, di cui Kofoed è chef e co-titolare, è del 29 settembre ma solo adesso si è venuta a sapere.