

A spasso per le migliori pasticcerie di Copenaghen

La Danimarca è il paradiso delle pasticcerie e delle caffetterie, non solo per la qualità dei dolci, ma anche per il design accogliente in perfetto stile hygge. A Copenaghen, ovunque ti trovi, c'è sempre un angolo profumato di cannella e burro pronto ad accoglierti... impossibile resistere fino al 9 dicembre: il National Pastry Day.

VisitDenmark
www.visitdenmark.it

Prima di intraprendere questo viaggio alla scoperta delle pasticcerie di Copenaghen, bisogna sapere che dolci ordinare... Con "paste danesi" si fa riferimento a più tipi di dolcetti o brioches (che i danesi chiamano *Wienerbrød* o pane viennese). Tra le più popolari, spicca lo *Snegl*, una brioches alla cannella, lo *Spandauer*, un cestino di sfoglia con crema pasticcera e il *Tebirkes*, un fagottino ricoperto di semi di papavero farcito con burro, zucchero e marzapane. Se invece sei un amante del salato, prova la **tipica colazione BMO** (dal danese *Bolle med Ost*): un delizioso panino con burro e formaggio, spesso abbinato a una buona tazza di caffè.



Batting Bakery, Ph: Daniel Rasmussen, VisitCopenhagen Media Center

Prepariamoci all'inverno

L'inverno è il momento ideale per fare una sosta dolce in una pasticceria accogliente o tra le lucine dei mercatini di Natale.

Oltre ai classici dolcetti danesi, questo è il periodo in cui panetterie, caffè e chioschi si riempiono di profumi irresistibili: i *Brunkager*, sottili biscotti croccanti alla cannella e zenzero; i *Vaniljekranse*, fragranti anellini alla vaniglia; e le soffici *æbleskiver*, le tipiche frittelle tonde servite calde con zucchero a velo e marmellata di frutti rossi. E quando arriva febbraio, è il momento dei *Fastelavnsboller*, i dolci del Carnevale danese, così amati da avere persino una maratona a loro dedicata!

E ora ecco una selezione delle **migliori pasticcerie a Copenaghen**, dove concederti una pausa golosa durante il tuo soggiorno. La buona notizia? Molte di queste hanno più sedi in città, così potrai sempre trovare un **dolce rifugio** vicino a te!

Andersen & Maillard

Un ex spazio bancario nel cuore di Nørrebro ospita la caffetteria, la torrefazione e la panetteria Andersen & Maillard.

Da Andersen & Maillard le attrazioni principali sono due. Un **caffè** eccezionalmente buono, **torrefatto in loco**, e prodotti da forno realizzati da Milton Abel, un pasticcere che ha frequentato le cucine del noma e di Amass.

Il caffè, fresco e di qualità speciale, può essere gustato accompagnato da **alcuni dei migliori prodotti da forno della città**. Pane servito con burro lavorato in casa e un buon formaggio, o la grande attrazione: i paradisiaci croissant.

Oltre alla caffetteria e alla torrefazione di Nørrebro, Andersen & Maillard ha anche una **panetteria artigianale** in Antwerpengade 10, nella nuova zona di Nordhavn, e in Ny Østergade 15, a Indre by.



© Mathias Milton

Hart Bageri

Formatosi nella scienza della pasticceria, **Richard Hart** è stato il **pasticcere del noma**, prima di aprire la sua panetteria. Hart ha spinto i confini della pasticceria danese e si è guadagnato quasi uno status di icona dopo la sua sfrenata popolarità sia in Danimarca che all'estero. In una città che ama i prodotti da forno come Copenaghen, Hart si distingue con il suo **altissimo livello di qualità**. Oltre al famoso **pane a lievitazione naturale** che è diventato la firma di Hart e che spesso si esaurisce molto rapidamente, è possibile acquistare altre prelibatezze come **croissant al burro**, **panini al cardamomo**, paste e specialità stagionali, tutte realizzate da zero con cura, precisione, amore per il mestiere e i migliori ingredienti. Oltre alla prima panetteria di Frederiksberg, Hart ha panetterie anche a Holmen, Vesterbro, Nørrebro, Østerbro, Reffen, Carlsberg Byen, Islands Brygge e nel centro città. In totale, ci sono **dieci panetterie Hart a Copenaghen**.

Lille

Il panificio Lille si trova nella vecchia area industriale di Refshaleøen, ma vale davvero la pena avventurarsi oltre il porto per assaggiare uno dei suoi prodotti da forno, dai **berlinesi** al **pane a lievitazione naturale**, fino ai **panini alla cannella**.

I fondatori di Lille lavorano a stretto contatto con gli agricoltori per garantire che i loro prodotti siano all'altezza dei loro standard elevati e rispettino l'ambiente.



Lille Bakery, Ph: Daniel Rasmussen, VisitCopenhagen Media Center

Sankt Peders Bageri

La pasticceria Sankt Peders vende **pane e dolci**, ma soprattutto è noto per i suoi famosi panini alla cannella. Sankt Peders Bageri si trova nel **Quartiere Latino** e vanta di essere **il più antico panificio di Copenaghen**. Offre di tutto, dai *Kringle* burrosi al pane e ai panini alla cannella. Quest'ultimo è noto anche come "*Onsdagssnegle*" (lumache del mercoledì/rotolo alla cannella), un dolce così popolare che la panetteria ne vende non meno di 4.000 ogni mercoledì.

Apotek 57

Un caffè raffinato ed elegante situato all'interno del già splendido **Frama Studio Store**, un perfetto esempio di come il minimalismo possa essere al tempo stesso accogliente e invitante.

Oltre a una colazione salata a base di pane, burro, marmellata, uova e formaggio, puoi gustare diverse varietà di **panini**. Il menù è ampio e perfetto per un **brunch delizioso**.

Andersen Bakey

Nel cuore del quartiere di **Islands Brygge** si trova la premiata Andersen Bakery. Molti anni fa, un turista giapponese viaggiò in Danimarca e si innamorò dei dolci danesi e del modo danese di preparare il pane. Questo amore portò all'apertura di molte panetterie in Asia. Anni dopo, Andersen Bakery tornò in Danimarca e aprì un negozio a Copenaghen.

Alla Andersen Bakery troverai **pane e dolci appena sfornati ogni giorno** della settimana. Sia che si tratti di pane a lievitazione naturale, di pasticceria danese o di torte, la priorità è data ai **prodotti biologici** e alla qualità.



© Richard Clark

Buka

Buka Bakery è una delle principali destinazioni a Copenaghen per il **pane artigianale di alta qualità** e la **pasticceria raffinata**. Ogni prodotto da forno è realizzato con ingredienti locali selezionati, seguendo metodi tradizionali che esaltano il sapore e l'autenticità. Il nome "Buka", che significa "pane" in albanese, rappresenta l'impegno nella creazione di una varietà di pani dal gusto unico, capaci di soddisfare ogni palato. L'attenzione ai dettagli e la combinazione tra innovazione e tradizione rendono ogni creazione un'esperienza sensoriale.

Dalle pagnotte appena sfornate ai dolci più raffinati, Buka Bakery è riconosciuta come **una delle panetterie più amate della Danimarca**, un luogo dove i sapori locali vengono celebrati attraverso ogni morso.

In tutta Copenaghen ci sono ben **cinque sedi**: Store Kongensgade 18, Strøget - Frederiksbergsgade 21, Gammel Kongevej, Østerbrogade 82, Nytorv 3, Broens Street Food.



Flere Fugle, ph: VisitCopenhagen Media Center

Juno The Bakery

Juno The Bakery offre una selezione di **pasticceria semplice e di alta qualità**. Fermati in panetteria e gusta la pasticceria appena sfornata. Molti anni fa l'ex cuoco del noma, Emil Glaser, sentiva la mancanza di **panini al cardamomo** nelle panetterie di Copenaghen. Emil Glaser è cresciuto con i panini al cardamomo durante la sua infanzia in Svezia ed era quindi determinato a far sì che questi dolcetti facessero parte dell'assortimento di Juno, che ha **aperto nel 2017**.

Qui troverai pasticceria prodotta con ingredienti biologici e accuratamente selezionati, con particolare attenzione all'esperienza gustativa. Da Juno la produzione è continua durante la giornata: **pane e focacce a lievitazione naturale, croissant** al pistacchio e gli iconici panini al cardamomo, appena sfornati e sempre fragranti. La panetteria si trova in Århusgade, vicino a Østerbrogade. Prendi i tuoi dolci da Juno e gustali nei dintorni delle affascinanti strade di Østerbro.

Bageriet BRØD

Situato nel quartiere di **Vesterbro**, il panificio sforna ogni giorno prodotti artigianali di qualità. Famoso per il pane dalla tipica crosta rustica e croccante e l'interno morbido e leggero, la panetteria offre sia **pane tradizionale** come la baguette francese, ma anche **specialità stagionali e dolci** come biscotti al cardamomo e gli **Spandauer**.



Batting Bakery, ph: Daniel Rasmussen, VisitCopenhagen Media Center

Sinne Gas Bakery

Uno dei segreti meglio custoditi di Copenaghen è senza dubbio la panetteria Sinne Gas Bakery. Molto **amata dai locals**, la panetteria si trova nel quartiere di Østerbro e ogni giorno sforna **pane a lievitazione naturale, Brunsviger** – una focaccia dolce danese - delle deliziose **trecce al cardamomo** e molto altro... se vuoi assicurarti un'ampia scelta ti consigliamo di visitarla al mattino presto.

Scopri le pasticcerie danesi

<https://www.visitdenmark.it/danimarca/cosa-fare/gastronomia/pasticcerie-copenaghen-e-danimarca>

Immagini: <https://platform.crowdriff.com/m/visitdenmark>

Ufficio stampa VisitDenmark:
www.visitdenmark.it/stampa

Anna Orlando – Press and PR Manager Italy & France

aor@visitdenmark.com

Giulia Ciceri – Press and Travel Trade Manager Italy & France

gc@visitdenmark.com

Comunicati stampa

<https://www.visitdenmark.it/stampa/press-room/comunicati-stampa>