# Copenhagen, il ristorante stellato e la bakery segreta

Per comprare un dolce a Hole in the Wall bisogna abbassarsi quasi in ginocchio davanti a una finestra a livello del marciapiede, in Vingårdsstræde, a Copenhagen. Michela Bernardi su **Gastronomika** riporta il progetto di Kong Hans Kælder, ristorante a due stelle Michelin inaugurato nel 1976 (la seconda stella è del 2021), che dalla propria cucina vende prodotti da forno tutti i giorni dalle 8 alle 15. La finestra è l'immagine più fotogenica di un progetto più ampio: il negozio con l'assortimento completo è la Kong Hans Bakery, a Østerbro, un indirizzo distinto dal primo. Il listino parla di consumi quotidiani: croissant a 35 corone, pain au chocolat a 44, baguette a 41, poi pane di segale, brioche, torte e sandwich con salmone affumicato o con prosciutto e burro. Lo chef Mark Lundgaard dà una ragione produttiva alla scelta: i forni del ristorante erano occupati e lavorazioni come le brioche non trovavano spazio; quindi, la bakery serve anche la cucina della casa madre. Descrive assaggi quotidiani e almeno un mese di prove prima di mettere in vendita un prodotto, e racconta le correzioni imposte dal banco: i sandwich preparati al momento rallentavano chi aveva fretta, e sono passati a una preparazione anticipata. Prima del formato, per chi pensa a un banco, conviene chiedersi quale problema di produzione risolve e quanto costa risolverlo.